

美味しく召し上がれる時間

提供から約**10分**

10分以上放置しますと、クリーム状になり甘味をより強く感じ食感も変化しますので、お早めにお召し上がりください。

味覚の覚書

焼いてから1日目

1日目は安定しないため焼き上がりの生地を休ませる。

焼いてから2日目

1日目よりもカカオの香りが強いがまだ若い。

焼いてから3日目

舌触りなめらかで、瑞々しさが少し取れてきた状態。

焼いてから4日目

苦みが消え食べやすい食感。くどさがなく心地良い甘味に。

焼いてから5日目

水分がとび、苦みと甘味のバランスが良くなってくる。

焼いてから6日目

一般的なガトーショコラに近く、再び苦みが現れる時期。

焼いてから7日目

カカオの香ばしさが出て、初日と比べると別物とを感じる。

焼いてから8日目

カカオの風味は衰えずどっしりとした食感に。

新世界の熟成 9~11日目

くどさを感じない甘味。口に入れた瞬間に溶けてなくなる。

極みの熟成 12~14日目

きめ細かい質感と深みある甘さ。苦みが心地良い。

悟りの熟成 15~17日目

チョコレートの粒子が全て結合し、満足する重みと深みに。

禁断の熟成 18~22日目

生地が締まりチョコレートがまったり濃厚に。

目覚めの熟成 23~25日目

余韻のキレの速さが素晴らしく、すぐ食べ終わる。

宇宙の熟成 26~30日目

チョコレートを食べた記憶がなくなる程キレが良い。