



PAIN AU CHOC!

パン オ ショック!

ジャン=ポール・エヴァン氏が監修するショコラと、
アンデルセンのパンが響きあって広がるパンとショコラのあたらしい世界。

【期間 2/1～2/18】 広島アンデルセン1F石窯前プラザ

クロワッサン生地に、フルーツのピューレやマロンを加えたガナッシュを包み、しっとりと焼き上げました。

ロンド (パッション)

繊細ながらも力強い
風味を持つショコラと
パッションフルーツの
鮮烈な香り。



ロンド (フランボワーズ)

フルーティで軽い酸味を
持つショコラと甘酸っぱい
フランボワーズ。



ガナッシュを巻き込んだうずまきの外側はサクサク、中心はしっとりとした焼き上がり。

ボビン(ハーゼル)

ココのあるハーゼルナッツ
ペースト入りガナッシュを
巻き込み、ハーゼルナッツを
トッピング。



ボビン(カフェ)

カカオ75%のショコラ
にエスプレッソの香りと
サクサクのフレークを
プラス。



小さくも力強い味わいのフランスパンで、ココのある板状の有塩バターとショコラをサンド。

クリップ (フォルティシマ)

甘いスパイス香と
なめらかな口どけ。苦味と
酸味を感じるカカオ80%の
ショコラ。



クリップ (カラカス)

コーヒーとキャラメルが香る
カカオ75%のビターな
ショコラ。



クリップ (キャラメル)

キャラメルとミルクの風味が
バランスよくとけ合った
まるやかなショコラ。



クリップ (メリッサ)

バニラとキャラメルが香る
口どけのよいミルクタイプの
ショコラ。

