

2005

B 第2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、ブレスト、ブリュッセル、パリ、ボ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・エスパーニュ (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 (ボルドー) 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、そして私の職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. Sablés Winners (F)
サブレ・ウィナーズ
2. Moque à la pistache (F)
モック・ア・ラ・ピスターシュ
3. Entremet Printanier (E)
アントルメ・プランタニエ
4. Tarte pommes oranges au Grand Marnier (T)
タルト・ボム・オランジュ グラン マルニエ風味
5. Chocolat menthe framboise (C)
ショコラ・マント・フランボワーズ
6. Tarte à la chicorée (N)
タルト・ア・ラ・シコレ
7. Twenty (B)
トゥエンティ
8. Baccara aux noisettes (G)
バカラ・オ・ノワゼット
9. Palais raisins miroir (F)
パレ・レザン・ミロワール
10. Macarons noisettes cannelle (F)
マカロン・ノワゼット・カネル
11. Entremet Remy Martin (E)
アントルメ・レミー・マルタン
12. Tarte safran chocolat (T)
タルト・サフラン・ショコラ
13. Chocolat passion (C)
ショコラ・パッション
14. Cramique (N)
クラミック
15. Lingot aux fruits (B)
ランゴ・オ・フリユイ
16. Cake aux noix et aux pruneaux à l'Armagnac (G)
ケーキ・オ・ノワ・エ・オ・プリュノー・ア・ラルマニャック

(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





12. TARTE SAFRAN CHOCOLAT (T)

タルト・サフラン・ショコラ



5 cercles de 15cm sur 3cm de hauteur et 5 Flexipan de 14cm de dim.

Pâte sucrée :

400g.....beurre
3g.....sel
150g.....sucre glace
150g.....œufs entiers
650g.....farine
100g.....poudre de noisettes

Crème au safran :

500g.....crème fraîche 35%
120g.....jaunes d'œufs
90g.....sucre semoule
4g.....gélatine feuille
QS.....safran en pistil

Crème d'amande :

250g.....sucre
200g.....sucre semoule
250g.....poudre d'amandes
100g.....œufs entiers
125g.....crème pâtissière(*)

Crème pâtissière(*) :

300g.....lait entier
50g.....jaunes d'œufs
1.....gousse de vanille
40g.....sucre semoule
15g.....poudre à crème
15g.....maïzena

Mousseux chocolat :

320g.....lait entier
320g.....couverture RECOLTA 55%

320g.....crème fouettée
poires au sirop en demie

5台分:直径15cm、高さ3cmのセルクル + フレキシパン直径14cm使用

パート・シュクレ:

400g.....バター
3g.....塩
150g.....粉糖
150g.....全卵
650g.....小麦粉
100g.....ノワゼット・パウダー

クレーム・オ・サフラン:

500g.....生クリーム35%
120g.....卵黄
90g.....グラニュー糖
4g.....板ゼラチン
適量.....サフラン(粉末)

クレーム・ダマンド:

250g.....バター
200g.....グラニュー糖
250g.....マカロンパウダー
100g.....全卵
125g.....クレーム・パティシエール(*)

クレーム・パティシエール(*):

300g.....牛乳
50g.....卵黄
1本.....ヴァニラ・スティック
40g.....グラニュー糖
15g.....プードル・ア・クレーム
15g.....コーンスターチ

ムスー・ショコラ:

320g.....牛乳
320g.....クーヴェルチュール・ノワール55% (RECOLTA)
320g.....生クリーム(モンテする)

適量.....洋ナシのシロップ漬け(半割り)

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。