

Henri Le Roux '08 Autumn &amp; Winter Collection No.1

~大人気のタルトに、ショコラバリエーションが仲間入りします~

# タルト・オ・ショコラ2種 9月10日より新発売!

世界で唯一の“キャラメリエ”と称されるアンリ・ルルー。  
一流のショコラティエとしても広くその才能を知られています。

チョコレートのミシュランとも言われる「Le Guide du Club des Croqueurs de Chocolat」(2003年版)で最高位の5タブレットを受賞。  
5タブレット受賞者は、ロベール・ランクス(メゾン・ド・ショコラ)、ジャン=ポール・エヴァンを含め、わずか3人のみ。

そんなショコラティエ アンリ・ルルーのボンボン・ショコラをイメージして仕上げたのが  
Henri Le Roux Autumn & Winter Collection第1弾のタルト・オ・ショコラ。  
大人気のタルトC.B.S.のバリエーションとして、ギフトとしても喜ばれること間違いなしです!

## 「ヤニック」 *Yannick*

ボンボン・ショコラ「ヤニック」のヘーゼルナッツ・ブラリネの味を生かし、黒糖を加えた濃厚な味わい。サブレ、メレンゲ生地にもヘーゼルナッツと黒糖を使い、しっとり焼きこみ、食感に特徴を持たせた味わい深いタルトです。

ふんだんに使われたヘーゼルナッツと黒糖によって、奥深い味わいになっているタルト。ワインやスコッチなどのお酒のお供としても、オシャレに楽しめます。

※ ボンボン・ショコラ「ヤニック」とは(日本未発売)  
ヘーゼルナッツのブラリネに、ブルターニュ産の加塩バター、サクサクな食感が楽しいフィヤンティーヌ(パイ生地または卵と小麦粉で作った生地を薄く伸ばして焼いたものごと)を合わせ、ダークチョコレートで包んだショコラ。



価格 : 税込 ¥368 (本体価格 ¥350)

販売期間 : 2008年9月10日(水)~予定

## 「ブラリネ・ア・ランシエンヌ」 *Pralinés à l'ancienne*

アンリ・ルルーのボンボン・ショコラの中でも人気の高い「ブラリネ・ア・ランシエンヌ」のブラリネ味を生かし、自家製のアーモンドブラリネをチョコレートサブレ生地に流し、キャラメリゼしたアーモンドをトッピングしました。

秋冬シーズンの訪れを、芳醇なショコラの風味とカリカリとした食感で感じることができる、季節感溢れるタルトです。

※ ボンボン・ショコラ「ブラリネ・ア・ランシエンヌ」とは(日本発売中)  
イタリア ピエモンテのヘーゼルナッツと、フランス プロヴァンスのアーモンドで作られたカリカリ食感のブラリネをミルクチョコレートで包んだショコラ。こだわりのナッツの風味が口の中に長く残るのが特徴。ア・ランシエンヌは「昔ながらの」という意味、伝統的なブラリネのショコラです。



価格 : 税込 ¥368 (本体価格 ¥350)

販売期間 : 2008年9月10日(水)~予定