

2004

B 第2講習  
(2日間・16ルセット)



29e COURS  
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE  
PAR M.Thierry GUILLOU

## 第29回 現代フランス製菓技術特別講習会

食べる喜びを大切にした  
美味しく優しい感動を誘うルセット

講師 ティエリー・ギヨー氏

主催

フランス文化を識る会

後援

フランス食品振興会 (SOPEXA)

フランス製菓最高技術者協会

フランス製菓連合会

ラ・サン・ミシェル製菓者協会

フランス国立イッサンジョー高等製菓学校

社団法人 日本ホテル協会

社団法人 日本洋菓子協会連合会

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 ティエリー・ギヨー氏

(M. Thierry GUILLOU)

- ・パティスリー「ル・トリアノン」(アンジェ)の製造責任者
- ・フランス国立イッサンジョー高等製菓技術学校教授
- ・デセール・ア・ラシエットのフランス チャンピオン
- ・ルレ・デセール・アンテルナショナル

### 略歴

- 1993-1995年：パティスリー「オ・パヴェ・デュ・ロワ」(ロリアン、ルレ・デセール・アンテルナショナル)にてパティシエ。  
パート及びプティ・フルを担当する。
- 1996年：パティスリー「ドゥスール・エ・パティスリー」(パリ)にてパティシエ。アントルメ全般を担当する。
- 1996-1998年：パティスリー「ル・トリアノン」(アンジェ、ルレ・デセール・アンテルナショナル)。パティシエとしてパート、アントルメ、グラス、ショコラを担当する。
- 1998-2000年：パティスリー「ル・トリアノン」の製造副責任者となる。
- 2000年-現在：パティスリー「ル・トリアノン」  
パティスリー、ショコラ、グラスの製造責任者となり現在に至る。  
-人事管理、全商品・新商品の製造管理、材料仕入れの管理責任者  
-<グルニエ・ア・パン>グループの製造技術指導

### <その他>

- 1992年：パティスリー、コンフィズリー、グラスのC.A.P.(職業適性証)を取得。
- 1993年：パン製造のC.A.P.取得。
- 1998年：パティスリー、ショコラ、グラス、トレトゥールのB.T.(職業技術免状)取得。
- 1999年：Brevet de Maîtrise(管理技術者免状)を取得。
- 2000年：デセール・ア・ラシエットのフランス チャンピオン、パリ市長より表彰を受ける。
- 2003年-：ブルターニュ地方の手工業会議所における技術指導(アントルメ、ノエル用菓子のデコール)。  
：フランス国立イッサンジョー高等製菓技術学校教授(ビューシュ・ド・ノエル、アントルメ、タルト、ガトー・ド・ヴォワヤージュの技術指導にあたる)。

### 日本のパティシエの皆様へ

パティシエという私達の職業は絶え間なく進化し発展しています。それを進めるのに、顧客一人一人により高い満足を提供することの重要性を私達自身が自覚しなければなりません。  
<美味しさと美しさの一体化を計ること。単に購買意欲を刺激するのではなく顧客の食べる喜びを重視すること。>という2つの大切な原則を守りながら、私達は絶えず改良を続け新しいルセットを創造し続けなければなりません。これこそがパティシエという私達の素晴らしい職業を花咲かせる大切な価値なのです。このガロワイエ氏のエスプリによって私はパティスリーとは何かを知り、自らを見直すことが出来ました。そして<改革には何よりもまず先に伝統を尊重しなければならない>ことを彼から学びました。技術と味覚をもって風味と味わいを調和させ、今日そして明日につながる菓子を創ること。それは全てを変えてしまうことでも機をてらうことでもありません。質を誤魔化さず高品質の素材を用いた<改良>を継続的に行うことなのです。

