

2006

C 第3講習  
(2日間・16ルセット)



31e COURS  
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE  
PAR M. Joël PATOUILLARD

## 第31回 現代フランス製菓技術特別講習会

< 今に新しい、伝統を現代に生かす味わい深いフランス菓子のルセット >

講師 ジョエル・パトゥイヤール氏

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 ジョエル・パトゥイヤール氏

(M. Joël PATOUIILLARD)

- ・ 1986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
- ・ アルデッシュ県製菓者協会副会長
- ・ アンセニューマン・ド・アカデミー (グルノーブル) の技術アドバイザー
- ・ 30年間続く名店「パティスリー・パトゥイヤール」(菓子、コンフィズリー、ショコラ) 及び「オ・パロタン」(ショコラ専門店) をアルデッシュ地方プリヴァで自営する。

### 略歴

- 1954年：ヴァランスに生まれる
- 1972年：C.A.P. (職業適性証書) を取得
- 1974年：兵役
- 1975年：製菓店「マドモアゼル・ジュリア」でシェフ・パティシエ (ヴァランス)
- 1977年：製菓店「パティスリー・パトゥイヤール」をオープン (プリヴァ)
- 1987年：コンフィズリーの店「オ・パレ・デュ・マロン」をオープン (プリヴァ)
- 1988年：イタリアにショコラの講師として招聘される
- 1990年：カナダにフランス菓子の講師として招聘される
- 1991年：マジオルカ島で行われた菓子の国際会議でデモンストレーターを務める
- 1992年：イタリアにフランス菓子の講師として招聘される
- 1993年：フランス文化を識る会主催の「第18回現代フランス製菓技術特別講習会」に講師として招聘される
- 1994年：製菓企業の技術アドバイザーを務める
- 1995年：カイロ製菓中央研究所 (エジプト) にフランス菓子の講師として招聘される
- 1996年-現在：30年間続く名店「パティスリー・パトゥイヤール」(菓子、コンフィズリー、ショコラ) 及び「オ・パロタン」(ショコラ専門店) を自営する。  
その他フランスはもとよりスペイン、スイス、イタリア等からの招聘を受けて技術指導にあたり、氏の人となりと技術は国際的にも高く評価されている。

### <その他>

- 1982年：「サントル・アルプ・コンクール」(ヴァランス) でアメ細工の芸術賞第1位  
同コンクールでショコラの芸術賞第1位、ラ・サン・ミシェル製菓者協会より金メダル授与
- 1982年：「サントル・アルプ・コンクール」(ヴァランス) でアメ細工の芸術賞第1位  
同コンクールでショコラの芸術賞第1位、ラ・サン・ミシェル製菓者協会より金メダル授与
- 1984年：「サントル・アルプ・コンクール」(グルノーブル) で創作賞受賞  
「クーブ・ド・フランス」(パリ) のフィナリスト

### ジョエル・パトゥイヤール氏メッセージ

自然は私達に、人間の想像を遥かに越えた豊かな味わいの素晴らしい産物をもたらしてくれました。

私達プロフェッショナルは、その恵みを先人達の知恵が詰った伝統技術を今に生かして変化させ組み合わせ、これからの新しい菓子を作らなければなりません。

顧客の嗜好が回帰し本物の味を求めている現在、連綿と続く伝統の中に今求められているその味があります。

それは、味の調和が取れた素直な菓子、味わいのあるフランス菓子です。

私のフランス菓子を皆様に紹介出来ることは大きな喜びであり、新たな発展の機会となる日本のパティシエの方々との出会いを楽しみにしております。

2006年3月  
Joël PATOUIILLARD



## SOMMAIRE

人の嗜好は回帰し本物の味を再び求めています。  
 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、  
 デセール・ア・ラシエット、アルデッシュ地方の特徴ある菓子等、  
 パトゥイヤール氏のエスプリを表現する、  
 口に美味しく心に優しいフランス菓子のルセット48種の紹介。

### 目次

1. Copeaux (F)  
コポー
2. Sablés aux amandes (F)  
サブレ・オ・ザマンド
3. Tartelette caramel (F)  
タルトレット・カラメル
4. Madrid au cointreau (E)  
マドリッド・オ・コアントロー
5. Impériale (T)  
アンペリアル
6. L'ardéchois (R)  
ラルデショワ
7. Soufflé abricot (G)  
スフレ・アブリコ
8. Assiette de poire à la crème d'amandes et sa cage de caramel (D)  
アシエット・ド・ボワアール・ア・ラ・クレーム・ダイヤモンド・エ・サ・カージュ・ド・カラメル
9. Duo au caramel (F)  
デュオ・オ・カラメル
10. Pain aux raisins (F)  
パン・オ・レザン
11. Sablés noisettes (F)  
サブレ・ノワゼット
12. Suzette (E)  
シュゼット
13. Tarte banane chocolat coco (T)  
タルト・バナヌ・ショコラ・ココ
14. Madeleine myrtilles (R)  
マドレーヌ・ミルティエユ
15. Péché mignon (G)  
ベッシェ・ミニヨン
16. Verrine de chocolat chaud et sa coupelle de pomme à la vanille et sucre caramélisé (D)  
ヴェリーヌ・ド・ショコラ・ショウ・クーペル・ド・ポム・エ・シュークル・カラメリゼ

(F)ギフトに適したフルール・セック (E)アントルメ (T)タルト (R)地方菓子  
 (G)ギフトに適したガトー・ド・ヴォワヤージュ (D)デセール・ア・ラシエット





## 4. Madrid au Cointreau (E)

マドリッド・オ・コアントロー



### Pâte à décor pour biscuit :

80g..... sucre glace  
 80g..... beurre  
 60g..... blancs d'œufs  
 90g..... farine  
 10g..... colorant rouge poudre

### Biscuit joconde :

225g..... poudre d'amandes  
 225g..... sucre glace  
 10g..... sucre inverti  
 340g..... œufs entiers  
 240g..... blancs d'œufs  
 40g..... sucre  
 70g..... farine  
 50g..... beurre

### Dacquoise amandes :

1000g..... blancs d'œufs  
 660g..... poudre d'amandes  
 660g..... sucre glace  
 500g..... sucre semoule

### Crème brûlée orange cointreau :

1000g..... crème  
 300g..... jus d'orange  
 330g..... sucre  
 200g..... jaunes d'œufs  
 400g..... œufs entiers  
 3..... zestes d'orange  
 50g..... cointreau

### パータ・デコール(ビスキュイ用) :

80g..... 粉糖  
 80g..... バター  
 60g..... 卵白  
 90g..... 小麦粉  
 10g..... 色素(赤・黄 粉末)

### ビスキュイ・ジョコンド:

225g.....アーモンドパウダー  
 225g..... 粉糖  
 10g..... 転化糖  
 340g..... 全卵  
 240g..... 卵白  
 40g..... グラニュー糖  
 70g..... 小麦粉  
 50g..... バター

### ダクワーズ・アン

1000g.....卵白  
 660g.....アーモンドパウダー  
 660g.....粉糖  
 500g.....グラニュー糖

### クレーム・ブリュレ・オランジュ・コアントロー:

1000g.....生クリーム  
 300g.....オレンジ果汁  
 330g.....グラニュー糖  
 200g.....卵黄  
 400g.....全卵  
 3個分.....オレンジのゼスト  
 50g.....コアントロー

# 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。