

2012

A 第1講習
(2日間・12ルセット)



40e COURS
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE
PAR M.Jean-Jacques BORNE

第40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>

卵、小麦粉、乳製品不耐性の方、糖分が制限されている方のためのフランス菓子・デザート

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インパクトを与えている。

<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>

再び日本でデモンストレーションをできること大変光栄に思います。皆様に私のノウハウをお伝えできることをうれしく思います。また、容易に作れて大変おいしいルセットを今回もご紹介いたします。私の今日目指すところは、プロの皆様に化学的素材を使用することなくとも美味しいお菓子が作れるということをお見せすることです。フランスでは、糖尿病、卵、乳製品、グルテンの不耐症の方々のためにルセットを作るパティシエが高く評価され始めています。美味しい商品を作るのは非常に難しいものです。私の来日は皆様のお手伝いをするため、そして皆様の総ての疑問にお答えいたします。この新しい技術を共に分かち合えるよう、多くの方々のご参加を期待しております。

2012年10月
ジャン-ジャック・ボルヌ

2012

A 第1講習

(1日間・6ルセット)



SOMMAIRE

フランス菓子の新たな展望を開くアイテム

卵 + 小麦粉、乳製品不耐性の方のためのフランス菓子・デザート

目次

卵 + 乳製品不使用のルセット

1. Biscuit Ciambelline

ビスキュイ・シャンベリーヌ

2. Tarte Tropézienne, crème légère pistache et Framboises fraîches

タルト・トロペジエンヌ、クレーム・レジェール・ピスターシュ・エ・フランボワーズ・フレッシュ

卵 + 小麦粉不使用のルセット

3. Tartelette chocolat, croustillant fruits secs, ganache intense, mousse light

タルトレット・ショコラ、クルスチアン・フリユイ・セック、ガナッシュ・アンタンズ、ムース・ライト

4. Tartelette marrons, biscuit marrons griottes, Mousse marrons praliné

タルトレット・マロン、ビスキュイ・マロン・グリオット、ムース・マロン・ブラリネ

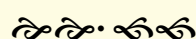
卵 + 乳製品 + 小麦粉不使用のルセット

5. Verrines de crèmeux chocolat gingembre vanille, compote citron basilic, pistaches caramélisées

ヴェリーヌ・ド・クレムー・ショコラ・ジャンジャンブル・ヴァニーユ、コンポート・シトロン・バジリック、
ピスターシュ・カラメリゼ

6. Nougat, façon nougat glacé, au marron, et fruits rouges

ヌガー、ファゾン・ヌガー・グラッセ、オ・マロン・エ・フリユイ・ルージュ



2012

A 第1講習

(1日間・6ルセット)



SOMMAIRE

フランス菓子の新たな展望を開くアイテム

ダイエットや健康上(糖尿病、肥満、心臓血管他)、糖分が制限されている方のための
フランス菓子・デザート

目次

7. Ile flottante, caramel beurre salé, café, Croustillant allégé de coco
イル・フロタント、カラメル・ブール・サレ、カフェ、クルスチアン・アレジェ・ド・ココ

8. Tartelette croustillante, sablé breton, gelée vin rouge cassis, framboises fraîches
タルトレット・クルスチアント、サブレ・ブルトン、ジュレ・ヴァン・ルージュ・カシス、
フランボワーズ・フレッシュ

9. « Comme un Mont Blanc » mais Light
<コム・アン・モンブラン>メ・ライト

10. Coupe de tapioca cassis, gelée de citron et crumble pain d'épices
クーブ・ド・タピオカ・カシス、ジュレ・ド・シトロン・エ・克蘭ブル・パン・デピス

11. Tarte pain de gènes mangue safran, crème coco et ananas semi-confits
タルト・パン・ド・ジェーヌ・マング・サフラン、クレーム・ココ・エ・アナナス・セミ・コンフィ

12. Tartelette rectangle chocolat noisette, mousse chocolat noisettes
タルトレット・レクタングル・ショコラ・ノワゼット、ムース・ショコラ・ノワゼット





6.Nougat, façon nougat glacé, au marron, et fruits rouges

ヌガー、ファソン・ヌガー・グラッセ、オ・マロン・エ・フリユイ・ルージュ



Nougat glacé (10 personnes):

500g.....Tofu soyeux
 200g.....miel
 500g..... pâte de marrons
 50g.....sucre roux
 8g.....agar agar
 250g.....crème de soja
 250g.....lait de soja
 500g.....mélange: myrtilles, groseilles,
 framboises, fraises

Coulis framboises:

250g.....pâte de framboises (Sicoly)
 50g.....sucre

Décor:

Pulvériser chocolat pistolet noir
 Décor avec coulis

ヌガー・グラッセ: (10人分)

500g.....絹ごしとうふ
 200g.....ハチミツ
 500g.....パート・ド・マロン(アンベール)
 50g.....カソナード
 8g.....アガーアガー
 250g.....豆乳クリーム
 250g.....豆乳
 500g.....ミルティエユ・グロゼイユ・フランボワーズ
 のミックス

クーリ・フランボワーズ:

250g.....フランボワーズ・ピューレ(シコロ)
 50g.....クレーンユーロ

デザート:

シラ・ノワール(デザート使用)、クーリ

S P E C I M E N

ヌガー・グラスセ:

豆腐、蜂蜜(あまり香りの強くないもの)、パート・ド・マロン をロボクーブに入れて混ぜる。
 カソナード、寒天パウダーを合わせて、 と混ぜ合わせる。
 豆乳クリーム、豆乳を温め、 に加えて良く混ぜ合わせて軽い生地に仕上げる。
 型の底にミルティーユ、グロセイユ、フランボワーズのミックスを散らしておき、
 生地を流し冷やし固める。

クーリ・フランボワーズ:

フランボワーズのピューレにグラニュー糖を加えて混ぜる。熱を加えると香りが飛んでしまうので、
 混ぜるだけにする。

仕上げ:

固まったヌガー・グラスセにショコラ・ノワールをピストレで吹き付ける。
 上に溝のある型を使用し、その溝にクーリ・フランボワーズを流し入れる。
 金箔や飾りのショコラ、フランボワーズで飾って仕上げる。

S P E C I M E N

