

2004

C 第3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み出し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有る菓子、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. CROQ'AMOUR (F)
クロッカムール
2. TRIANON (F)
トリアノン
3. PETIT SOLEIL (F)
プティ・ソレイユ
4. CAKE ST MARC GRAND MARNIER (G)
ケーキ・サン・マール・グラン マルニエ
5. L'ESPRIT DE NOEL (E)
レスプリ・ド・ノエル
6. LE PLANTAGENET (R)
ル・プランタジュネ
7. TARTE ECLIPSE (T)
タルト・エクリプス
8. AUMONIERE ET SON CLAFOUTIS AUX POMMES SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALE (D)
オモニエール・エ・ソン・クラフティ・オ・ポム・ソース・キャラメル・オ・ブール・サレ
9. DIAMANT PISTACHE (F)
ディアマン・ピスターシュ
10. MOELLEUX CITRON GINGEMBRE (F)
モワルー・シトロン・ジャンジャンブル
11. FINANCIER FRAMBOISE (F)
フィナンシエ・フランボワーズ
12. CAKE MAISON GRIOTTINES (G)
ケーキ・メゾン・グリオッティーヌ
13. LE BACCARAT (E)
ル・バカラ
14. LE VAL DE LOIRE (R)
ル・ヴァル・ド・ロワール
15. TARTE AUTRICHIENNE BANANE (T)
タルト・オートリシエンヌ・バナヌ
16. SABLE SPECULOS, QUENELLE DE CREMEUX VANILLE, COMPOTEE DE FRUITS AUX EPICES (D)
サブレ・スペキュロス、クネル・ド・クレム・ヴァニユ、コンボテ・ド・フリユイ・オ・ゼビス

(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





12. CAKE MAISON GRIOTTINES (G)

ケーキ・メゾン・グリオッティーヌ



Recette pour 5 moules de 16cm
de diamètre sur 4cm de hauteur

900g..... pâte d'amande

150g..... œufs

450g..... œufs

100g..... farine

50g..... féculé

270g..... beurre fondu

30g..... Grand Marnier

225g..... griottines au Kirsch

Punch Grand Marnier:

75g..... sirop à 30°

75g..... Grand Marnier

直径16cm、高さ4cmのジェノワーズ型5台分

900g..... パート・ダイヤモンド

150g..... 全卵

450g..... 卵

100g..... 小麦粉

50g..... 片栗粉

270g..... 溶かしバター

30g..... グラン マルニエ

225g..... グリオッティーヌ(キルシュに漬けたもの)

ボンシュ・グラン マルニエ:

75g..... シロップ(30度ボーム)

75g..... グラン マルニエ

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。