

2010

A 第1講習
(2日間・16ルセット)



35 e COURS
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE
PAR M. Angelo MUSA

第35回 現代フランス製菓技術特別講習会

人に喜びをもたらすフランス菓子、
パティシエの心を伝えるフランス菓子48種

講師 アンジェロ・ミューサ氏

.....

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 アンジェロ・ミューサ氏

(M. Angelo MUSA)

- ・M.O.F. フランス (フランス国家最優秀技術者の称号) 2007
- ・パリ7区のフィリップ・コンティチーニの製菓店
“パティスリー・デ・レーヴ”の开店準備に携わる
- ・パティスリーのコンサルタント会社“パピリオ コンセイユ”を設立し、フランスはもとより国際的にもその才能の花を開き、今日に至る

略歴

- 1970年11月 ナンシー (ロレーヌ地方) に生まれる
- 1990年~1991年 メッスのホテル学校にて学ぶ
ルノートルでアメ細工の研修
- 1992年 パティシエのCAP取得
- 1991年~1993年 メッスの菓子店 “ブルギニヨン” に勤務。
- 1993年~1999年 リュクセンブルグの製菓店 “ルレ・デセール・オーベルヴェス” に
アントルメと仕上げ担当責任者として勤務
この間にイッサンジョーでエアスプレーとアントルメの研修
(1994年) を行う。
- 1999年~2001年 トロワの製菓店 “パスカル・カフェ” にアントルメ部門の責任者として勤務。
- 2001年~2002年 リュクセンブルグの製菓店 “ルレ・デセール・オーベルヴェス” に
アントルメと仕上げ担当責任者として勤務
- 2002年 トロワの製菓店 “パスカル・カフェ” に再びアントルメ部門の責任者として勤務。

<賞>

- 1992年 メッスのコンクール・ガストロロールで第一位
- 1996年 デижョンのグラン・プリ・ド・ラ・グルマンディーズで第4位
- 1997年 クープ・ド・フランスで準決勝出場
コンクール・マンダリンヌ・ナポレオンのリュクセンブルグ全国大会第一位
コンクール・マンダリンヌ・ナポレオン国際大会で第三位
同コンクール飾り部門で第一位
トロワのパスカル・カフェ杯の優勝者
- 1999年 デижョンのグラン・プリ・ド・ラ・グルマンディーズの優勝者
- 2001年 クープ・ド・フランスの優勝者
コンクール・マンダリンヌ・ナポレオンのフランス全国大会で第三位
- 2003年 リヨンのクーブ・デュ・モンドの優勝者
トロフェ・トロニアの優勝者
- 2007年 M.O.F. フランス (フランス国家最優秀技術者の称号) 取得

<メッセージ>

五感で感じることを全てを生かし、自信を持って積極的にパティシエの道を歩みましょう。どのような社会状況にあっても、顧客に喜びをもたらす菓子を作る限り、私たちの職業に一抹の不安もありません。美味しさの驚きを作りつけていきましょう。そうすれば顧客は私たちをいつも支持してくれるでしょう。

パティシエという職業は、世界のあらゆる仕事の中でもかけがいのないものの一つです。

何故なら、型にはまった仕事から抜け出してチャレンジし、幾千の人々に微笑みに満たされた幸せをもたらすことが出来るからです。

ヴィヴ・ラ・パティスリー！ それに携わる全ての人々に喝采！

20010年3月

Angelo MUSA

2010

A 第1講習

(2日間・16ルセット)

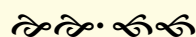


SOMMAIRE

得意とするショコラ、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.GUIMAUVE PISTACHE (CF)
ギモーヴ・ピスターシュ
- 2.CARAMEL EXOTIQUE(C)
カラメル・エキゾチック
3. PAPILIO(E)
パピリオ
- 4.TARTE MANGUE(T)
タルト・マンゲ
- 5.CAKE AU MARRON(G)
ケーキ・オ・マロン
- 6.FINANCIER AMANDE/BANANE(F)
フィナンシェ・アマンド/バナヌ
- 7.MACARON CITRON(F)
マカロン・シトロン
- 8.CROQUE MONSIEUR CLASSIQUE(S)
クロック・ムッシュ・クラシック
- 9.CARAMEL VANILLE AUX FRUITS SECS(CF)
カラメル・ヴァニユ・オ・フリユイ・セック
- 10.PRALINE CACAHUETE(C)
ブラリネ・カカウエット
- 11.COULANT CHOCOLAT, NEMS AU CHOCOLAT ET SORBET CHOCOLAT(D)
クーラン・ショコラ、ネム・オ・ショコラ・エ・ソルベ・ショコラ
- 12.ECLAIR MARRON/CHANTILLY(E)
エクレール・マロン/シャンティイ
- 13.TARTE PROFITEROLES(T)
タルト・プロフィットロール
- 14.NOISETINE(G)
ノワゼティーヌ
- 15.COOKIES AUX CACAHUETES / NOIX (F)
クッキー・オ・カカウエット/ノワ
- 16.CHOUX SAVOYARD(S)
シュー・サヴォワイヤール





