

2012

A 第1講習  
(2日間・16ルセット)



39e COURS  
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE  
PAR M. Sébastien LESAGE

## 第39回 現代フランス製菓技術特別講習会

サヴォア地方菓子とオート・サヴォア名店  
パティスリー・ショコラトゥリー・ルサーージュのフランス菓子ルセット32種

講師 セバスチャン・ルサーージュ氏

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 セバスチャン・ルサーージュ 氏

(M.Sébastien LESAGE)

- ・サンシビリテ・グルマンド(ローヌ・アルプ地域圏の優れたパティシエのアソシアシオン)会員
- ・パティスリー・ショコラトゥリー・ルサーージュをオート・サヴォアのアンヌマスに開店
- ・郷土を愛し顧客を愛し、店をオート・サヴォアの名パティスリーに育てた氏の手腕は、ショコラ、マカロンの名手としての名声と共に極めて高く評価されている

### 略歴

- 1973年12月 生まれる
- 1991年-1992年 CAP取得(レストラン)
- 1992年-1993年 BTH取得(キュイジーヌ)
- 1993年-1994年 BTH取得(レストラン)
- 1994年-1995年 CAP取得(パティシエ、ショコラティエ、グラシエ、コンフィズール)
- 1995年-11月 エコール・ルノートルでショコラ・ガナッシュとボンボン・リキュールの技術研修を行う
- 1996年2月-10月 兵役
- 1996年 パティスリー・フォーション(パリ)でパティシエ
- 1996年 1997年 パティスリー・リッシュ(サンリス)でパティシエ
- 1997年 1998年 シャトー・ド・ディボンヌ・レ・バン(1つ星)でセコンド・パティシエ
- 1998年 1999年 シャトー・ド・ディボンヌ・レ・バン(1つ星)でシェフ・パティシエ
- 1999年 2001年 ラ・コンフィズリー・カルティエ(ヴェルソワ、スイス)でアントルメ、ショコラの責任者
- 2001年- パティスリー・ショコラトゥリー・ルサーージュをオート・サヴォアのアンヌマスに開店し現在に到る。

### <賞>

- 1995年 ヨーロピアン・ド・パティスリー・コンクール 優勝
- 2000年 シャンピオナ・ド・スイス(デセール部門、ローザンヌ)銀賞
- 2000年 コンクール・ショコラ(ジュネーブ) 3位
- 2005年 ワールド・チョコレート・マスターのフランス・フィナリスト
- 2008年 クープ・ド・モンド・ド・パティスリーのフランス・フィナリスト

### <メッセージ>

この度機会を得て日本に赴き、サヴォア地方菓子を紹介できることを今私はとても楽しみにしています。フランスの各地にはそれぞれの気候、風土、文化に育まれた食の特徴があります。紹介するルセットを通してサヴォア地方の味や風味を、日本のパティシエの皆様とともに共有したいと思います。

出会いを楽しみに。  
友情をこめて。

2012年3月  
Sébastien LESAGE

2012

# A 第1講習

(2日間・16ルセット)

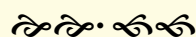


## SOMMAIRE

ショコラの名手、マカロンの名手ルサーージュ氏による  
サヴォア地方菓子とオート・サヴォア名店パティスリー・ショコラトウリー・ルサーージュの  
フランス菓子ルセット32種

### 目次

- 1.Pâte à tartiner caramel beurre salé (F)  
パート・ア・タルティネ・カラメル・ブール・サレ
- 2.Macarons yuzu (F)  
マカロン・ユズ
- 3.Pâte de fruit litchi (F)  
パート・ド・フリユイ・リチー
- 4.Entremet Imbert(E)  
アントルメ アンベール
- 5.Tarte Tendresse (T)  
タルト タンドレス
- 6.Aphrodite (C)  
アフロディテ
- 7.Choc'(G)  
シヨック
- 8.Verrine chaude : coulis de mangue épicée et gambas au chocolat (S)  
ヴェリーヌ・シヨード : クーリ・ド・マング・エピセ・エ・ガンバス・オ・ショコラ
- 9.Guimauve à la rose (F)  
ギモーヴ・ア・ラ・ローズ
- 10.Sablé cannelle noisette (F)  
サブレ・カネル・ノワゼット
- 11.Caramel passion (F)  
カラメル・パッション
- 12.Entremet Fleur de sel (E)  
アントルメ フルール・ド・セル
- 13.Tarte Figulus (T)  
タルト フィグルス
- 14.Basillic(C)  
バジリック
- 15.Les iles (G)  
レ・ジル
- 16.Glisse (S)  
グリス



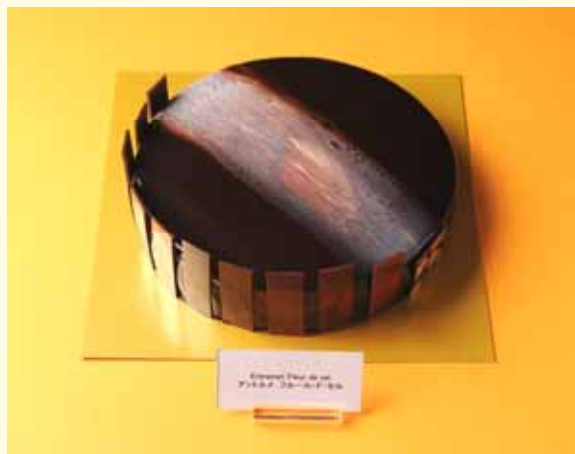


- (C)・・・ショコラ
  - (E)・・・アントルメ
  - (T)・・・タルト
  - (F)・・・ギフトに適したフル・セックとコンフィズリー
  - (G)・・・ギフトに適したガトー・ド・ヴォワヤージュ
  - (S)・・・ガトー・サレ
- 印は、サヴォア地方のルセットをベースにした菓子



