

2008

A 第1講習
(2日間・16ルセット)



33e COURS
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE
PAR M.Jean-Jacques CEVA

第33回 現代フランス製菓技術特別講習会

輝く太陽、紺碧の海 南仏に生きづく魅力あふれるプロヴァンス菓子

講師 ジャン-ジャック・セヴァ氏

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

社団法人 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 ジャン-ジャック・セヴァ氏

(M. Jean-Jacques CEVA)

・ <ル・パレ・デュ・シュクル> (ニース市の隣、サン・ローラン・デュ・ヴァール市) のオーナー・シェフとして、プロヴァンス菓子の伝統と特徴を現代に生かす氏の才能は極め高く評価されている。

略歴

- 1963年に生まれる
- 1978年：父シャルル・セヴァ氏 (M.O.F.) の経営する製菓店<ル・パレ・デュ・シュクル>でアプランティ
- 1980年：CAP (職業適性証書、パティシエ、コンフィズール、グラシエ) 取得
- 1982年：フランス海軍・インド洋艦隊司令長官付きパティシエとして兵役
- 1984年：エキスポジション・ニースで3位 (パティシエ部門)
- 1985年：Brevet Maîtrise (技術習熟者免状) 取得
- 1986年：<ル・パレ・デュ・シュクル>のシェフ・パティシエとなる。
- 1999年：父シャルルに代わり<ル・パレ・デュ・シュクル>のオーナー・シェフとなり店の一切を取り仕切り現在に至る。

<その他>

- 1986年：エキスポジション・ニースで3位 (シェフ・パティシエ部門)
- 1987年：エキスポジション・ニースで1位 (シェフ・パティシエ部門)
- 1988年：エキスポジション・カンヌで1位 (シェフ・パティシエ部門)
- 1989年：エキスポジション・グラスで1位 (シェフ・パティシエ部門)
- 1991年：エキスポジション・アンティープで2位 (シェフ・パティシエ部門)
- 1993年：エキスポジション・フィパック・カンヌで1位 (シェフ・パティシエ部門)
- 1996年：M.O.F. コンクール参加

親愛なる日本のパティシエの皆様へ

<ル・パレ・デュ・シュクル> のルセットを通して皆様と分かち合うことができることを大変うれしく思います。

私は父と同じパティシエの道を歩み始めて30年以上たちました。

この職業は実に素晴らしいものです。パティスリーは常に進化し私たちは日々新たな刺激を受けて多くのことを学ぶことができるからです。

パティシエという生きいきした情熱的な人生。その情熱と好奇心こそが私たち仕事の原動力であり、創るパティスリーは自分自身を表現しています。

私は皆様と分かち合うことができるこの特別な機会に恵まれたことをとても幸せに思います。紹介する私のルセットが皆様の期待に応え、新しい作品を作り出すための一助としてお役にたてればと願っております。

そしてこの知識と技術の絆は友情と友愛へと昇華していくことでしょう。

なぜなら未来は世界すべての人々のものなのですから。

共通の情熱を皆様と分かち合えることを楽しみに。

2008年3月

Jean-Jacques CEVA



SOMMAIRE

<ル・パレ・ド・シュクル>のショコラ、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、特徴あるプロヴァンス地方菓子等、
セヴァ家2代にわたる口に美味しく心に優しい味わいあるフランス菓子のルセット48種の紹介。

目次

1.Délice anis
デリース・アニス

2. Grand- mere
グラン・メール

3.Ganache quatre épices
ガナッシュ・キャトル・エビス

4.Bâton menthe
バトン・マント

5.Caprice
カプリス

6.Lisa
リサ

7.Croustade aux pommes
クルスタード・オ・ポム

8.Royal
ロワイヤル

9.Croquant amandes
クロッカシ・アマンド

10.Bouboir
ブーボワール

11.Carré noisette
カレ・ノワゼット

12.Ganache caramel whisky
ガナッシュ・カラメル・ウィスキー

13.Agathe
アガサ

14.Oignons
オニオン

15.Amandines
アマンディーヌ

16.Miroir amandes
ミロワール・アマンド





13. Agathe (E)

アガサ



cercle de 18cm dimx4cm H
 1500g.....pâte sucrée*
 1000g.....crème pâtissière*
 300g..... confiture d'orange amère
 1000g.....crème pâtissière*
 1000g.....crème liquide 35%
 600g..... couverture lactée orange Barry
 3..... orange zest
 QS..... orange liqueur

1u..... oranges pelées à vif
 QS..... nappage neutre
 1u..... sac de sucre (pour décor)

直径18センチ高さ4センチセルクル使用
 1500g.....パート・シュクレ(基本のルセット参照)
 1000g... クレーム・パティシエール(基本のルセット参照)
 300g..... コンフィチュール・ドランジュ・アメール
 1000g.....クレーム・パティシエール(基本のルセット参照)
 1000g.....生クリーム35%
 600g..... クーヴェルチュール・ラクテ・オランジュ(パリー)
 3個分... オレンジのゼスト
 適量..... オレンジのリキュール

1個..... オレンジ
 適量..... ナッパージュ・ヌートル
 1u..... コントラスト・シロラ (テ)

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。