



マカロン



食べ比べ

砂糖、アーモンドパウダーに卵白と材料はいたってシンプルなのに、お店次第で味がこんなに違う、形の可愛いマカロン。どれだけ違うのか独断と偏見で食べ比べてみました。



Ladurée :
ココナッツが特徴。
クリームたっぷり
食感がいい。



Fabrice Collignon :
オーソドックスなバニ
ラ。クリームがしつ
とりで多め。



バニラ

Darcis : 少しキャラメルっぽい。他と比べ大きめ。



チョコレート



Ladurée : ビター具合がいい。チョコの味がしっかりしている。



Fabrice Collignon : チョコが濃厚で、ガトーショコラのように。



Le Saint-Aulaye : バニラというより、プ
ラリネクリームの味が
強い。高さがある。



Pierre Ledent :
一番サクサクしている。
風味が効いている。



Del Rey : 香り高く、
よりミルクっぽい。



Le Saint-Aulaye : チョ
コクリームの口どけ
は良いが、香料が強く、
あまりチョコの風味
を感じない。



Pierre Ledent : クリー
ムがミルクチョコのよ
う。アーモンドが口に残る。



Le Saint-Aulaye : レ
モン。酸味は弱く、
甘め。



Le Saint-Aulaye : カシ
ス。あまりインパクト
がない。



Del Rey : ショコラテイ
エのマカロンらしく、
チョコクリームの量や
口どけ具合がいい。



Darcis : 甘さ控えめ。マ
カロンがしっとりして
いる。



Del Rey : 塩キャラメル。
キャラメルクリームが
おいしいが少し甘い。



Del Rey : アールグレイ。
紅茶の香りが強く、
チョコとのバラン
スが面白い。

韓国料理レストラン



ソウル

世界で一番おいしい
焼肉をお楽しみください。
ニンニク炒飯、カルビ
韓国豆腐なべ あります。

ヒルトンホテル (Hotel HILTON) 前

営業時間 : 12:00~14:00 18:30~22:30

日・月昼・火昼・水昼休み

RUE CAPITAINNE CRESPEL 14, 1050 BRUSSELS

TEL 02-513-1725

第19回
春スキー合宿2012

FUJI SKI

楽しいスキー合宿には
お子様のご参加を
お待ちしております

www.fujiski.be