## 12. Entremet Fleur de sel (E)

アントルメ フルール・ド・セル



### Sablé breton chocolat:

600g.....farine  
 15g..... levure chimique  
 50g..... cacao poudre  
 8g.....fleur de sel  
 420g.....cassonade  
 500g.....beurre  
 200g.....jaunes d'œufs  
 125g.....chocolat ACARIGUA (Weiss)

### Caramel exotique fleur de sel:

500g.....glucose  
 260g.....sucre  
 155g.....crème  
 500g.....purée de passion(Sicoly)  
 300g.....purée de mangue(Sicoly)  
 4g.....fleur de sel  
 320g.....beurre

### Biscuit chocolat sans farine:

750g.....blancs  
 795g.....sucre semoule  
 270g.....jaunes d'œufs  
 180g.....cacao poudre

### Mousse chocolat noir SOKOTO:

250g.....sucre  
 75g..... eau  
 290g.....jaunes d'œufs  
 140g.....œufs  
 790g.....chocolat noir SOKOTO  
 1000g .....crème fouettée

### Finition et décor:

Démouler l'entremet et le glacer avec un glaçage noir, plus décor chocolat.

### サブレ・ブルトン・ショコラ:

600g.....小麦粉  
 15g..... ベーキングパウダー  
 50g..... カカオ・パウダー  
 8g.....フルール・ド・セル  
 420g.....カソナード  
 500g.....バター  
 200g.....卵黄  
 125g..... ショコラ・アカリグア(ヴェイス)

### カラメル・エキゾチック・フルール・ド・セル:

500g.....水アメ  
 260g.....グラニュー糖  
 155g.....生クリーム  
 500g.....パッションフルーツ・ピューレ  
 300g.....マンゴー・ピューレ  
 4g.....フルール・ド・セル  
 320g.....バター

### ビスキュイ・クッキー・サン・ファリー:

750g.....白  
 795g.....グラニュー糖  
 270g.....卵黄  
 180g.....カカオ・パウダー

### ムース・ショコラ・ノワール・ソコト:

250g.....グラニュー糖  
 75g.....水  
 290g.....卵黄  
 140g.....全卵  
 790g..... ショコラ・ノワール・ソコト  
 1000g.....生クリーム(泡立てたもの)

### フィニシオンとデコール:

セルクルからアントルメをはずしグラッサージュ・ノワールでグラッセし、ショコラのデコール。

# S P E C I M E N

キャラメル・エキゾチック・フルール・ド・セル：

鍋に水飴、グラニュー糖を入れてキャラメリゼする。フルーツの味が消えないように苦みを出しすぎないように注意する。

の鍋を火からおろしてパッションフルーツ・ピュレ、マンゴー・ピュレを数回に分けて加える。再び鍋を火にかけ106 に煮る。

フルール・ド・セルを入れたボウルに3、を入れ40 位まで冷ましてからバターを入れ、バーミックスで溶かす。

ビスキュイ・ショコラ・サン・ファリーヌ：

卵白とグラニュー糖を泡立てる。

しっかり泡だったところで、卵黄を加え、カカオパウダーを加えて、ムラ無く混ぜる。

天板に流し、210 で約10分（途中向きを変える）焼成する。

焼き上がって冷ましたら、18cmのセルクルで抜く。

セルクルに戻して、キャラメル・エキゾチック・フルール・ド・セルを絞り、さらにもう一枚ビスキュイをのせる。

サブレ・ブルトン・ショコラ（ケーキの一番下の部分になるサブレ）：

ポマード状のバター、小麦粉、ベーキング・パウダー、カカオ・パウダー、フルール・ド・セル、カソナード、卵黄を全部一緒に混ぜ合わせる。

溶かしたショコラを に加える。

この生地を一晩ねかせる。

生地を1cm弱の厚さにのばし、18cmのセルクルでカットする。

160 で18分焼いたら、セルクルからはずし、溶き卵を塗って、さらに4分焼く。

ムース・ショコラ：

グラニュー糖、水を121 まで煮る。

卵黄、全卵を が110 になったら混ぜる。

121 になった を の中に入れ、さらに泡立てる。

ショコラは温めて溶かしておく。

生クリームを泡立て に少量混ぜ合わせてから半量の生クリームを入れて を加え、最後に残りの生クリームを合わせる。

仕上げ：

20cmのセルクルにサブレ・ブルトン・ショコラを入れ、ムース・ショコラを絞り出す。

その上にキャラメルを挟んだビスキュイ・ショコラ・サン・ファリーヌをのせ、さらにムース・ショコラを絞り出す。

セルクルからアントルメをはずし、グラッサージュ・ノワールをかけて仕上げる。

# S P E C I M E N





# S P E C I M E N