

2011

B 第2講習
(2日間・20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「ポー・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

2011

B 第2講習

(2日間・計20ルセット)



SOMMAIRE

フランス菓子の栄養学

∞ 目次 ∞

Les recettes pour personnes intolérantes

食品不耐症の方用のルセット10種

**Les recettes allégées en sucres
pour personnes diabétiques**

糖尿病をはじめ肥満、ダイエット他健康上糖分が制限されている方用の
ルセット10種

∞∞ ∞ ∞



SOMMAIRE

Les recettes pour personnes intolérantes

食品不耐症の方用のルセット10種

目次

1.LE TOYO

ル・トーヨー

2.ENTREMET GLACE VANILLE MARRONS CASSIS

アントルメ・グラッセ・ヴァニユ・マロン・カシス

3.TARTE COCKTAIL DE FRUITS Fèves Tonka

タルト・コクテル・ド・フリユイ・フェーヴ・トンカ

4.TARTE CITRON REVISITEE

タルト・シトロン・ルヴィジテ

5.FINANCIERS NOIX - MYRTILLES

フィナンシエ・ノワ - ミルティエユ

6.PETITS GATEAUX MOELLEUX A L'ORANGE

プティ・ガトー・ムワルー・ア・ロランジュ

7.CAKE SAINT AMOUR

ケーキ・サン・タムール

8.PETITS FOURS PAIN D'EPICES

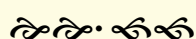
プティ・フル・パン・デピス

9.CANISTRELLIS CORSE

カニストレリ・コルス

10.GLACE MARRON - Coulis CASSIS Pour esquimaux

グラス・マロン・クーリ・カシス・プール・エスキモー





SOMMAIRE

Les recettes allégées en sucres pour personnes diabétiques **糖尿病をはじめ肥満、ダイエット他健康上糖分が制限されている方用のルセット10種**

∞ 目次 ∞

1.L'ORCHIDEE NOIRE

ロルキデ・ノワール

2.ENTREMET GLACE

アントルメ・グラッセ

3 . FRAISIER LIGHT

フレジエ・ライト

4.TARTE POMMES-CRANBERRIES ET CRUMBLE LIGHT

タルト・ボム-クランベリー・エ・クランブル・ライト

5.TIRAMISU A L'ANANAS

ティラミス・ア・ラナナス

6.ERRINE CHOCOLAT ORANGE GELEE MARRON VIN BLANC PANACOTTA VANILLE
ヴェリーヌ・ショコラ・オランジュ、ジュレ・マロン・ヴァン・ブラン・パンナコッタ・ヴァニーユ

7.COULANT CHOCOLAT LIGHT

クーラン・ショコラ・ライト

8.Sorbet FRAMBOISE Allégé pour esquimaux

ソルベ・フランボワーズ・アレジェ・プール・エスキモー

9.Sorbet FRAISE Allégé pour esquimaux

ソルベ・フレーズ・アレジェ・プール・エスキモー

10.Sorbet POIVRON / THE VERT Allégé pour sucettes glacées
ソルベ・ポワブロン/テ・ヴェール・アレジェ・プール・シュセット・グラッセ





3 . FRAISIER LIGHT

フレジエ・ライト



4 entremets de 180 Calories 131 kcal
Allégé en calories Allégé en sucres Allégé en lipides

Génoise au Splenda :

- 250g.....blanc d'œuf
- 30g..... Splenda
- 160g.....jaunes
- 80g..... lait écrémé en poudre
- 80g..... maizena
- 50g eau

Bavaroise :

- 330g.....lait écrémé
- 50g..... jaunes d'œuf
- 50g..... Tagatesse™
- 40g..... maizena
- 1..... vanille
- 2g..... gélatine + 100g d'eau
- 500g..... crème fouettée

Coulis Framboise :

- 500g.....pulpe de Framboise (SICOLY)
- 40g..... Tagatesse™
- 6g..... Agar agar

Assemblage et finitions :

- 250g.....fraises fraîches

Points forts et arguments de vente :

- Par rapport à un fraisier classique :
- 42% de calories en moins
 - 45% de glucides en moins
 - 42% de lipides en moins

アントルメ4台分 180 カロリー 131kcal
低カロリー、低糖、低脂肪

ジェノワーズ・オ・スプレнда :

- 250g.....卵白
- 30g..... スプレнда (甘味料)
- 160g.....卵黄
- 80g..... スキムミルク (無脂肪乳)
- 80g..... コーンスターチ
- 50g水

バヴァロワーズ :

- 330g.....ローファットミルク
- 50g.....卵黄
- 50g..... タガトース™
- 40g..... コーンスターチ
- 1..... タガトース™
- 12g..... タガトース™ + 60g水
- 50g..... レンズ豆ペースト (無脂肪)

クーリ・フランボワーズ :

- 500g.....フランボワーズ・ピューレ (シコリ)
- 40g..... タガトース™
- 6g..... アガール・アガール

アッサンブラージュとフィニション :

- 250g イチゴ (フレッシュ)

特徴とセールスポイント :

- 通常のフレジエ・クラシックに比べ
- ・カロリー42%減
 - ・糖質45%減
 - ・脂質42%減

S P E C I M E N

ジェノワーズ・オ・スプレングダ :

卵白にスプレングダを加えてあわ立てる。

水 50gを温め、スキムミルクを加える。

にあわ立てた卵白を少し加えて混ぜりやすくしてから、卵白をすべて入れ、卵黄を混ぜる。

コーンスターチを加えて混ぜ合わせる。

セルクルで160で焼成し、5ミリ厚さにカットする。

バヴァロワーズ :

無脂肪牛乳(スキムミルク)を鍋に入れ、甘味料(今回はキシリトール)を半分加え、ヴァニラを加える。

残りの甘味料は卵黄と合わせ、さらにコーンスターチを混ぜる。

生クリームをあわ立てる。

の卵黄に を少量加えて混ぜやすくしてから、残りの をすべて合わせ、煮る。

ゼラチンを に加え を少しずつ加えて、泡だて器で混ぜ合わせる。

クーリ・フランボワーズ :

フランボワーズ・ピューレ 甘味料、寒天パウダーを混ぜ合わせて煮てから、漉す。

これをセルクルに1cmの厚さに流し固める。

仕上げ :

固めたクーリ・フランボワーズの上にジェノワーズをおき、セルクルの周囲に半分にかット

したイチゴを並べる。このとき、逆さまモンタージュにするので、イチゴの向きに注意する。

ババロワーズにフレッシュなイチゴを刻んで混ぜて流し、もう1枚のジェノワーズを重ねて、

冷やし固める。

セルクルからはずし、クーリの面を上にし、イチゴ、箔など飾る。

S P E C I M E N

