

2008

B 第2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ますからです。

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わせることを楽しみに。

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. Eponges coco
エボンジュ・ココ
2. Scapini
スカンピニ
3. Ganache verveine
ガナシュ・ヴェルヴェーヌ
4. Praliné raisins
プラリ・レザン
5. Euros
ユーロ
6. Menton
マントン
7. Madeleines aux olives
マドレーヌ・オ・ソリーヴ
8. Mathide
マティッド
9. Maréchaux
マレシヨー
10. Amaretto souple
アマレット・スーブル
11. Bâton de sésame
バトン・ド・セザム
12. Ganache coco
ガナシュ ココ
13. Pavé de nice
パヴェ・ド・ニース
14. Pomme à l'ancienne
ポム・ア・ランシエンヌ
15. Congolais
コンゴレ
16. Miroir épices
ミロワール・エビス





8.Mathilde (S/E)

マティッド



Biscuit :

550g.....tant pour tant
 160g.....jaune
 400g.....oeuf
 250g.....farine
 240g.....blanc
 175g.....sucre

Appareil :

160g.....jaune
 300g.....sucre cuit 120°C
 35g.....gélatine feuille
 1000g.....manger blanc
 1200g.....me fou
 900g.....poire au stop

Finition :

QS..... sucre cassonade

ビスキュイ:

550g.....T・P・T
 160g.....卵黄
 400g.....全卵
 250g.....小麦粉
 240g.....卵白
 175g.....グラニュー糖

アパレイユ:

160g.....卵黄
 300g.....グラニュー糖(120度に詰める)
 35g.....板ゼラチン
 1000g.....マーガリン
 1200g.....ホイップクリーム
 900g.....パイナップル(ロップ漬)

仕上げ:

適量.....カソナード

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。