

2009

A 第1講習
(2日間・16ルセット)



34e COURS
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE
PAR M.Jean-Jacques BORNE

第34回 現代フランス製菓技術特別講習会

新しいアイテム(ガトー・サレ)、シンプルなデコール、素材そのものを生かした
素直な味、高品質を保ちながら時間とコストを削減するシンプルなルセット

講師 ジャン-ジャック・ボルヌ氏

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

フランス観光開発機構

ASSOCIATION DE LA CULTURE FRANCAISE
フランス文化を識る会

ホームページ・URL:<http://www.acfrance.com>



講師 ジャン ジャック・ボルヌ氏

(M. Jean-Jacques BORNE)

- ・ M.O.F. (フランス国家最優秀技術者)
- ・ 2004年サン・テティエンヌに、フランス菓子とフランス料理を教える<L'institut de l'Excellence Culinaire>を設立して大成功を収め、フランス・ガストロノミーの新たな発展のために力を尽くしている。
- ・ その他多岐にわたるフランス製菓関係の技術研修や多くの企業のコンサルタントとして活躍している。

略歴

- | | |
|-------------|---|
| 1959年1月 | リヨンの近くサン・テティエンヌに生まれる |
| 1975年 - 77年 | レノー氏のもとで見習い(サン・テティエンヌ) |
| 1977年 | パティシエ、コンフィスール、ショコラティエ、グラシエの職業適性証を取得。ドレヴェ氏(サン・テティエンヌ)でパティシエ |
| 1977年 79年 | デュシャン氏(サン・テティエンヌ)でラボ責任者 |
| 1979年 80年 | ペレックス氏(エクス・レ・パン)でシェフ・パティシエ |
| 1981年 84年 | ルレ・シャトー「ボー・リヴァージュ」(コンドリユー)でシェフ・パティシエ |
| 1984年 85年 | 3ヶ所の製菓店における責任者(オヨナックス) |
| 1985年 現在 | サン・テティエンヌの製菓技術者養成所にて、パティシエ、ショラティエ、コンフィズール、グラシエの教授として製菓技術その理論を通して若者の育成に努める。 |
| 2002年 03年 | 第27回・28回現代フランス製菓技術特別講習会
(主催:フランス文化を識る会)の講師として来日する。 |
| 2004年 現在 | サン・テティエンヌに、フランス菓子とフランス料理を教える
<L'institut de l'Excellence Culinaire>を設立し、現在に至る。 |

<賞>

- ・メイユール・アブランティ・ド・フランス (1988・89・91・92年各回1位)
- ・クープ・ド・モンド、サン・ミシェル、オリンピアード・デ・メティエ他多くのコンクール

<メッセージ>

もう一度日本に招かれることは、日本文化と日本人の価値観に敬意を払うフランス人の1人として光栄なことであります。

世界経済の混乱により、フランスのパティスリー業界も例外でなく試練の中にいます。

この環境の中で売上げを向上させるには、顧客の数がとても重要となります。

高価格の菓子を1つ販売するよりは、高すぎず美味しく多種のプティ・ガトーを提供した方が良いと、私は常々パティシエ達に伝えてきました。

私の新しい講習の目的は、シンプルで美味しくかつ素早く作れるルセットの提供を通じて、企業の利益を上げることにあり、今の社会状況に即応した素材そのものの味が分かるルセット、シンプルで美しいデコール、高品質でコストの削減につながるルセットを中心に紹介いたします。

特に、日本のパティシエの皆様にも新たなアイテムとして提案するのは、現在フランスの製菓店で大成功を収めているガトー・サレ(製菓店が作る塩味の惣菜)のルセットです。-

試練こそ新たな発展の契機です。

フランス菓子の原点を見つめ直し皆様の期待に応えられる講習になるよう最大の力を尽くします。

この講習会の成功を、そしてパティシエという素晴らしい職業の成功を心より願っております。

2009年3月

Jean-Jacques BORNE

2009

A 第1講習

(2日間・16ルセット)



