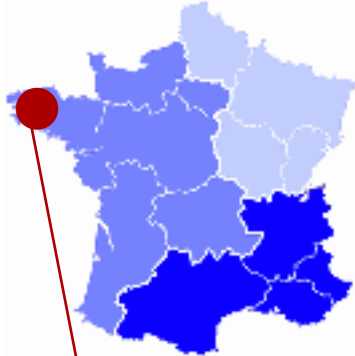
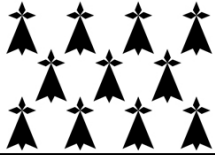


Gâteau Breton



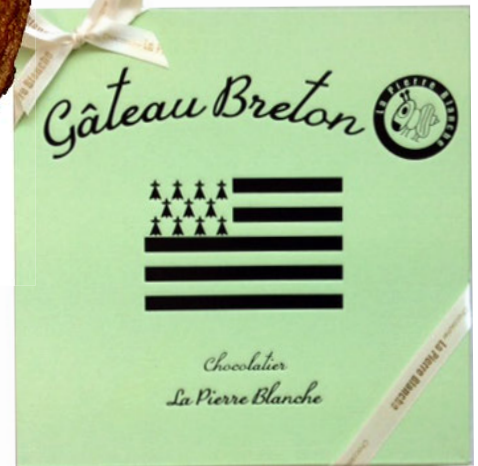
Bretagne

英仏海峡と大西洋に突き出た半島に位置するブルターニュ。花崗岩の美しい砂浜や断崖が連なる険しい海岸からは、牡蠣や帆立、オマール海老などの豊かな海産物が水揚げされます。北西の強風や土壤に含まれるミネラルによって旨味を増した農畜産物、ドウミ・セル (demi-sel) といわれる有塩バター、リンゴ、ゲランドの塩など有名です。ゲランド塩田では、9世紀以前からの塩田技術が塩職人パリュディエ (paludier) によって受け継がれてきました。これらは伝統菓子にも豊富に使われます。クイニーアマン、そば粉のガレット、ファー・ブルトン、ガレット・ブルトンヌ…ブルターニュの伝統菓子はどれも魅力的です!



ガトー・ブルトン

ガレット・ブルトンヌの親分の
ガトー・ブルトンは
大きくてバターもたっぷり!
香り豊かなバターの味わい、
口に広がる香ばしさと
塩の旨味、
たまらないおいしさです。



商品クリック

web shop

Chocolatier **La Pierre Blanche**