

2011

B 第2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“ブルギニオン”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・ブリ・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・ブリ・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

B 第2講習

(2日間・16ルセット)

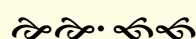


SOMMAIRE

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.Rocaille noire(C)
ロカイユ・ノワール
- 2.Barre croustillante duja(C)
パール・クルスティアント・デュジャ
- 3.Guimauve caramel(C)
ギモ - ブ・カラメル
- 4.Le Mont Blanc de la patisserie des rêves(E-R)
ル・モン・ブラン・ド・ラ・パティスリー・デ・レーヴ
- 5.Biscuit de gout aux fruits confits(G)
ビスキュイ・ド・グー・オ・フリユイ・コンフィ
- 6.Financier marron au rhum(F)
フィナンシエ・マロン・オ・ラム
- 7.Petit cylindre(F)
プティ・シランドル
- 8.Sandwich thon (c'est top)(S)
サンドウィチ・トン
- 9.Guimauve passion(C)
ギモ - ブ・パッション
- 10.Pate de fruit et arôme(C)
パート・ド・フリユイ・エ・アロム
- 11.Duo(E)
デュオ
- 12.Tartelette gourmande au praliné(T)
タルトレット・グルマンド・オ・ブラリーヌ
- 13.Bisduit de gout coco(G-R)
ビスキュイ・ド・グー・ココ
- 14.Cannelés(F)
カヌレ
- 15.Macaron chocolat marron(F)
マカロン・ショコラ・マロン
- 16.Tartelette gnocchi(S)
タルトレット・ニョキ





- (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)



13. Bisquit de gout coco (G-R)

ビスキュイ・ド・ゲー・ココ



S P E C I M E N

Biscuit coco:

- 260g.....noisette brute
- 265g.....coco râpée
- 405g.....sucre cassonade
- 145g.....blancs d'oeufs
- 235g.....jaunes d'oeufs
- 95g..... sucre glace
- 2g.....sel fin
- 435g.....beurre frais
- 245g..... farine
- 15g..... baking powder
- 580g.....blancs d'oeufs
- 85g..... sucre cassonade
- Total:2767g

Crème au beurre coco:

- 30g..... purée de coco(Sicoly)
- 6g..... pâte de coco
- 20g..... oeufs entiers
- 70g..... sucre semoule
- 185g.....beurre frais
- 25g..... noix de coco râpée
- 1g..... extrait de coco
- Total:337g

Glaçage :

- 50g..... couverture blanche
- 5g..... beurre de cacao

ビスキュイ・ココ:

- 260g..... ノワゼット(皮付)
- 265g.....ココナッツ(ラベ)
- 405g.....カソナード
- 145g.....卵白
- 235g.....卵黄
- 95g..... 粉糖
- 2g.....セル・ファン
- 435g.....バター
- 245g.....小麦粉
- 15g.....ベーキングパウダー
- 580g.....卵白
- 85g.....ココナッツ
- 計:2767g

クレーム・オ・ブール・ココ:

- 30g..... ビューレ・ド・ココ(シコリ)
- 6g.....パート・ド・ココ
- 20g.....全卵
- 70g.....グラニュー糖
- 185g.....バター
- 25g.....ヤシの実(ラベ)
- 1g.....ココナッツ・エッセンス
- 計:337g

グラッサージュ:

- 50g..... ケーヴェルチュール・ブランシュ
- 5g.....カカオ・バター



ビスキュイ・ココ：

ノワゼットはホールを140℃で35～40分ローストしてから粉碎する。
 ミキサーボウルにカソナード（カソナードと沖縄の黒糖を半々に使用）、ココナッツ・ラペ、ノワゼット、卵白、卵黄、セルファンを混ぜ合わせる。
 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
 バターを温める。
 卵白580gとカソナード（黒糖と半々）を泡立てる。
 が良く混ざったら、のバターを加えて混ぜる。
 を少々に加え、の粉を加え、残りのを混ぜ合わせる。
 3.8cm×2.6cmのカードルに流して、160℃で45～50分焼成する。

クレーム・オ・ブーレ・ココ：

ピューレ・ド・ココ、パート・ド・ココ、グラニュー糖を鍋に入れ温める。
 に卵を入れバーミックスで混ぜて35℃にする。
 35℃になったら、ミキサーボウルに移して混ぜ、バターを加える。
 バターが混ざったら、ココナッツ・ラペとココナッツ・エッセンスを加える。

グラッサージュ：

クーヴェルチュール・ブランシュにカカオバターを入れて溶かす
 30℃にして薄く掛ける。

ココ・カラメリゼ：

糖と水100gを鍋に煮、ココナッツ・ラペを加えてカラメリゼする。

仕上げ：

焼き上がったビスキュイを半分に切り、クレーム・オ・ブーレ・ココを薄く塗り、シュー放を重ね、クリームを落ち着かせる。グラッサージュを30℃にして薄く上掛けして、全体にココ・カラメリゼをまぶしつける。

S P E C I M E N

