

Henri Le Roux '08 Autumn & Winter Collection No.2

～世界唯一のキャラメリエが創る キャラメルのお菓子～

キャラメルの焼き菓子ヴァリエーション 続々新登場！世界で唯一の“キャラメリエ”と称されるアンリ・ルルー。そんなアンリ・ルルーだからこそ提案できる、キャラメルの味わい方があります。**Variation 1 タルト・オ・キャラメル**

発売当初からC.B.S.ヴァリエーションの中でも特に人気が高いタルト・オ・キャラメル。サクサクとしたサブレ生地と、トロリとしたキャラメルとの食感が絶妙！と多くのお客さまに愛されてきています。

そんなタルト・オ・キャラメルに、これもまた人気の高いフルーツのキャラメル、フランボワーズとタタンが仲間入りします。フルーツがもつ本来の風味を豊かに感じるアンリ・ルルーならではのタルト、秋深まるこれからの季節に、ぜひ紅茶と共に味わってほしい逸品です。

11/1(土)より

「フランボワーズ」

(税込 ¥336)



キャラメル・フランボワーズをタルトで表現。

甘酸っぱいフランボワーズのキャラメルを、チョコレートサブレ生地に流したタルト。カリカリとした食感が楽しいカカオニブを加えたヌガティーヌを表面にあしらいました。

※ カカオニブとは
ローストしたカカオ豆を粗引きにし、殻や胚芽を取り除いたもの。甘みはない。

「タタン」

(税込 ¥336)



キャラメル・タタンをタルトで表現。

リンゴのみずみずしさと濃厚なバターが香るタタンのキャラメルを、プレーンなサブレ生地に流しました。リンゴの蒸留酒であるフリユイ・ブルターニュを加えることで、リンゴの香りをより引き立たせています。ジンジャーの香りをアクセントにじっくりと煮込んで仕上げた自家製のリンゴコンポートが、さらにリンゴの風味と食感を際立たせます。

Variation 2 フロランタン

「フロランタン」は代表的なコンフィズリー(砂糖菓子)で、キャラメリゼの美味しさを味わうお菓子です。フィレンツェの名家であるメディチ家のカトリーヌがフランス王アンリ2世のもとに嫁ぐ際に贈り物としてフランスに伝わった伝統菓子で、その名も「フィレンツェ」が由来といわれています。

メディチ家といえば、銀行家や政治家としてフィレンツェを実質的に支配し、後にトスカーナ大公国の君主となった一族。その財力でレオナルド・ダ・ヴィンチやミケランジェロなどの多数の芸術家をパトロンとして支援し、ルネサンスの文化を育てる上で大きな役割を果たしたことで有名です。

世界唯一のキャラメリエが、栄華溢れる伝統菓子をどう生まれ変わらせたのか。キャラメリゼがつなぐ伝統とアイデアとのリアージュをぜひお試しください！

10/1(水)より

「C.B.S.」

(税込¥294)



スペシャルティであるC.B.S.に、アーモンドをふんだんに加え、香ばしく仕上げたプレミアムな逸品。

甘塩っぱいC.B.S.の美味しさとともに、ナッツの風味と食感をしっかりと味わえます。

ダークチョコレートをポトミングしています。

「ナチュール」

(税込¥273)



オレンジピールとほのかに香るラベンダーのハチミツを合わせ、たっぷりのアーモンドスライスをキャラメリゼした伝統的なフロランタン。

さくらんぼの砂糖づけがアクセントになっています。

ダークチョコレートをポトミングしています。

「ブレノワール」

(税込 ¥273)



ブレノワールとは、フランス語で「黒い小麦=そば粉」の意味。そば粉はブルターニュの名産の1つ。ブルターニュを愛するアンリ・ルルーらしい逸品。

そばの実で香りづけした生クリームとコーヒーに、焼いて砕いたクレープを加え、カリッと軽い食感に仕上げました。

ダークチョコレートをポトミングしています。