2010

C　第３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

美味しく今日の経済環境に求められる
高いコスト・パフォーマンスで企業収益の向上をもたらすルセットです

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	リュクサンブルグの製菓店“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	リヨンのクープ・デユ・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

<メッサージュ>

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づけていきましょう。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

C　第３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
フール・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、新らたなアイテムとして提案）

目 次

1.CARAMEL AU BEURRE SALE ET CACAHUETE (C)
カラメル・オ・ブール・サレ・エ・カカウェット

2.BOUCHEE CHOCOLAT ET RIZ SOUFFLE (C)
ブーシェ・ショコラ・エ・リ・スフレ

3.MARRONNIER (E)
マロニエ

4.TARTE CHOCOLAT CAFÉ (T)
タルト・ショコラ・カフェ

5.CAKE AU CARAMEL (G)
ケーク・オ・カラメル

6.TUILE PISTACHE AUX FLEUR DE SEL (F)
テュィル・ピスターシュ・オ・フルール・ド・セル

7.SABLE DIAMANT AU CITRON (F)
サブレ・ディアマン・オ・シトロン

8.CROQUE MONSIEUR ITALIEN（S）
クロック・ムッシュ・イタリヤン

9.MENDIANTS (C)
マンディアン

10.GANACHE VANILLE CHOCOLAT (C)
ガナッシュ・ヴァニーユ・ショコラ

11.CROUSTILLANT DE POMMES ET CREME GLACEE MARRON (D)
クルスティヤン・ド・ポム・エ・クレーム・グラッセ・マロン

12.DOUCEUR ACIDULE (E)
ドゥスール・アシデュレ

13.Tarte ananas (T)
タルト・アナナス

14.CAKE AU CHOCOLAT (G)
ケーク・オ・ショコラ

15.MACARON CAFÉ (F)
マカロン・カフェ

16.CAKE SALE AU CHORIZO ET OLIVES（S）
ケーク・サレ・オ・チョリソー・エ・オリーヴ

(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)・・・ギフトに適したフール・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）

3.MARRONNIER (E)

マロニエ

Biscuit dacquoise:
385g……sucre glace
385g……poudre d'amande brute
420g……blancs d'oeufs
70g…… sucre semoule

Compote de griotte:
15g…… beurre
300g……griotte surgelée (Sicoly)
270g……griotte confite
24g…… sucre roux
2g…… pectine NH
1g…… gomme de xanthane
1.5g…… fleur de sel
0.7…… vanille gousse
55g…… sherry
9g…… jus de citron
1g…… gingembre confit
2.5g…… main de bouddha
[illegible] zest de citron(1-1.5g)
1g…… arôme griotte

Mousse marron:
460g……lait
450g……crème de marron (imbert)
271g……pâte de marron (imbert)
4…… vanille gousse
115g……jaunes
20g…… frine
20g…… poudre à crème
100g……préparation gélatine
890g……crème fouettée
65g…… armagnac

Insert marron:
690g……pâte de marron
250g……crème de marron
10g…… extrait de vanille
1.25… gousse de vanille
50g…… armagnac

ビスキュイ・ダックワーズ:
385g……粉糖
385g……アーモンド・パウダー（皮付き）
420g……卵白
70g…… グラニュー糖

コンポート・ド・グリオット:
15g…… バター
300g……グリオット（冷凍、シコリ）
270g……グリオット・コンフィ
24g…… カソナード
2g…… ペクチンNH
1g…… キサンタン・ゴム
1.5g…… フルール・ド・セル
0.7本……ヴァニラ・スティック
55g…… シェリー酒
9g…… レモンのジュ
1g…… ジャンジャンブル・コンフィ
2.5g…… 仏手柑
[illegible]又は[illegible]ン・ゼス[illegible]1～1．5ｇ）
1…… [illegible]ア・グリオット（クレ[illegible]ム・ド・グリオット

ムース・マロン:
460g…… 牛乳
450g…… クレーム・ド・マロン（アンベール）
271g…… パート・ド・マロン（アンベール）
4本…… ヴァニラ・スティック
115g…… 卵黄
20g…… 小麦粉
20g…… プードル・ア・クレーム
100g…… プレパラシオン・ジェラティーヌ
890g…… 泡立てた生クリーム
65g…… アルマニャック

アンセール・マロン:
690g…… パート・ド・マロン
250g……クレーム・ド・マロン
10g…… ヴァニラ・エッセンス
1.25本… ヴァニラ・スティック
50g…… アルマニャック

SPECIMEN

無断転載を禁じます。

ビスキュイ・ダックワーズ:センターに入れるので出来上がりより一回り小さく（１６㎝）で作る。
①グラニュー糖と卵白をしっかりと固めに泡立てる。
②アーモンドパウダーと粉糖を合わせてふるう。
③①、②を合わせて、１２㎜の口金で１６㎝のセルクルをガイドにして絞り出し、１７０°で約２５分焼成する。

コンポート・ド・グリオット：
①カソナードは半量ずつ分け、一方にペクチンＮＨ，キサンタンゴムを混ぜ合わせておく。
②鍋にバターを溶かし、残りのカソナード　グリオット・コンフィ、冷凍グリオット、シェリー酒の半量、セル、レモンゼスト、ジャンジャンブル・コンフィ、レモンのジュを入れて煮る。
③②に①を加える。
④さらにシェリー酒の半量、アロマ・グリオット（クレーム・ド・グリオット）を加えて仕上げる。

ムース・マロン：
①牛乳を温め、パート・ド・マロン、ヴァニラを加え、ブレンダーで混ぜる。
②卵黄、小麦粉、プードル・ア・クレームを混ぜ合わせる。
③②に①をあわせてから鍋に戻し煮て、ゼラチン、クレーム・ド・マロンを合わせる。
④生クリームにアルマニヤックを入れて泡だてる。
⑤③が２５°に冷めたら④と合わせる。

アンセール・マロン：
①パート・ド・マロンとクレーム・ド・マロンを合わせる。
②アルマニヤック、ヴァニラエッセンス、ヴァニラを①に加え滑らかに混ぜ合わせる。

SPECIMEN

仕上げ：
①セルクル内にムース・マロンをおき、コンポート・ド・グリオットを塗ったダックワーズを塗った面を下にして置く。
②その上にムースを絞り、もう一枚ダックワーズを置き上の面にムースを平らに延ばす。
③全体にピストレをかけてから、ムース・マロンを細い口金で絞って飾りをつける。

無断転載を禁じます。