

2005

A 第1講習  
(2日間・16ルセット)



30e COURS  
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE  
PAR M. Stéphane LEROUX

## 第30回 現代フランス製菓技術特別講習会

先人の英知の集積、伝統に新しく見出す  
フランス菓子とベルギー菓子のルセット

講師 ステファン・ルルー氏

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 ステファン・ルルー氏

(M. Stéphane LEROUX)

- ・2004年、M.O.F. (フランス国家最優秀技術者の称号) を得る
- ・フランス国立イッサンジョー高等製菓技術学校教授
- ・ベルギー製菓・製パンアカデミー教授。
- ・多くの製菓関係からの依頼を受けて、技術指導、製品の研究開発、新しいデコールやデザインの開発にあたっている。

### 略歴

- 1967年5月7日に生まれる。
- 1985-1993年：コンパニオン・パティシエ・ド・トゥール・ド・フランスのもと、リヨン、プレスト、ブリュッセル、パリ、ポルドーの製菓店で多くの研鑽を積む。
- 1988-1989年：パティスリー・エスパルニユ (ブリュッセル/ベルギー) でグラス、アントルメ、プティ・フル、ショコラを担当。
- 1989-1990年：パティスリー・フェイユ (パリ) でアントルメ、プティ・ガトー、デコールの製造責任者。
- 1990-1991年：パティスリー・アントワヌ (ポルドー) でアントルメ、プティ・ガトー、デコールの製造責任者。
- 1991-1993年：パリ製菓教育機関への技術的アドバイス。専門書制作に従事、専門上級技術証書取得準備中の若いパティシエ向けの各種研修を行う。(アメ細工、プティ・フル、アントルメ、グラス、基本生地、アントルメ・クラシック)
- 1993-1994年：M.パーク (1992年のワールド・ペストリー・チャンピオン、1989年のM.O.F.) の企業 (アヴィニョン) でデコールの責任者。
- 1994-1995年：パティスリー・サン・トーレイ (ブリュッセル) でシェフ・パティシエを務め。
- 1995-1996年：コンラッド・インターナショナル・ホテルでシェフ・パティシエ。(ブリュッセル)
- 1996-1997年：パティスリー・マルコリーニ (ブリュッセル) でシェフ・パティシエを務める。以後技術指導・開発、技術アドバイザーとして独自の活動をはじめ。
- 1997-2001年：フリューベル社にて技術指導。(マナージュ/ベルギー)
- 現在：多くの製菓関係からの依頼を受けて、技術指導、製品の研究・開発、新しいデコールやデザインの開発にあたり、国際的に活躍している。

### <その他>

コンパニオン・パティシエ・ド・トゥール・ド・フランス  
C.A.P. (職業適性証書) を取得。(1985年)  
専門上級技術証書を取得。(1989年、リール)  
トロフェ・ド・ショコラ・パスカル・カフェ：優勝 (トロワ/2001年11月)  
ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ：ピエス・アン・ショコラ部門優勝、  
パティスリー部門第3位 (ラスベガス/2002年7月)  
ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ：ピエス・アン・ショコラ部門優勝、  
パティスリー部門第2位 (ラスベガス/2004年7月、ベルギー代表)

### 親愛なる日本のパティシエの皆様へ

アントルメ、ショコラ、タルト、プティ・フル・セック、ガトー・ド・ヴォワヤージュ、そして私の仕事場であるフランス北部やベルギーの菓子を紹介し日本のパティシエの皆様と共に分かち合うことができるということは、私にとってこの上ない喜びです。フランス北部は祝祭に関わる菓子で、ベルギーはショコラや伝統菓子でそれぞれ高い評価を得ています。

私がパティシエの道に入ってから20年になります。その中で私が感じることは、一方では顧客の嗜好の回帰です。伝統菓子に見られる本物の味を再び求める傾向はますます強くなっています。他方、基本的な技術をしっかりと身に付けることが大変重要であると改めて気づきました。基本技術なくしてパティシエとしての価値や未来はありません。その習得こそが私達を進歩へと導くのです。

