

2009

B 第2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)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、ショコラティエ、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ならぬ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



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
 (製菓店が作る塩味の惣菜、新たなアイテムとして提案)

目次

- 1.CARAMEL ORANGE/ CITRON GINGEMBRE (C)
 カaramel・オランジュ/シトロン・ジャンジャンブル
- 2.TARTE PISTACHE, COMPOTE DE POMMES VANILLE, EMINCE PECHE
 DE VIGNE, HUILE D'OLIVE, COULIS ABRICOT ROMARIN AGAREE (D)
 タルト・ピスターシュ・コンポート・ド・・ボム・ヴァニージュ、エマンセ・
 ペシュ・ド・ヴィーニュ・ユイル・ドオリーヴ、クーリ・アプリコ・ロマラン・アガリ
- 3.TARTE PSCHITT CITRON BASILIC MERINGUE ACAI (T)
 タルト・プシット・シトロン・バジリック・ムラング・アカイ
- 4.LE DIVANA (E)
 ル・ディヴァナ
- 5.GATEAU DU VIGNOBLE AUX FRUITS ET EPICES (G)
 ガトー・デュ・ヴィニョーブル・オ・フリユイ・エ・エビス
- 6.CORNES DE GAZELLES (F)
 コルヌ・ド・ガゼル (モロッコ風プティ・フル)
- 7.PATE DE FRUITS,CHARTREUSE VERTE,SUCRE AU CHOCOLAT (F)
 パート・ド・フリユイ、シャトルーズ・ヴェルト、シュークル・オ・ショコラ
- 8.CHAUSSONS LEGUMES/VIANDES ET MOULES/EPINARDS (S)
 ショーソン・レギューム/ヴィアンド・エ・ムール/エピナル
- 9.BONBONS CHOCOLAT CALINS (C))
 ボンボン・ショコラ・カリン
- 10.«CROUSTYMOELLEUX MARRON»,INSERT GROSEILLE MARRON,
 PYRAMIDES DE VANILLE AUX MARRONS CONFITS (D))
 «クリュスティモワルー・マロン」、アンセール、グロゼイユ・マロン、
 ピラミッド・ド・ヴァニージュ・オ・マロン・コンフィ
- 11.TARTE SABLEE MARRON AU STREUSEL (T)
 タルト・サブレ・マロン・オ・シュトゥルーゼル
- 12.BUCHE LA PETITE JULIE (E)
 ビューシュ ラ・プティット・ジュリー
- 13.GATEAU EXOTIQUE, COCO, CITRON VERT, PISTACHE (G)
 ガトー・エキゾティック、ココ・シトロン・ヴェール、ピスターシュ
- 14.CROQUANTS PRALINE NOISETTES (F)
 クロクカン・プラリネ・ノワゼット
- 15.SABLES SALES GUITARE (F)
 サブレ・サレ・ギタール
- 16.FLAMICHE AU MAROILLE ET LARDONS (S)
 フラミッシュ・オ・マロワール・エ・ラルドン





- (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)



2.TARTE PISTACHE, COMPOTE DE POMMES VANILLE, EMINCE PECHÉ DE VIGNE, (D)

タルト・ピスターシュ・コンポート・ド・ポム・ヴァニーク、
エマンセ・ペシュ・ド・ヴィーニュ



Pâte sablée amandes:

500g farine
300g..... beurre
225g..... sucre glace
5g vanille
75g..... poudre amandes
75g..... oeufs
20g jaunes

Biscuit moelleux pistache:

360g..... pâte d'amandes 60 %
180g..... pâte de pistache
190g..... jaunes d'œufs
120g..... oeufs entiers
75g..... farine
85g..... beurre fondu
390g..... blancs d'œufs
150g..... sucre cristal

Compote de pommes vanille:

500g pulpe de pommes SICOLY
1 gousses de vanille
100g..... sucre cristal
10g..... pectine NH
40g..... Kirsch

Coulis abricot « agarée »:

400g..... pulpe abricot SICOLY
2 branches de Romarin
100g sucre cristal
10g agar agar
10g..... pectine NH

Emincée de pêche de vigne:

