

2011

A 第1講習
(1日間・9ルセット)



38e COURS
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE
PAR M.Jean-Jacques BORNE

第38回 現代フランス製菓技術特別講習会

<フランス菓子の栄養学とガトー・サレ>
いずれも時を開いて繁栄に貢献する新しいアイテムです

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

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・パン)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」(コンドリユー)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、ショラティエ、コンフィズール、グラシエの教授として製菓技術その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 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。
- 2010年5月- 栄養士マリーズ・ティエポーと協力して各種アレルギーや糖尿病に対応した菓子やデザートを発表しフランス製菓界に大きな

<賞>

- ・ メイユール・アブランティ・ド・フランス (1988・89・91・92年各回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に参加する

<メッセージ>

私たちの食品そして消費の仕方も変化し、不耐性やアレルギーまた糖尿や肥満の問題を抱える人がますます増えてきています。しかしながら、そういった人々の多くが、健康を害することなく味わいのある菓子やデザートを食べたいと願っているのも事実です。

この大きくなりつつある要求に応えることは、プロとして競合との違いを強調する手段であり、売上げを高める手段でもあります。

フランスの製菓店で大成功しているガトー・サレを含めた講習の目的は、新しい材料や新しいテクニックに親しむ、独自のルセットを作るのに必要なノウハウを得る、商品の価値を高め店のイメージの活性化につなげる、オリジナル・ルセットを作るのに十分な技術的知識を持つことにあります。

講習全体を通して今まで知らなかった味わい、食感、材料を発見することと思います。

2011年11月 ジャン-ジャック・ボルヌ
Jean-Jacques BORNE

2010

A 第1講習

(1日間・9ルセット)



SOMMAIRE

ガトー・サレ（フランスの製菓店で大成功している、売上げを伸ばす塩味のテイクアウト惣菜）
* 高価な食材を使わず、シンプルで手早く容易に作れ、製菓店にある機材でどなたでも自店で出来ます。

目次

1. Chaussons curcuma, porc et gambas
ショーン・キュルクマ・ポール・エ・ガンパス

2. Tourte poulet coco, pommes épices thai
トゥルト・プーレ・ココ、ポム・エビス・タイ

3. Tartelette jambon, marron, bacon, parmesan
タルトレット・ジャンボン、マロン、ベーコン、パルメザン

4. Tarte crème poivron grillé, chèvre frais
タルト・クレーム・ポワブロン・グリエ、シェーブル・フレ

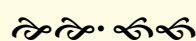
5. Clafouti courgettes, feta, crumble parmesan
クラフティ・クールジェット、フェタ、クランブル・パルメザン

6. Tourte de Pâques à l'Italienne
トゥルト・ド・パーク・ア・イタリエンヌ

7. Millefeuille de cake épinard pignons et crème marrons
ミルフィユ・ド・ケーキ・エピナール・ピニオン・エ・クレーム・マロン

8. Moelleux roquefort et poires au vin rouge
ムワルー・ロックフォール・エ・ポワール・オ・ヴァン・ルージュ

9. Moelleux Potimarron lardons, marron aux épices
ムワルー・ポティマロン・ラルドン、マロン・オ・ゼビス





3. Tartelette jambon, marron, bacon, parmesan

タルトレット・ジャンボン、マロン、ベーコン、パルメザン



Pâte sablée aux épices Thaï:

500g.....farine
300g..... beurre
10g..... sucre
10g..... sel
5g.....épices Thaï
3 oeufs

Garniture : (15 tartelettes)

125g.....parmesan (tranches)
150g.....lard fumé (tranches)
500g.....jambon de Paris (dés)
250g..... jambon de Paris (tranches)
250g..... jambon de Bayonn(tranche)
QS..... cerfeuil

Sauce Mornay Marro (15 tartelettes)

250cc..... lait
40g..... beurre
30g..... farine
25g..... gruyère râpé
25g..... crème fraîche
2..... jaunes
500g.....purée de marrons non sucrée
QS sel et épices

パート・サブレ・オ・エビス・タイ:

500g.....小麦粉
300g.....バター
10g..... グラニュー糖
10g..... 塩
5g..... エビス・タイ
3..... 全卵

ガルニチュール: (タルトレット15個分)

125g.....パルメザン(スライス)
150g.....ベーコン(スライス)
500g.....ジャンボン・ド・パリ(ロースハム、賽の目)
250g..... ジャンボン・ド・パリ(スライス)
100g..... ジャンボン・ド・パイ(スライス)
適宜..... セルフィーユ

ソース・モルナ・マロン (タルトレット15個分)

250cc..... 牛乳
40g..... バター
30g..... 小麦粉
25g..... グリュイエール(ラペ)
25g..... 生クリーム
2..... 卵黄
500g.....ピューレ・ド・マロン(無糖、アンペール)
適宜.....塩、エビス

S P E C I M E N

パート・サブレ・オ・エпис・タイ :

サブレ生地を作り、冷やしてから直径 8 センチのセルクルに敷きこみ、170 で15分でしっかりと焼成する。

ガルニチュール :

ベーコンはひし形に切り、天板にならべて180 で5分くらい焼いてから、ペーパーに並べ余分な油を取り除く。

ソース・モルネー・マロン :

鍋にバターを入れ、小麦粉を加えてしっかりと炒める。

温めておいた牛乳を加えて煮て、ソースが煮あがったらボウルに移し、卵黄を少しずつ加えて混ぜ、さらに生クリーム、チーズ、ピューレ・ド・マロンを加えてから、刻んだハムを加えて調味する。

仕上げ :

しっかりと焼き上げたタルトレットにソースを詰める。

生ハムは巻きつけるように飾り、ベーコン、パルメザン、ハム、セルフイユ、などをバランスよく飾り、仕上げる。

S P E C I M E N