- (C)・・・ショコラ
- (CF)・・・コンフィズリー
- (E)・・・アントルメ
- (D)・・・デセール・アラシエット
- (T)・・・タルト
- (F)・・・ギフトに適したフル・セック、
- (G)・・・ギフトに適したガトー・ド・ヴォワヤージュ
- (S)・・・ガトー・サレ(塩味のテイクアウト惣菜、製菓店の
新らたなアイテムとして提案)

基本のルセット---プレパラシオン・ジェラティーヌ
= 1 (ジェラチンパウダー) 対 5 (水)



7.MACARON CITRON(F)

マカロン・シトロン



Appareil à macaron:

500g.....amandes
 500g.....sucre glace
 200g.....blanc œuf liquide
 120g.....eau
 500g.....sucre cristal
 200g.....blanc d'œuf (vieux)
 1.8g..... blancs en poudre
 0.6g..... colorant jaune citron

Crème au beurre:

60g..... eau
 116g.....blanc d'œufs
 213g.....sucre semoule
 360g.....マカロン

Crème citron:

200g.....jus de citron
 20g..... zestes de citron
 270g.....sucre semoule
 335g.....œufs
 170g.....beurre
 30g..... préparation gélatine

Garniture:

Mélanger 500g de crème au beurre avec
 500g de crème citron

Confit de citron:

40g..... zestes de citron
 100g.....jus de citron
 60g..... sucre semoule
 12g..... feuille d'estragon

アパレイユ・ア・マカロン:

500g.....アマンド
 500g.....粉糖
 200g.....卵白(リキッド)
 120g.....水
 500g.....グラニュー糖
 200g.....卵白(水溶化)
 1.8g..... 卵白パウダー
 0.6g..... 着色料(レモン色)

クレーム・オ・ブール:

60g..... 水
 116g.....卵白
 213g.....グラニュー糖
 360g.....マカロン

クレーム・シトロン:

200g.....レモンジュ
 20g.....レモンの表皮
 270g.....グラニュー糖
 335g.....全卵
 170g.....バター
 30g..... プレパラシオン・ジェラティヌ

ガルニチュール:

クレーム・オ・ブール500gとクレーム・シトロン500gを
 混ぜる

コンフィ・ド・シトロン:

40g..... レモンの表皮
 100g... レモンのジュ
 60g..... グラニュー糖
 12g..... エストラゴンの葉

S P E C I M E N



コンフィ・ド・シトロン:

レモンの表皮を3回ゆでこぼす。
レモンのジュ、グラニュー糖で を約40分煮る。
煮込んだ が冷めたら、バーミックスで碎いて、エストラゴンの葉を刻み混ぜあわせる。

クレーム・シトロン:

レモンのジュ、ゼスト、バターを鍋に入れて沸騰するまで煮る。
グラニュー糖、全卵を合わせたものを に加える。
ゼラチンを加える。

クレーム・オ・ブール:

水、グラニュー糖を118°に煮詰めたものを卵白に少しずつ加えてメレンゲを作る。
バターをポマード状にして、 と合わせる。

アパレイユ・ア・マカロン:

アーモンドと粉糖を合わせる。
水、グラニュー糖を117°に煮詰める。
卵白、乾燥卵白に を少しずつ加えて、イタリアンメレンゲを作る。
に を3回に分けて加え、ゆっくりと混ぜ合わせる。
天板に10番の口金で絞り出し、170°で約15分焼く。

仕上げ:

クレーム・オ・ブールとクレーム・シトロンを1:1で混ぜ合わせる。
焼き上がったマカロンに を絞り、中心にコンフィ・シトロンを少量絞り、もう一枚のマ
カロンを合わせる。
を冷蔵庫で24~48時間保管し、マカロンとガニッシュを個別にラッピングして販売する。

S P E C I M E N

