

2008

C 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.Palet raisins
パレ・レザン
- 2.Diamant
ダイヤモンド
- 3.Ganache pistache
ガナシュ・ピスターシュ
- 4.Noix café
ノワ・カフェ
- 5.Orangea
オランジュア
- 6.Paysanne
ペイザンヌ
- 7.Fondant aux pommes
フォンダン・オ・ポム
- 8.Tropézienne
トロペジエンヌ
- 9.Eponges framboise
エボンジュフランボワーズ
- 10.Macarons
マカロン
- 11.Bâton caramel
バトン・カラメル
- 12.Diamant noisette
ダイヤモンド・ノワゼット
- 13.Ménélick
メネリック
- 14.Princesse
プリンセス
- 15.Cake orange
ケーキ・オランジュ
- 16.Espréga cacahuète
エスプレガ・カカウエット





6.Paysanne (T)

パイザンヌ



5 cercles de 15cm dim

Pâte brisée sucrée :

450g.....beurre

680g.....farine

150g.....sucre

3g.....sel

150g.....oeuf

Garniture :

6u.....poire

900g.....eau

480g.....sucre

360g.....pulpe framboise

300g.....framboise bille

Appareil à flan :

400g.....jaune

340g.....sucre

50g.....poudre à crème

680g.....lait

170g.....poudre d'amandes grillées

Chiboust :

1000g.....lait

160g.....jaune

200g.....sucre

80g.....poudre à crème

16g.....gélatine

240g.....blanc

200g.....sucre cuit 120°C

Finition :

500g.....sucre cassonade

1000g.....framboise bille

5u.....bâton de vanilla

(15センチのセルクル5台分)

パート・ブリゼ・シュクレ:

450g.....バター

680g.....小麦粉

150g.....グラニュー糖

3g.....塩

150g.....全卵

ガルニチュール:

6個.....ポワール

900g.....水

480g.....グラニュー糖

360g.....フランボワーズのピューレ

300g.....フランボワーズ(ホール)

アパレイユ・ア・フラン:

400g.....卵黄

340g.....グラニュー糖

50g.....ポワール・クレーム

680g.....lait

170g.....ポワール・ボードル (リエ)

シナースト:

1000g.....牛乳

160g.....卵黄

200g.....グラニュー糖

80g.....ブードル・ア・クレーム

16g.....ゼラチン

240g.....卵白

200g.....グラニュー糖(120度に詰める)

仕上げ:

500g.....カソナード

1000g.....フランボワーズ、ミルティーユ、グロゼイユ

5本.....ヴァニラ・ステック

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。