

Le Akikogramme

Lundi 22 juillet 2019 <https://bretagnephotos100.travel.blog>

Instagram @nekosan_japan

Plouhinec

Thierry Hafnaoui



CarnacとLorientの間にある街、Plouhinecにあるパティスリー Thierry Hafnaoui(TH)。ブルターニュ伝統の菓子やVannesのsalonで数々の賞を受賞したショコラ、マカロンが有名なパティスリー。Plouhinecに2店舗、Quiberonに1店舗、Kervignacに1店舗を展開しています。Atelier - Hafnaoui Thierry: ZAC de Kerros 56680 Plouhinec URL <https://www.thierryhafnaoui.com> Instagram @thierry_hafnaoui



きょう、なに食べたい？

Entremets

マカロンが美味しかったので、後日、キブロンのお店にも伺いケーキも購入！

(左) Rêve d'ivoire 4€

ホワイトチョコムースの中にマンゴーとパッションフルーツ入り。

(右) Tarte Citron 3.7€

中はレモンクリームとレモンムースの2層構造のタルトシトロン。

マカロン



シェフのスペシャリテは「マカロン」。過去、VannesでのsalonにてMeilleur macaronde Franceで一位を受賞したとか。私はこのマカロンが一番好きです！

マカロン

キャラメル・ブル・サレ



マカロンの中で一番おすすめの商品がキャラメル・ブル・サレ。シンプルな生地と塩キャラメルの相性が抜群。

ガトーブルトン



ブルターニュではバターをふんだんに使ったお菓子が有名。Thierry Hafnaoui(TH)のクイニアマンやガトーブルトンは、Lorientで夏季に開催されるFestival Interceltique de Lorientの公式ショップに全日分卸すほどの実力派。

サブレ・ショコラ



お土産には小型のサブレや焼き菓子、ショコラもおすすめです！