

2003

C 第3講習

(2日間・12ルセット)



28e COURS  
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE  
PAR MONSIEUR JEAN-JACQUES BORNE

## 第28回 現代フランス菓子技術特別講習会

フランス菓子の本質を求める  
ジャン-ジャック・ボルヌ氏 (M.O.F.) の世界

講師 ジャン-ジャック・ボルヌ氏

主催

フランス文化を識る会

後援

フランス食品振興会 (SOPEXA)

フランス料理最高技術者協会

フランス料理アカデミー

フランス国立サン・キャンタン・ホテル学校

社団法人 日本ホテル協会

社団法人 全日本司厨士協会

NPO法人 日本エスコフィエ協会

フランス政府観光局

エールフランス国営航空

ASSOCIATION DE LA CULTURE FRANCAISE

フランス文化を識る会

東京都港区西麻布1-5-11 西麻布ハウス

Tel 03-3470-6225 Fax 03-3470-1949

ホームページ・URL: <http://www.acfrance.com>



## 講師 ジャン-ジャック・ボルヌ氏

(M. Jean-Jacques BORNE)

M.O.F. (フランス国家最優秀技術者)の称号を受ける(1994年2月)  
 メイユール・アプランティ・ド・フランス(1988・89・91・92年各回1位)  
 1992年以来、フランス国立イッサンジョー高等製菓技術学校教授  
 1996年以来、インターナショナル・キュリネリー・スクール(パリ郊外)教授

### 略歴

1959年1月 リヨンの近くサン・テティエンヌに生まれる  
 1975年 - 77年 レノー氏のもとで見習い(サン・テティエンヌ)  
 1977年 パティシエ、コンフィズール、ショコラティエ、グラシエの職業適性証を取得  
 ドレヴェ氏(サン・テティエンヌ)でパティシエ  
 1977年 79年 デュシャン氏(サン・テティエンヌ)でラボ責任者  
 1979年 80年 ベレックス氏(エクス・レ・バン)でシェフ・パティシエ  
 1981年 84年 ルレ・シャトー「ボー・リヴァージュ」(コンドリユー)でシェフ・パティシエ  
 1984年 85年 3ヶ所の製菓店における責任者(オヨナックス)  
 1985年 現在 パティシエ、ショコラティエ、コンフィズール、グラシエの教授として製菓技術とその理論を通して若者の育成に努める。その他多岐にわたるフランス製菓関係の技術研修や多くの企業のコンサルタント、アドバイザーとして国際的に活躍している。

### <そのプロの製菓技術者のための様々な研修他>

アントルメ・モデルヌ

(技術革新による現代的なアントルメのレアリゼーション。合理的で独創的な新しい軽い食感のビスキュイやクレーム、パルファン。素早く出来て仕事し易いデコール)

アントルメ・グラッセ又はブッシュ・グラッセ

(軽い食感で独創的な新しい組成のアントルメ・グラッセ。

素早く出来て目にも美しいシンプルなデコール)

アシエット・ド・デセル(冷製、温製、デセル・グラッセ)

氷の彫刻とポリスチレン製の台を使ったプレゼンテーション

タルト・モデルヌ(現代的なタルト)、パート・ダマンドの成型

### <ヴォランティア活動>

筋障害者のための活動

ピエール神父が主宰する社会福祉財団<Emaüs>のための活動

子供達の味覚を養う為に学校で行われている「スメーヌ・ド・ゲー」週間への参加

### メッセージ

日本に招聘され、皆様にお会い出来ることは私にとって大きな喜びです。それは単なる喜びではなく、パティシエという職業に情熱を傾けている日本の皆様に私の技術と知識の全てを分かち合うことが出来るという喜びなのです。