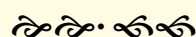
SOMMAIRE

試練を新たな発展の契機に変える未発表のルセット48種

ショコラ、タルト、アントルメ、ギフトに適したガトー・ド・ヴォワヤージュやフル・セック、
デセール・ア・ラシエット、フランスの製菓店で大成功しているガトー・サレ

目次

- 1.CARAMEL CHOCOLAT PISTACHE (C)
キャラメル・ショコラ・ピスターシュ
- 2.BONBONS CHOCOLAT VENITIENS (C)
ボンボン・ショコラ・ヴェニシエン
- 3.TARTE COCKTAIL DE FRUITS, MASCARPONE ET FEVES DE TONKA (T)
タルト・コクテル・ド・フルユイ、マスカルポーネ・エ・フェーヴ・ド・トンカ
- 4.LE MAYORA (E)
ル・マヨラ
- 5.GATEAU MOELLEUX CAROTTES, GINGEMBRE ET ANANAS CONFITS (G)
ガトー・モワルー・キャロット、ジャンジャンブル・エ・アナナス・コンフィ
- 6.MADELEINE AU MIEL (NATURE, CITRON, PISTACHE, CHOCOLAT, FRAMBOISE (F)
マドレーヌ・オ・ミエル(ナチュラル、シトロン、ピスターシュ、ショコラ、フランボワース)
- 7.MOELLEUX MARRONS AUX AGRUMES (F)
モワルー・マロン・オ・ザグリウム
- 8.FEUILLETE AU JAMBON, ROQUEFORT ET NOIX (S)
フィユテ・オ・ジャンボン、ロックフォール・エ・ノワ
- 9.VERRINES PATISSIERES DE PANNA COTTA DE MARRONS A LA VANILLE (D)
ヴェリーヌ・パティシエール・ド・パンナ・コッタ・ド・マロン・ア・ラ・ヴァニーユ
- 10.BONBONS CHOCOLAT GANACHE FENOUIL (C)
ボンボン・ショコラ・ガナッシュ・フヌイユ
- 11.TARTE CROUSTILLANTE PISTACHE ET FRAISES AU VIN ROUGE (T)
タルト・クルスティヤント・ピスターシュ・エ・フリーズ・オ・ヴァン・ルージュ
- 12.FELYNE (E)
フェリーヌ
- 13.GALETTE AUX MARRONS ET POMMES POELLEES (G)
ガレット・オ・マロン・エ・ポム・ポワレ
- 14.PETITS FOURS CARRES EXOTIQUE (F)
プティ・フル・カレ・エキゾチック
- 15.MAKROUTS TMAR AUX DATTES (F)
マクルー・ツマール・オ・デーツ(モロッコ風プティ・フル)
- 16.TERRINE DE POULET, SAUCE BARBECUE (S)
テリーヌ・ド・プーレ、ソース・バルベキュー





- (CF)・・・コンフィズリー
- (C)・・・講師得意のショコラ
- (D)・・・デセール・ア・ラシエット
- (T)・・・タルト
- (E)・・・アントルメ
- (G)・・・ギフトに適したガトー・ド・ヴォワヤージュ
- (F)・・・ギフトに適したフル・セック(
- S)・・・ガトー・サレ
(フランスで成功している製菓店が作る塩味の
テイクアウト惣菜)

6.MADELEINE AU MIEL (NATURE, CITRON, PISTACHE, CHOCOLAT, FRAMBOISE (F))

マドレーヌ・オ・ミエル

(ナチュラル、シトロン、ピスターシュ、ショコラ、フランボワーズ)



Nature:

100g.....lait
215g ... sucre semoule
55g miel de sapin
235g.....oeufs
335gfarine
11g..... levure chimique
365g..... beurre fondu chaud

Chocolat:

100g.....lait
215g ... sucre semoule
55g..... miel de sapin
235g.....oeufs
300g..... farine
35g..... cacao poudre
11g..... levure chimique
365g.....beurre fondu chaud