人との出会いは自分をとても豊かなものにしてくれます。  
それは、エスプリを刺激して新たな道を切り開くことを可能にします。  
それ故今回の来日は、私にとって大きな喜びです。

皆様とお会い出来ることを楽しみに。  
友情を込めて。

2005年3月  
Stéphane LEROUX



## SOMMAIRE

ステファン・ルルー氏(2004年のM.O.F.)による、  
フランス菓子とベルギー菓子の伝統に新しく見出すアントルメ、タルト、ギフトに適したフルール・セックや  
ガトー・ド・ヴォワヤージュ、得意とするショコラ、フランス北部ピカルディ・ノール地方の  
特徴ある菓子、ベルギー菓子等、食べて美味しく味わって優しい48種の紹介

### 目次

1. Marguerite (F)  
マルグリット
2. Sable café (F)  
サブレ・カフェ
3. Entremet coco et framboise (E)  
アントルメ・ココ・エ・フランボワーズ
4. Tarte passion chocolat (T)  
タルト・パッション・ショコラ
5. Chocolat à la cannelle ©  
ショコラ・ア・ラ・カネル
6. Paptaart. (N)  
パプタール
7. Misérable (B)  
ミゼラブル
8. Pavé aux amandes au Grand Marnier (G)  
パヴェ・オ・ザマンド グラン マルニエ風味
9. Macarons framboises anis (F)  
マカロン・フランボワーズ・アニス
10. Carré noisettes (F)  
カレ・ノワゼット
11. Entremet chocolat orange (E)  
アントルメ・ショコラ・オランジュ
12. Tarte chiboust aux pêches (T)  
タルト・シブースト・オ・ペーシュ
13. Chocolat praliné pistache ©  
ショコラ・ブラリネ・ピスターシュ
14. Croûte au citron (N)  
クルート・オ・シトロン
15. Merveilleux (B)  
メルヴェイユ
16. Cake aux noisettes et aux abricots (G)  
ケーキ・オ・ノワゼット・エ・オ・ザブリコ

(E)アントルメ、(T)タルト (C)講師の得意とするショコラ (B)ベルギーの菓子  
(N)フランス北部ピカルディ・ノール地方菓子 (F)ギフトに適したフルール・セック  
(G)ギフトに適したガトー・ド・ヴォワヤージュ





## 7. MISERABLE (B)

ミゼラブル



Recette pour environ 5 pièces, 2 flexipat de 34 x 24 et 1 plaque 40 x 60 à rebord de 1cm

Biscuit misérable amandes noisettes :

500g..... blancs  
440g .....T.P.T. noisettes  
(poudre noisette50%+sucre glace50%)  
440g ..... T.P.T. amandes  
(poudre amandes 50%+sucre glace 50%)  
85g..... farine  
135g..... sucre semoule

Crème au beurre vanille à l'anglaise :

250g..... eau  
250g..... sucre semoule  
1..... gousse de vanille  
200g..... jaunes d'œufs  
600g..... beurre

5個分:フレキシパット2枚(34×24cm)、  
天板1枚(40×60cm、高さ1cmの縁付)を使用

ビスキュイ・ミゼラブル・アモンド・ノワゼット(天板1枚):

500g..... 卵白  
440g..... T.P.T.ノワゼット  
(ノワゼット・パウダー220g + 粉糖220g)  
440g..... T.P.T.アーモンド  
(アーモンド・パウダー220g + 粉糖220g)  
85g..... 小麦粉  
135g..... 砂糖

クレーム・オ・ブール・ヴァニユ・ア・ラングレース:

250g..... 水  
250g..... グラニュー糖  
1本..... ヴァニラ・ビーンズ  
200g..... 卵黄  
600g..... バター

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。