ご紹介する全てのルセットは本講習のために製作した私のオリジナルで、中には伝統的なフランス菓子を今様に現代化させたルセット、今のフランスの傾向である少しスパシーな菓子のルセットもスペシアリテに含まれています。<昔のパティスリーのような食感、質の良い素直な味、長すぎない簡潔なルセット、シンプルで美しいデコール、合理的で早い作業、丁寧で清潔な仕事>。これらは私のルセットの基礎を成すもので、今や作業場で長い時間を費やすのではなく、合理的な制作方法で採算性が高く質の良い菓子を作ることが不可欠の条件となっています。

この講習中、どんな疑問でも私に質問を投げ掛けて下さい。それに答え講習会を通してより多く成果を得られるよう、私は出来る限りのことをいたします。これからの時代は向上心と情熱を持って、常に良質で他店では味わえないパティスリーを作り続けられている店だけが、発展していくことは間違いありません。皆様とお会い出来ることに、私に信頼を寄せ下さることに感謝を込めて。

2003年3月  
 Jean-Jacques BORNE

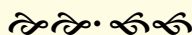


## SOMMAIRE

昔のパティスリーのような食感、素直で質の良い味、  
 少しスパイシーな風味（フランスの今の傾向）、  
 早く出来るシンプルで美しいデコール、長過ぎず簡潔なルセット、  
 制作時間を短縮する合理的で効率的な仕事、品質が良く採算性の高いフランス菓子。

### 目次

1. Cactus lime coco(E)  
カクテュス・ライム・ココ
2. Tarte granité, fraise et lambada (T)  
タルト・グラニテ、フリーズ・エ・ランバダ
3. Moelleux Gaillerise (F)  
モワルー・ガイユリーズ
4. Barres céréales vitaminées (S)  
パール・セリアル・ヴィタミネ
5. Gâteau Grand-mère aux noisettes(G)  
ガトー・グラン・メール・オ・ノワゼット
6. Douceur de chocolat aux fruits exotiques (D)  
ドゥスール・ド・ショコラ・オ・フリユイ・エキゾティック
7. Le Pur « IMBERT » (E)  
ル・ピュール・<アンペール>
8. Tarte coucher de soleil (T)  
タルト・クーシェ・ド・ソレイユ
9. Craquelins de ma Grand-mère aux fruits secs(F)  
クラックラン・ド・マ・グラン・メール・オ・フリユイ・セック
10. Nougat glacé chocolat au spéculos(S)  
ヌガー・グラッセ・ショコラ・オ・スペキュロス
11. Pavé amandes fleur d'oranger(G)  
パヴェ・アマンド・フルール・ドランジエー
12. Coulant Ebène, fèves de Tonka (D)  
クーラン・エペーヌ、フェーブ・ド・トンカ



(E)アントルメ (T)タルト (D)デセール・ア・ラシエット (F)フルール・セック (G)ガトー・ド・ヴォワヤージュ
--



### 3. MOELLEUX GAILLERISE (F)

モワルー・ガイユリーズ



# S P E C I M E N

Appareil amandes :

- 500g..... pâte d'amandes 60%
- 90g..... miel
- 350g..... jaunes
- 60g..... vin rouge Gaillac
- 340g..... farine
- 220g..... blancs
- 170g..... sucre
- 200g..... beurre fondu froid

Griottes macérées au Gaillac :

- 1000g..... griottes congelées
- 100g..... sucre semoule
- 100g..... vin Gaillac rouge
- 60g..... fécule
- 50g..... sucre semoule

アパレイユ・アマンド :

- 500g..... パード・ダイヤモンド60%
- 90g..... ハチミツ
- 350g..... 卵黄
- 60g..... 赤ワイン(ガイヤック)
- 340g..... 小麦粉
- 220g..... 卵白
- 170g..... グラニュー糖
- 200g..... 溶かしバター(冷ましたもの)

グリオット・マセレ・オ・ガイヤック :

- 1000g..... 冷凍グリオット(ホール、Sicoly)
- 100g..... グラニュー糖
- 100g..... 赤ワイン(ガイヤック)
- 60g..... 片栗粉
- 50g..... グラニュー糖

実際のCDにはプロセスの概略が付いています。