



神戸・三宮の「さんちか」にあるモロゾフが経営するウィーン菓子専門店。テクニカルディレクターの八木淳司さん(62)はオーストリアの国家公認製菓マイスターの資格を持ち、ウィーンでも少なくなった大理

本日のお菓子は

From

カフェ コンディトライ ランドルト

石を使った伝統的な製法で、ザッハトルテを作る。

チョコレートを砂糖、水と煮詰めた後、冷たい大理石の上でテンパリング(調温)を行い、スポンジ生地にも均等にかけていく。調温を間違えるとチョコレートが薄く広がったり、むらができる。「例えばエクレアの表面に塗るチョコとは全く別のもの。ザッハトルテはチョコのつや

や濃厚な風味が命で、緻密な作業の連続です」と話す。

ホールは直径18センチが4200円、同12センチが2100円。1カット420円。店内で食べる時は生クリームが添えられる。

神戸市中央区三宮町1の10の1さんちか10番街。☎078・326・4511。10~20時。第3水曜定休。ランチ(11時半~14時)もあり。