私はこの講習会を通して皆様と意見交換の場が創り出され、そこから新たなアイデアが生まれてくるものと思っております。

2004年3月  
Thierry GUILLOU



## SOMMAIRE

現代フランス菓子は進化しつつ回帰しています。  
若き旗手ティエリー・ギヨール氏（ロワール地方アンジェの名製菓店「ル・トリアノン」のシェフ、  
デセール・ア・ラシエットのフランスチャンピオン）による、アントルメ、タルト、  
ギフトに適したフル・セックやガトー・ド・ヴォワヤージュ、得意とするデセール・ア・ラシエット、  
ロワール地方の特徴ある菓子、スペシアリテ等顧客の食べる喜びを大切にした  
優しいフランス菓子48種のルセット。

## 目次

1. DELICE ORANGE (F)  
デリース・オランジュ
2. TUILE (F)  
チュイル
3. NOYER GRIOTTE (F)  
ノワイエ・グリオット
4. CAKE NOISETTES (G)  
ケーキ・ノワゼット
5. LE VIVALDI (E)  
ル・ヴィヴァルディ
6. LE DIVIN (R)  
ル・ディヴァン
7. TARTE ECUREUIL (T)  
タルト・エクルイユ
8. NOUGAT GLACE ET SON COULIS DE FRAMBOISE (D)  
ヌガー・グラッセ・エ・ゾン・クーリ・ド・フランボワーズ
9. CLAFOUTIS AUX FRUITS (F)  
クラフティ・オ・フリユイ
10. COOKIES CHOCOLAT (F)  
クッキー・ショコラ
11. MADELEINE (F)  
マドレーヌ
12. CAKE PAIN D'EPICES (G)  
ケーキ・パン・デビス
13. LE SUBTIL (E)  
ル・サブティール
14. BISCUIT D'ANJOU (R)  
ビスキュイ・ダンジュ
15. TARTE SOUFFLEE FROMAGE BLANC (T)  
タルト・スフレ・フロマージュ・ブラン
16. FONDANT CHOCOLAT AVEC SA BOULE DE GLACE VANILLE (D)  
フォンダン・ショコラ・アヴェック・サ・ブール・ド・グラス・ヴァニール

(F).....ギフトに適したフル・セック	(D).....講師が得意とするデセール・ア・ラシエット
(G).....ギフトに適したガトー・ド・ヴォワヤージュ	(T).....タルト
(E).....アントルメ	(R).....ロワール地方の特徴ある菓子





## 7. TARTE ECUREUIL (T)

タルト・エクルイユ



Recette 5 tartes de 20cm de dim

Pâte plougastel:

480g..... farine  
24g..... poudre à lever  
360g..... beurre pomade  
4g..... sel  
320g..... sucre  
144g..... jaunes

200g.....raisins blonds

Biscuit fond de tarte:

285g..... poudre d'amande  
75g..... farine  
375g..... sucre glacé  
465g..... blancs  
285g..... sucre

Crème à tarte:

1050g..... crème pâtissière  
(voir recette annexe)  
45g..... gelée bavaroise  
45g..... Kirsch  
250g..... crème fouettée

Finition:

300g..... poires pochées  
300g..... pommes pochées  
QS..... décor de fruits secs

直径20cmのタルトリング5台分

パート・ブルガステル:

480g..... 小麦粉  
24g..... ベーキングパウダー  
360g..... バター(ポマード状)  
4g..... 塩  
320g..... グラニュー糖  
144g..... 卵黄

200g..... レーズン(ブロンド色)

ビスキュイ・フォン・ド・タルト:

285g.....アーモンド・ブードル  
75g.....小麦粉  
375g.....砂糖  
465g.....卵白  
285g.....グラニュー糖

クレーム・ア・タルト:

1050g..... クレーム・パティシエール  
(付属のルセット参照)  
45g..... ジュレ・バヴァロワーズ  
45g..... キルシュ  
250g..... 生クリーム(モンテ)

フィニション:

300g..... ポワール(ポッシュ)  
300g..... リンゴ(ポッシュ)  
適量..... ドライフルーツ(デコール用)

S P E C I M E N

実際のCDにはプロセスの概略が付いています。