

2009

C 第3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

フランス観光会開発機構

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・アプランティ・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



## 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. BONBONS CHOCOLAT CARAMEL AUX POIRES (C)  
ボンボン・ショコラ・カラメル・オ・ポワール
2. L'AUTHENTIQUE MONT-BLANC (D)  
ル・オータンティック・モン・ブラン
3. TARTE YONOÏ (T)  
タルト・ヨノイ
4. LE STALIVHIA (E)  
ル・スタリヴィア
5. CAKE AGRUMES ET HUILE DE COLZA (G)  
ケーキ・アグリユーム・エ・ユイル・ド・コルザ
6. BAKLAVA AUX AMANDES ET AUX NOIX (F)  
バクラヴァ・オ・ザマンド・エ・オ・ノワ (モロッコ風プティ・フル)
7. MINIS TARTELETTES SOUFFLEES MANGUES ET MARRONS (F)  
ミニ・タルトレット・スフレ・マング・エ・マロン
8. TARTE PECHEUR PAYSANNE (S)  
タルト・ペシュール・ペイザンヌ
9. BONBONS CHOCOLAT PECAN ARMAGNAC (C)  
ボンボン・ショコラ・ペカン・アルマニャック
10. LA BARRE CROUSTI-FONDANTE AUX MARRONS (D)  
ラ・パール・クルスティ・フォンダント・オ・マロン
11. TARTE NOISETTES CITRON/ORANGE (T)  
タルト・ノワゼット・シトロン/オランジュ
12. LE MENESTREL (E)  
ル・メネストレル
13. PAIN DE GENE ORANGE ET CASSIS, BISCUIT FEVE DE TONKA (G)  
パン・ド・ジェーヌ・オランジュ・エ・カシス、ビスキュイ・フェーヴ・ド・トンカ
14. MOELLEUX FINANCIER CITRON VERT A LA GRIOTTINE (F)  
モワルー・フィナンシェ・シトロン・ヴェール・ア・ラ・グリオッティエ
15. TUILES BANANES FENOUIL (F)  
テュイル・バナヌ・フヌイユ
16. TOURTE LORRAINE (S)  
トゥルト・ロレーヌ





- (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)



## 7. MINIS TARTELETTES SOUFFLEES MANGUES ET MARRONS (F)

ミニ・タルトレット・スフレ・マング・エ・マロン



### Pâte sablée marrons:

900g.....beurre  
1500g..... farine  
600g..... sucre glace  
300g ..... pâte de marron IMBERT  
300g..... oeufs  
15g..... sel

### Compotée de mangues et marrons:

200g.....pulpe de mangues  
50g..... purée de marrons IMBERT  
250g..... mangues en dés  
90g ..... sucre crist  
30g..... féoule

### Crème soufflé aux marrons:

500g..... purée de marrons sucrée IMBERT  
5..... oeufs  
3..... jaunes  
50g..... Kirsch

### Décor:

Morceau de marrons, Mangue, Feuille or

### Part・サブレ・マロン:

900g..... バター  
1500g.....小麦粉  
600g..... 粉糖  
300g..... パート・ド・マロン (IMBERT)  
300g..... 全卵  
15g..... 塩

### コンポート・ド・マング・エ・マロン:

200g..... マンゴ・ピューレ  
50g..... マロン・ピューレ (IMBERT)  
250g..... マンゴ (デに切る)  
90g..... ニュ  
30g..... 粉

### クレーム・スフレ・マロン:

500g..... マロン・ピューレ (加糖、IMBERT)  
5個..... 全卵  
3個..... 卵黄  
50g..... キルシュ

### デコール:

マロン、マンゴ、金箔

S P E C I M E N



パート・サブレ・マロン：

バター、小麦粉、粉糖、パート・ド・マロン、塩をボウルに入れて、サブラージュし、全卵を加えて混ぜ、ひとまとめにして休ませる。2.6ミリにアベッセし、フレキシパンのタルトレット型にフォンセし、ピケして、180 で2分ほど白焼きにする。

コンボテ・ド・マング・エ・マロン：

マンゴ・ピューレ、マロン・ピューレ、砂糖と片栗粉を合わせたもの、マンゴ(デ)を鍋に入れて、火にかき、とろみが出るまでしっかり煮詰めるまで絶えず混ぜながら煮る。冷ましてから、ホーシユを入れる。

レム・スフル・オ・マロン：

マロン・ピューレに全卵、卵黄を加えて混ぜ、キルシユも加える。ホーシユに詰めしておく。

モンタージュ・デコール：

の白焼きしたタルトレットに を詰め、その上に を縁ぎりぎりまで絞る。160 のオーヴンで45分ほど焼成する。

ナパージュでツヤを出し、マンゴー、マロン・コンフィ、金箔で飾る。

# S P E C I M E N

