

2005

C 第3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、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・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. Sablé Linzer (F)  
サブレ・リンゼール
2. Macarons pistache abricot (F)  
マカロン・ピスターシュ・アブリコ
3. Entremet thé citron (E)  
アントルメ・テ・シトロン
4. Tarte café noix caramel (T)  
タルト・カフェ・ノワ・カラメル
5. Chocolat praliné orange au Grand Marnier (C)  
ショコラ・プラリネ・オランジュ グラン マルニエ風味
6. Tarte flamande aux pommes (N)  
タルト・フラマンド・オ・ボム
7. Javanais (B)  
ジャヴァネ
8. Pensées aux myrtilles (G)  
panse・オ・ミルティエユ
9. Allumette orange (F)  
アリユメット・オランジュ
10. Sablé passion (F)  
サブレ・パッション
11. Entremet chocolat lait d'amandes cerises (E)  
アントルメ・ショコラ・レ・ダマンド・スリーズ
12. Tarte praliné framboises (T)  
タルト・プラリネ・フランボワーズ
13. Chocolat au miel (C)  
ショコラ・オ・ミエル
14. Tarte à la vergeoise (N)  
タルト・ア・ラ・ヴェルジョワーズ
15. Petits fours massepain (B)  
プティ・フル・マスパン
16. Cake au Rhum et aux raisins (G)  
ケーキ・オ・ラム・エ・オ・レザン

(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・セック  
(G)ギフトに適したガトー・ド・ヴォワヤージュ





## 7. JAVANAIS (B)

ジャヴァネ



Recette pour environ 5 pièces

Biscuit amandes (600g par plaque de 40 x 60) :

150g.....jaunes d'œufs  
 130g.....œufs entiers  
 120g.....sucre semoule  
 300g.....T.P.T. amandes  
 120g.....farine  
 70g.....féculé  
 180g.....blancs  
 120g.....sucre

Crème moka :

750g.....beurre  
 600g.....sucre semoule  
 150g.....eau  
 225g.....jaunes d'œufs  
 15g.....Tr. blit  
 15g.....café soluble

Punch moka :

500g.....sirop à 30 ° B  
 500g.....café très fort

Glaçage chocolat :

550g.....lait entier  
 150g.....crème fraîche  
 100g.....sucre semoule  
 100g.....glucose  
 100g.....praliné noisettes  
 800g.....couverture noir 55%  
 (Weiss RECOLTA)  
 600g.....pâte à glacer brune

約5台分

ビスキュイ・アマンド: (40x60cmの天板1枚あたり600g)

150g.....卵黄  
 130g.....全卵  
 120g.....グラニュー糖  
 300g.....T.P.T.アーモンド  
 120g.....小麦粉  
 70g.....片栗粉  
 180g.....卵白  
 120g.....グラニュー糖

クレーム・モカ:

750g.....バター(常温)  
 600g.....グラニュー糖  
 150g.....水  
 225g.....卵黄  
 15g.....Tr. blit  
 15g.....café soluble

ボンシュ・モカ:

500g.....シロップ(30 ボーメ)  
 500g.....コーヒー(濃いものを用意する)

グラッサージュ・ショコラ:

550g.....牛乳  
 150g.....生クリーム35%  
 100g.....水あめ  
 100g.....グラニュー糖  
 100g.....プラリネ・ノワゼット  
 800g.....クーヴェルチュール・ノワール55%  
 (Weiss RECOLTA)  
 600g.....パータ・グラッセ(褐色)

# 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。