

2010

B 第2講習
(2日間・16ルセット)



35e 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”の開店準備に携わる
- ・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 | ディジョンのグラン・プリ・ド・ラ・グルマンディーズで第4位 |
| 1997年 | クーブ・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 | ディジョンのグラン・プリ・ド・ラ・グルマンディーズの優勝者 |
| 2001年 | クーブ・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>

五感で感じることの全てを生かし、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！

2010年3月

Angelo MUSA

2010

B 第2講習

(2日間・16ルセット)

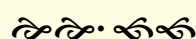


SOMMAIRE

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 COCO (CF)
ギモーヴ・ココ
- 2.PRALINE CORIANDRE ET CITRON VERT(C)
ブラリネ・コリアンドル・エ・シトロンヴェール
- 3.100% CHOCOLAT(E)
100%ショコラ
4. TARTE MARRON MYRTILLE (T)
タルト・マロン・ミルティ・ユ
- 5.CAKE PISTACHE AUX FRUITS ROUGES(G)
ケーキ・ピスターシュ・オ・フリユイ・ルージュ
- 6.FINANCIER NOISETTE ET RAISIN AU RHUM(F)
フィナンシエ・ノワゼット・エ・レザン・オ・ラム
- 7.MACARON MARRON GRIOTTE(F)
マカロン・マロン・グリオット
- 8.CROQUE MONSIEUR ALSACIEN (S)
クロック・ムッシュ・アルザシアン
- 9.BONBON MARRON(C)
ボンボン・マロン
- 10.SUCETTE CHOCOLAT COCO FRAMBOISE(C)
シュセット・ショコラ・ココ・フランボワーズ
- 11.RIZ AU LAIT ET FRAISE AU SABAYON DE BANYULS(D)
リ・オ・レ・エ・フリーズ・オ・サバイヨン・ド・パニユルス
- 12.ECLAIR VANILLE/PAMPLEMOUSSE(E)
エクレール・ヴァニユ/パンプルムース
- 13.TARTE GOURMANDE A LA POMME(T)
タルト・グルマン・ア・ラ・ポム
- 14.CAKE AUX EPICES ET MARRON(G)
ケーキ・オ・エビス・エ・マロン
- 15 . MACARON NOISETTE(F)
マロン・ノワゼット
- 16.TARTELETTE TOMATE CERISE (S)
タルトレット・トマト・スリーズ





- (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)



1.GUIMAUVE COCO (CF)

ギモーヴ・ココ



300g.....eau
 750g.....sucre
 150g.....glucose
 260g.....blancs d'oeufs
 20g..... gélatine feuille
 100g.....coco caramélisée
 1g..... Arôme coco

300g.....水
 750g.....グラニュー糖
 150g.....水あめ
 260g.....卵白
 20g..... 板ゼラチン
 100g.....ココナツ・パウダー(カラメリゼ)
 1g.....アロマ・ココ

Coco caramélisée:
 30g.....eau
 200g... sucre
 100g... coco râpée

ココ・カラメリゼ:
 50g.....水
 200g... グラニュー糖
 50g... ココナツパウダー

S P E C I M E N

鍋に水、水あめ、グラニュー糖を入れて144°まで煮詰める。125°になったら卵白をたて始める。

が144°になったら、卵白に少しずつ加える。

ゼラチン液を に加え、ココ・カラメリゼを加える。ゼラチンを加えてからは混ぜ過ぎない。にアロマココを加えカードルに流し固める。

ココ・カラメリゼ:

水、グラニュー糖を117°まで煮詰め、ココナツを加え カラメリゼする。

仕上げ:

固まったギモーヴをカットし、ココ・カラメリゼをまぶしつける。



S P E C I M E N