500g..... pêches de vignes
50g..... huile d'olive
50g..... miel

Décor, finitions :

Etiquette, feuille or, romarin frais
coulis de framboise PUR sans sucre

パート・サブレ・アmand

500g..... 小麦粉(薄力)
300g..... バター
225g..... 粉糖
5g..... ヴァニラ・ステック
75g..... アーモンド・パウダー
75g..... 全卵
20g..... 卵黄

ビスキュイ・モワフルー・ピスターシュ:

360g..... パート・ダイヤモンド60%
180g..... パート・ド・ピスターシュ
190g..... 卵黄
120g..... 全卵
75g..... 小麦粉
85g..... 溶かしバター
390g..... 卵白
150g..... グラニュー糖

コンポート・ド・ポム・ヴァニーク:

500g..... リンゴのピューレ SICOLY
1 ヴァニラ・ステック
12 グラニュー糖
90 グラニュー糖
10 ベーキングパウダー
40 キルシュ

クーリ・アブリコ« アガレ »:

400g..... アプリコットのピューレ(SICOLY)
2本..... ローズマリーの枝
100g..... グラニュー糖
10g..... 寒天
10g..... ペクチンNH

エマンセ・ド・ペシュ・ド・ヴィーニュ:

500g..... ペシュ・ド・ヴィーニュ
50g..... オリーブ・オイル
50g..... ハチミツ

デコールとフィニション:

エチケット・メゾン、金箔、ローズマリー(フレッシュ)
フランボワーズのクーリ(ピュアなもの、無糖)

S P E C I M E N

パート・サブレ・アマンド：

小麦粉（薄力）、バター、粉糖、ヴァニラ・ステック、アーモンド・パウダーをボウルに入れて攪拌し、サブライズする。全卵と卵黄を合わせてといたものを少しずつ加え、ひとまとめにする。

半量にレモンのゼストを加えて混ぜ、B - 3に使用する。

2~3ミリ厚さにアベッセし、タルトレット型（8センチ）にフォンセし、160 で空焼きする。

ビスキュイ・モワルー・ピスターシュ：

()卵白にグラニュー糖を加えてメレンゲを立てる。()別のボウルでパート・ダイヤモンド60%、パート・ド・ピスターシュを攪拌し、卵黄と全卵を合わせてといたものを加えていく。混ぜたら、小麦粉を一度に加えて、溶かしバターを加える。

() ()に()のメレンゲを数回に分けて加え、その都度混ぜる。天板にシルパットをひいて、そこに流す。平らにならして、200 にオーブンでさっと焼く。(乾燥させないように、手で触れて、くっついてこないくらいが目安)

コンポート・ド・ボム・ヴァニニーユ：

りんごのピューレ、ヴァニラ・スティック、グラニュー糖を鍋に入れて火にかけて煮詰め、火を止めてから、ペクチンNHと キルシュを加える。

クーリ・アブリコ アガレ：

()鍋で温めたアブリコットのピューレにローズマリーの枝をいれて、1時間ほどアンフュゼする。

()グラニュー糖、寒天、ペクチンNHを混ぜ合わせ、もう一度温めた()に加えて溶かし、流し缶などの容器に流し固める。デに切って使用する。

エマンセ・ド・ペーシュ・ド・ヴィーニュ：

ペーシュ・ド・ヴィーニュは薄いカルチェに切り、セルクルを使用してロザスに並べる。185 で15分ほど焼成する。

モンタージュ：

タルトにコンポートを詰め、その上にセルクルで抜いたビスキュイ、ピスターシュを置く。

エマンセ・ド・ペーシュ・ド・ヴィーニュ、ロザス、ままの オイル、グ・オルとハチミツを合わせて混ぜたものを、ツヤを出す。

フィニッシュン：

タルトを皿に置き、クーリ・アブリコ・アガレのデを並べる。

エチケット・メゾン、金箔、ローズマリー（フレッシュ）、ショコラのデコールなどを使って飾る。

また、スポットでフランボワーズのクーリを吸い上げ、皿に模様を書き、スポットをタルトに挿して、提供する。

S P E C I M E N

