

2012

B 第2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ョン)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

B 第2講習

(2日間・16ルセット)

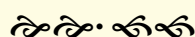


SOMMAIRE

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・ショコラトゥリー・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 chocolat (F)
パート・ア・タルティネ・ショコラ
- 2.Macarons mures tonka (F)
マカロン・ミュール・トンカ
- 3.Pâte de fruit cassis violette (F)
パート・ド・フリユイ・カシス・ヴィオレット
- 4.Entremet Rêve des bois (E)
アントルメ レーヴ・ド・ボワ
- 5.Tarte Tout choc'(T)
タルト トゥー・ショック
- 6.Croquant (C)
クロカン
- 7.Cake marron chocolat lait noisette (G)
ケーキ・マロン ショコラ・レ・ノワゼット
- 8.Macaron foie gras sésame (S)
マカロン・フォワ・グラ・セザム
- 9.Guimauve au chocolat (F)
ギモーヴ・オ・ショコラ
- 10.Sable vanille (F)
サブレ・ヴァニーユ
- 11.Caramel chocolat à la pâte de cacao (F)
カラメル・ショコラ・ア・ラ・パート・ド・カカオ
- 12.Entremet Combawa (E)
アントルメ クンババ
- 13.Tarte Florence (T)
タルト フロランス
- 14.Williamette(C)
ウィリアメット
- 15.Cake citron pistache (G)
ケーキ・シトロン・ピスターシュ
- 16.Verrine froide : Tartare de thon aux agrumes (S)
ヴェリーヌ・フロワ : タルタル・ド・トン・オ・アグリユーム





- (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



7.Cake marron chocolat lait noisette (G)

ケーキ・マロン ショコラ・レ・ノワゼット



360g.....pâte de marrons(imbert)
 190g.....crème de marrons(imbert)
 85g..... sucre glace
 1g.....sel
 2gousses... vanille
 260g.....œufs
 90g..... farine
 2g.....levure chimique
 110g..... beurre

insert:

55g..... pâte de marrons(imbert)
 90g..... crème de marrons(imbert)
 45g..... sucre de marrons(imbert)
 10g..... khum

360g パート・ド・マロン(アンベール)
 190g..... クリーム・ド・マロン(アンベール)
 85g..... 粉糖
 1g 塩
 2..... ヴァニラ・スティック
 260g..... 全卵
 90g.....小麦粉
 2g..... ベーキングパウダー
 110g..... バター

アンセール:

55g.....パート・ド・マロン
 90g.....クリーム・ド・マロン
 45g.....シュガー・ド・マロン(アンベール)
 10g.....クヌム

S P E C I M E N

ケーキ・マロン：

アンセール（中にいれるもの）

パート・ド・マロン、クレーム・ド・マロンを混ぜ合わせる。
マロン・ブリジュール（砕けたマロン）、ラム酒を混ぜ合わせる。
絞り袋に入れておく。

ケーキ：

パート・ド・マロン、クレーム・ド・マロン、粉糖、バニラスティックの中身、塩をロボクーブに入れて混ぜ合わせる。
全卵を加えて混ぜる。
小麦粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせに加える。
バターは溶かし、温かいものをに加える。
トヨ型の内側にペーパーを敷きケーキの生地を半分の高さまで流し、その上にアンセールを絞り、上にも生地を流して170℃で約40分焼成する。

仕上げ：

カカオバター 300g、ショコラ・オ・レ450g、を溶かしノワゼットのアッシュを混ぜてソースを作り、ケーキが冷めたら25℃のソースをかける。
上にシロップ漬けのマロンを飾る。



S P E C I M E N