

2007

A 第1講習
(2日間・16ルセット)



32e COURS
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE
PAR M.Bruno MONTCOUDIOL

第32回 現代フランス製菓技術特別講習会

新しいヴィジョンにもとづく合理的で美味しいルセット

講師 ブルーノ・モンクーディオ氏

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

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 ブルーノ・モンクーディオ氏

(M. Bruno MONTCOUDIOL)

- ・ 2004年、M.O.F. (フランス国家最優秀技術者の称号)
- ・ WPTC (WorldPastryTeamChampionship) の世界チャンピオン (米国・フェニックス)
- ・ フランス国立イッサンジョー高等製菓技術学校教授
- ・ 製菓関係からの依頼を受けて、技術アドバイザー、製品の研究・開発、新しいデザインの開発にあたり、氏の技術は国際的にも高く評価されている。

略歴

1973年に生まれる。
 1988年-90年：シャルキュトリー<ディミエ>でアブランティ。
 1990年：シャルキュティエ、トレトゥールのCAP(職業適正証書)を取得。
 1990年-92年：シャルキュトリー<ピオ>でアブランティ。
 1992年：シャルキュティエ、トレトゥールのBP(職業教育修了証書)を取得。
 1992年-95年：製菓店<デュシャン>でパティシエ。
 1993年：パティシエ、ショコラティエ、グラシエ、コンフィズールのCAPを取得。
 1995年：職業上級技術者免状を取得。
 1995年-96年：兵役(将校専用レストランでパティシエ)。
 1996年-97年：製菓店<フレッソ>(ルレ・デセール・インターナショナルでパティシエ)。
 1997年-98年：製菓店<オ・フルニ・パッソア>で総責任者。
 1998年：パティシエ、ショコラティエ、グラシエのBrevet Maîtrise(管理技術者免状)を取得。
 1998年-現在：オート・ロワールの職業教育センターでパティスリーの教授。
 2000年：シャルキュティエ、トレトゥールのBrevet Maîtriseを取得。
 2004年-現在：仏国立イッサンジョー高等製菓学校の教授。

<その他>

1992年：エキスポシジョン・ガストロノミックで2位(プレザンタシオン・アルティステック)
 1993年：エキスポシジョン・ガストロノミックで1位(ピエス・アルティステック・アブランテ)
 1993年：コングレ・ローヌ・アルプ・ド・パティスリーで3位(ピエス・アルティステック・シュケル)
 1993年：コンクール・サンミシェルで3位(アントルメ)
 1994年：エキスポシジョン・ガストロノミックで1位(ピエス・アルティステック・シュケル)
 1995年：エキスポシジョン・ガストロノミックで1位(氷燗刻), 3位(ピエス・アルティステック・シュケル)
 1995年：コングレ・ローヌ・アルプ・ド・パティスリーで1位(ピエス・アルティステック・パティージェ)
 2004年：M・O・F(フランス国家最優秀技術者の称号)を得る
 2006年：WPTC(World Pastry Team Championship,米国・フェニックスで開催)の世界チャンピオン

親愛なる日本のパティシエの皆様へ

パティスリーへの共通の情熱を皆様と分かち合えることを光栄に思います。
 この味わいあるテーマで、私たちのヴィジョン、アイデアそして技術を交流できるということは素晴らしいことです。尽きることのない可能性、イマジネーション、そしてパルファンをもたらしてくれる、夢のようなこの仕事に対する情熱を皆様にお伝えできることは、私の最上の喜びです。しかしこのとても刺激的なことを行うには人の一生はあまりにも短すぎます。
 パティシエという仕事はルセットや技術だけで成り立つのではなく、手の中を通り過ぎる素材たちを、私たちの個性と思いで生まれ変わらせなければなりません。
 一口食べるごとに子供時代に戻り、おかわりをしながら目を輝かせるグルマン達の顔を見るのは、私たちにとってなんと嬉しいご褒美でしょう。
 私の仕事を通して、フランス菓子のグルマンで合理的なヴィジョンをご提案したいと思います。

《自分が望むものを伝えるのではなく、自分自身を伝えたい》
 素晴らしいグルメの旅を皆様とともに!

2007年3月
 Bruno MONTCOUDIOL



SOMMAIRE

< 食べた人の目が輝く、新しいヴィジョンにもとづく合理的で美味しいルセット >

得意とするショコラ、アントルメ、ギフトに適したフル・セックやガトー・ド・ヴォワヤーージュ、タルト、オーヴェルニュ地方菓子のスペシアリテ等、味わい深いフランス菓子のルセット48種の紹介。

目次

1. Poché Griotte (F)
ポッシェ・グリオット
2. Dijon (F)
ディジョン
3. Piémont (C)
ピエモン
4. Martinique (C)
マルティニック
5. Sicile (E)
シシル
6. Bretagne (T)
ブルターニュ
7. Antillais (G)
アンティエ
8. Fraîcheur Velave (R)
フレッシュール・ヴラヴ
9. Moelleux Antillais (F)
モワルー・アンティエ
10. Cookies Grenoblois (F)
クッキー・グルノーブロワ
11. Provence (C)
プロヴァンス
12. Brésil (C)
ブレジル
13. Roussillon (E)
ルーシヨン
14. Bergeronne (T)
ベルジュロンヌ
15. Mirabeau (G)
ミラボー
16. Perles d'altitude (R)
ペルル・ダルティテュード

(F)...ギフトに適したフル・セック	(C)...講師の得意とするボンボン・ショコラ
(E)...アントルメ	(R)...オーヴェルニュ地方菓子のスペシアリテ
(T)...タルト	(G)...ギフトに適したガトー・ド・ヴォワヤーージュ





7. Antillais (G)

アンティエ



Appareil de base :

160g..... poudre d'amande blanche
 80g..... coco râpée
 5g..... zeste de citron vert
 135g..... sucre glace
 110g..... farine T55
 4g..... levure chimique
 295g..... blancs d'œufs
 135g..... sucre semoule
 140g..... beurre
 150g..... raisins macérés au rhum

Sirop :

100g..... eau
 150g..... sucre semoule
 25g..... rhum

Nappage :

500g..... eau
 100g..... glucose
 175g..... sucre semoule
 20g..... pectine NH
 5g..... zeste de citron vert
 2g..... acide citrique en solution

基本生地:

160g.....アーモンドパウダー(皮なし)
 80g.....ココナツ(ファイン)
 5g.....ライムのゼスト
 135g.....粉糖
 110g.....小麦粉
 4g.....ベーキングパウダー
 295g.....卵白
 135g.....グラニュー糖
 140g.....溶かしバター(40~45℃)
 150g.....ラム酒漬けレーズン

シロ・レジエ :

100g.....水
 150g.....グラニュー糖
 25g.....ラム酒

ナパー・ジュ :

500g.....水
 100g.....水あめ
 175g.....グラニュー糖
 20g.....ペクチンNH
 5g.....ライムのゼスト
 2g.....クエン酸水溶液(クエン酸1g + 水1g)

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。