

2010

ガトー・サレの特集  
(2日間・20ルセット)



36e COURS  
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE  
PAR M.Jean-Jacques BORNE

## 第36回 現代フランス製菓技術特別講習会

<フランスの製菓店で大成功しているガトー・サレの特集>  
売上げを伸ばす新たなアイテムとして提案する塩味のテイクアウト惣菜

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・バン)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」(コンドリュウ)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、コンフィスール、グラシエの教授として製菓技術、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	フランス中央部サン・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。
2009年	第34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。

### <賞>

- ・メイユール・アブランティ・ド・フランス (1988・89・91・92年各回一第1位)
- ・クープ・ド・モンド、サン・ミシェル、オリンピアド・デ・メティエ他多くのコンクール

### <メッセージ>

ガトー・サレを紹介するために再び日本に招かれることは、大きな喜びであります。ガトー・サレは製菓店が作る塩味のテイクアウト惣菜で、多くのフランスのパティスリーでも必要不可欠な商品になっています。

ガトー・サレを提供することは、お客さまの来店動機を高め、売上げの増加につながるだけでなく、甘い菓子の販売増加をうながし、より高い収益の向上に大きく貢献します。

提案するルセットは高価な食材を使ったものではなく、シンプルで容易に作れ、どなたでも自店で作ることができます。

私は数多くのパティスリーが、甘く美味な菓子の世界に、ガトー・サレを新たなアイテムとして加える必要があると確信しています。

2010年11月  
Jean-Jacques BORNE



2010

ガトー・サレの特集  
(1日目・10ルセット)

## SOMMAIRE

ガトー・サレの特集 (1日目-10ルセット)

高価な食材を使ったものではなく、  
シンプルで美味しくどなたでも自店で容易に作れる全ルセット20種。

### 目次

1. QUICHE POMMES DE TERRE AU SAUMON FUME  
キッシュ・ポム・ド・テール・オ・ソーモン・フュメ
2. TORTELLINI AUX 4 VIANDES  
トルティーニ・オ・キャトル・ヴィアンド
3. FOUGASSE MEDITERANEENNE AUX LEGUMES  
フガス・メディテラネエヌ・オ・レギューム
4. TARTELETTES FOIES DE VOLAILLES, PUREE DE MARRONS ET PARMESAN  
タルトレット・フォワ・ド・ヴォライユ、ピューレ・ド・マロン・エ・パルメザン
5. CAKE MARRON, POULET ET POIVRONS ROUGES  
ケーキ・マロン、プーレ・エ・ポワヴロン・ルージュ
6. CHOUQUETTES MAÏS WASABI AU CHEVRE  
シューケット・マïs・ワサビ・オ・シェーブル
7. BOULES DE PAIN DE MIE LARDONS/OIGNONS/OLIVEST/TOMATE/CHORIZO  
ブール・ド・パン・ド・ミラルドン/オニオン/オリーブ/トマト/チョリソー
8. TARTE FENOUIL MARRON ET MOELLEUX JAMBON BLANC AUX FINES HERBES  
タルト・フヌイユ・マロン・エ・ムワルー・ジャンボンブラン・オ・フィン・エルブ
9. CROQUE MONSIEUR EPINARD AUX POIVRONS GRILLES ET SESAME  
クロック・ムッシュ・エピナル・オ・ポワブロン・グリエ・エ・セザム
10. TERRINE DE CHAMPIGNONS ET SAUMON  
テリーヌ・ド・シャンピニオン・エ・ソーモン





2010

ガトー・サレの特集  
(2日目・10ルセット)

## SOMMAIRE

ガトー・サレの特集 (2日目 - 10ルセット)