Citron:

50g..... jus citoron
50g..... lait
2..... zestes
215g.....sucre semoule
55g..... miel de sapin
235g.....oeufs
335g..... farine
11g.....levure chimique
365g.....beurre fondu chaud

Pistache:

100glait
165g... sucre semoule
1520g... pâte de pistache
55g..... miel de sapin
120g.....pistaches hachées grillées
235g.....oeufs
335g.....farine
11g..... levure chimique
315g.....beurre fondu chaud

Framboise:

100gpulpe framboise
215g..... sucre semoule
55g..... miel de sapin
235g.....oeufs
335g.....farine
11g..... levure chimique
365g.....beurre fondu chaud

ナチュラル:

100g..... 牛乳
215g..... グラニュー糖
55g..... モミの木のハチミツ
235g..... 全卵
335g..... 小麦粉
11g..... ベーキングパウダー
365g..... 溶かしバター(熱いもの)

ショコラ:

100g..... 牛乳
215g..... グラニュー糖
55g.....モミの木のハチミツ
235g..... 全卵
300g..... 小麦粉
35g..... カカオ・プードル
11g..... ベーキングパウダー
365g..... 溶かしバター(熱いもの)

シトロン:

50g..... レモン果汁
50g..... 牛乳
2個分..... レモンのゼスト(表皮)
215g..... グラニュー糖
55g..... モミの木のハチミツ
235g..... 全卵
335g..... 小麦粉
11g..... ベーキングパウダー
365g..... 溶かしバター(熱いもの)

ピスターシュ:

100g..... 牛乳
165g..... グラニュー糖
1520g... パート・ド・ピスターシュ
55g..... モミの木のハチミツ
120g..... ピスターシュ・アッシュ・グリエ
235g..... 全卵
335g..... 小麦粉
11g..... ベーキングパウダー
315g..... 溶かしバター(熱いもの)

フランボワーズ:

100g..... フランボワーズのピューレ
215g..... グラニュー糖
55g..... モミの木のハチミツ
235g..... 全卵
335g..... 小麦粉
11g..... ベーキングパウダー
365g..... 溶かしバター(熱いもの)

S P E C I M E N



ショコラ：

小麦粉、カカオ・ブードルとベーキングパウダーを合わせてふるう。
ボウルに蜂蜜、牛乳、砂糖を入れて混ぜる。そこに卵を少しずつ加え混ぜる。 の粉を加えて、しっかりと混ぜ、伸びのある生地に仕上げる。熱い溶かしバターを加えて混ぜる。準備したマドレーヌ型一杯まで詰めて180～190 で焼成する。

シトロン：

小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
ボウルに蜂蜜、牛乳、砂糖を入れて混ぜる。そこに卵を少しずつ加え、レモンの果汁、レモンのゼストを加え混ぜる。 の粉を加えて、しっかりと混ぜ、伸びのある生地に仕上げる。熱い溶かしバターを加えて混ぜる。準備したマドレーヌ型一杯まで詰めて180～190 で焼成する。

ピスターシュ：

小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
ボウルに蜂蜜、牛乳、パート・ド・ピスターシュ、砂糖を入れて混ぜる。卵を少しずつ加え混ぜる。 の粉を加えて、しっかりと混ぜ、伸びのある生地に仕上げる。熱い溶かしバターを加えて混ぜる。ピスターシュ・アッシュ・グリエを加え、混ぜる。準備したマドレーヌ型一杯まで詰めて180～190 で焼成する。

S P E C I M E N

フランボワーズ：

小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
ボウルに蜂蜜、フランボワーズのピール、砂糖を入れて混ぜる。そこに卵を少しずつ加え混ぜる。 の粉を加えて、しっかりと混ぜ、伸びのある生地に仕上げる。熱い溶かしバターを加えて混ぜる。準備したマドレーヌ型一杯まで詰めて180～190 で焼成する。

