

2011

A 第1講習
(2日間・16ルセット)



37e COURS
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE
PAR M. Angelo MUSA

第37回 現代フランス製菓技術特別講習会

人の微笑をさそう新たな美味しさ
ミューサ氏の思いを込めたフランス菓子を未来につなぐルセット32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
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>

ご存知のように昨年フランス・ガストロノミーがユネスコの世界遺産として登録されました。このことは美味しいフランス菓子を作るために出会いを求める私にとって、昨年にも増して強い訪日意欲をかきたてます。

皆様の仕事の完璧さ、素晴らしさは見習うべきものがあります。様々な場面でその作品と出会うたび、いつも喜びを感じます。

今年も日本の皆様と、パティスリーを通して分ち合えることを楽しみに。友情をこめて。

A très bientôt

2011年3月
Angelo MUSA
M.O.F. 2007

2011

A 第1講習

(2日間・16ルセット)

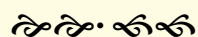


SOMMAIRE

氏が支えるパリの名店<パティスリー・デ・レーヴ>の菓子、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、フランスの製菓店で大成功しているガトー・サレ(新アイテムとして提案)

❧ 目次 ❧

- 1、Truffe lait marron (C)
トリュフ・レ・マロン
- 2、Rocaille lait (C)
ロカイユ・レ
- 3、Guimauve cassis (C)
ギモーヴ・カシス
- 4、Bûche bolivie(E-R)
ビューシュ・ボリヴィ
- 5、Tartelette agrumes (T)
タルト・アグリユーム
- 6、Cake orange marron (G)
ケーキ・オランジュ・マロン
- 7、Macarons pistache (F)
マカロン・ピスターシュ
- 8、Tartelette crudités (c'est top) (S)
タルトレット・クリュディテ
- 9、Bonbon duja ©
ボンボン・デュジャ
- 10、Guimauve vanille citron (C)
ギモーヴ・ヴァニーク・シトロン
- 11、Sucette chocolat praline (C)
シュセット・ショコラ・プラリネ
- 12、Choux marron vanille et griotte (E)
シュー・マロン・ヴァニーク/グリオット
- 13、Tarte châtaigne (T-R)
タルト・シャテーニユ
- 14、Macarons myrtille (F)
マカロン・ミルティーク
- 15、Petits sablé (F)
プティ・サブレ
- 16、Sandwichi saumon (S)
サンドウィチ・ソーモン





- (C)...ショコラ、コンフィズリー
- (E)...アントルメ
- (T)...タルト
- (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、フル・ムワルー
- (R) ... <パティスリー・デ・レーヴ> で提供している菓子
- (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・ジェラティヌ
= 1 (ジェラチンパウダー) 対 5 (水)



11、Sucette chocolat praliné (C)

シュゼット・ショコラ・プラリネ



Praliné collé:

- 670g..... praliné d'été
- 90g..... mycryo
- 85g..... amandes caramélisées concassées
- Total:845g

Praliné coulant:

- 270g..... praliné d'été
- 27g..... huile de p... raisin
- QS..... ur de s...
- 12g..... feuillantir...
- Total:309g

プラリネ・コレ:

- 670g..... プラリネ・デテ
- 90g..... マイクリオ (カカオパウダーバター)
- 85g..... アーモンド・カラメリゼ・コンカッセ
- 計:845g

プラリネ・クーラン:

- 270g..... プラリネ・デテ
- 27g..... グレーンード・オ...
- QS..... グレーンード・セル...
- 12g..... アーモンド...
- 計:309g

S P E C I M E N

プラリネ・コレ：

アーモンドはカラメリゼしていないものを用意し、低温でローストしてカットする。
マイクリオを温めてポマード状にして、プラリネと合わせてパーミックスでしっかりと混ぜ合わせる。

に を混ぜ、絞り袋にいれ、内側にチョコレートを吹き付けて用意した型に入れる。

プラリネ・クーラン：

フィアンティーヌは砕いておく。

プラリネにグレープ・シード・オイル、フィアンティーヌ、セルを加える。

仕上げ：

プラリネ・コレの が固まったら、上にセルを2粒ほど置く。その上にプラリネ・クーランを絞り、さらにクーヴェルチュールで蓋をして仕上げる。

S P E C I M E N