高価な食材を使ったものではなく、  
シンプルで美味しくどなたでも自店で容易に作れる全ルセット20種。

### 目次

11. CHAUSSONS POMMES DE TERRE AU BOEUF

ショーソン・ポム・ド・テール・オ・ブフ

12. PETITS MOELLEUX MARRON POMMES DE TERRE SAUMON FUME

プチ・モワルー・マロン・ポム・ド・テール・ソーモン・フュメ

13. PATE CROUTE VOLAILLE ET PISTACHE

パテ・クルート・ヴォライユ・エ・ピスターシュ

14. GNOCCHIS POTIMARRON A LA FOURME

ニョッキ・ポティマロン・ア・ラ・フルム

15. TARTE FLAMBEE ALSACIENNE

タルト・フランベ・アルザシエンヌ

16. TARTE TORTILLAS AUX LEGUMES ET CHORIZO

タルト・トルティヤ・オ・レギューム・エ・ Chorizo

17. CREPES AU SARAZIN POIVRONS GRILLES ET FROMAGE BLANCS FINES HERBES

クレープ・オ・サラザン・ポワヴロン・グリエ・エ・フロマーージュ・ブラン・フィヌ・ゼルブ

18. QUICHE PAPRIKA MASCARPONE AUX FRUITS DE MER

キッシュ・パプリカ・マスカルポーネ・オ・フリユイ・ド・メール

19. PAIN QUINOA AU POULET GINGEMBRE

パン・キヌア・オ・プーレ・ジャンジャンブル

20. FLAMICHE POIREAUX VOLAILLES CRÈME DE MARRON AU CURCUMA

フラミッシュ・ポワロー・ヴォライユ・クレーム・ド・マロン・オ・キュルクマ





## 18.QUICHE PAPRIKA MASCARPONE AUX FRUITS DE MER

キッシュ・パプリカ・マスカルポーネ・オ・フリユイ・ド・メール



### Pâte brisée paprika :

500g..... farine  
300g..... beurre  
10g..... sucre  
10g..... sel  
10g..... paprika  
3..... oeufs

### Recette : (pour 10 parts de 120g)

500g..... moules non décoquillées  
300g..... crevettes roses cuites  
300g..... noix de pétoncles ou de Saint-Jacques  
15cl..... vin blanc sec  
100g..... menta rape  
5cl..... huile d'olive

### Appareil à quiche :

4..... œufs  
2..... jaunes d'œufs  
250g..... mascarpone  
1/4 ..... jus de moules  
QS..... sel/poivre/noix de muscade  
(attention le jus de moules est salé)

### パート・ブリゼ・パプリカ :

500g.....小麦粉  
300g ..... バター  
10g..... グラニュー糖  
10g..... 塩  
10g..... パプリカ  
3..... 全卵

### ルセット: (10コ分各120g)

500g.....ムール貝(殻付き)  
300g.....クルヴェット・ローズ(湯通し)  
300g.....ペトンクル又はホタテ貝  
15cl..... 白ワイン(辛口)  
10g..... マンゲール(ラペ)  
1..... オリーブオイル

### パレイユ・クッシュ :

4..... 全卵  
2..... 卵黄  
250g..... マスカルポーネ  
1/4 ..... ジュ・ド・ムール  
適量..... 塩、コショウ、ナツメグ  
(注:ジュ・ド・ムールには塩分がある)

S P E C I M E N

### パート・ブリゼ・パプリカ

小麦粉、砂糖、塩、パプリカ、バターをサブージュし、砂状になったら卵を加え、シルパットの上に生地をのせ、オープンペーパーをかぶせ余分な打ち粉を使わないで、生地をのばす。

ムール貝は白ワインで蒸し煮にし、汁はアパレイユの味付けに使う。

海老はさっとゆでる。

ホタテ貝は薄めにスライスし、ソテーしてから の海老を加える。

卵、卵黄、マスカルポーネ、ムール貝の煮汁、を合わせてスパイス、ナツメグなどで調味し、アパレイユを作る。ムール貝の塩分を考え塩味は慎重に調味する。

### 仕上げ

パート・ブリゼ・パプリカを型に敷き込み 160 で空焼きした後、エメンタール(ラペ)を置く。

そこへ貝類を入れ、アパレイユを流し 170 で 30 ~ 40 分焼く。

# S P E C I M E N

