

# B<sup>2</sup> meets CACAOHUNTERS

バレンタインシーズンを機に、Bakery アイテムのチョコレートを一新します！  
コロンビアを中心に活動するカカオハンター<sup>®</sup> 小方真弓氏が手掛ける  
CACAOHUNTERS チョコレートを使用します。

レシピ刷新を記念して、日ごろお世話になっております皆様に、B<sup>2</sup> シェフ村上  
が個数限定でガトーショコラとショコラテリーヌをお届けいたします！  
バレンタインのプレゼントにご利用下さい！



## Gateau au chocolat aux figues

イチジクのガトーショコラ

小麦粉を使用せず、濃厚なガトーショコラの中にスパイス  
と赤ワインで煮た無花果を入れました。

厳選した素材のみを使用したグルテンフリーのケーキをお  
楽しみください



## Terrine chocolate au Tumaco

コーヒーショコラテリーヌ



コロンビア南部 ナリーニョ県産のトゥマコを使用し、  
上からコロンビア南部、カウカ県インサの中煎りコーヒー  
を振りかけました。

口に入れた瞬間のいっばいに広がるカカオとコーヒーの力  
強いアロマ。舌の上で雑味のないチョコレートからほのか  
に感じるナッツやキャラメル心地よい味の余韻をお楽し  
みください