

2013

A 第1講習
(2日間・16ルセット)



41e COURS
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE
PAR M. Julien JALLAT

第41回 現代フランス製菓技術特別講習会

時を超えてよみがえる、今に新しい昔の美味しさ
店名 <Aux Délices d'Autrefois>の通り、ジュリアン・ジャラ氏による
感性豊かなフランス菓子のルセット

講師 ジュリアン・ジャラ氏

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

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 ジュリアン・ジャラ 氏

(M. Julien JALLAT)

- ・ <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
- ・ リヨンを中心にした美食地域内の西部ロワール県にある美しい歴史の町モンブリゾンの名店 <オ・デリース・ド・トルフォワ> (Aux Délices d'Autrefois) を自営・氏の真摯な才能と技術により、店はモンブリゾンの名店として高く評価されている。

略歴

- ・ 1982年7月 生まれる
- ・ 1996年-1998年: <ア・バガテル> サン・テティエンヌ.
- ・ 1998年-1999年: <オ・ベッシェ・ミニヨン> サン・テアン.
- ・ 1999年7月-2010年: <ネルソン> シェフ・パティシエ、製造責任者 サン・テティエンヌ
- ・ 2010年8月-: <オ・デリース・ド・トルフォワ> (Aux Délices d'Autrefois) を開店し現在に至る。
氏の真摯な才能と技術により、店はモンブリゾンの名店として高く評価されている。また喜びとして、技術や精神を次世代に伝える努力を重ねている。

<賞>

- ・ ル・シャランジュ・デ・マン・ドール - (2位) .
- ・ コンクール・ド・ラ・フォワール・ド・シャロール (1位) .
- ・ オリンピアード・デ・メティエ (ローヌ=アルプ地方1位)、(フランス1位)、(世界、4位) 他

モンブリゾン

リヨンの西63kmローヌ=アルプ地域圏内ロワール県(中心地はサン・テティエンヌ)に属し、県北部には食で知られるロアンヌがあります。フォレ山脈の東側の気候の穏やかな土地で、希少な青カビチーズ「フルム・ド・モンブリゾン」が生産されています。その歴史の最古の記録を870年に遡る美しい町です。

<メッセージ>

この度日本に赴き講習会を通して日本のパティシエの皆様と分かち合い、私のフランス菓子をご紹介できることはとても光栄なことです。

どのような社会状況にあっても、技術と知識の交流は最も大切なことだと思います。

フランスと日本の文化は確かに異なります。

だからこそ様々な点において結びつき、補い合うことで、パティシエという私達の職業がより豊かなものになると信じています。

顧客に提案する菓子の品質の違いは、すぐにお店の評価につながります。

私達が持っているノウハウを結びつけて、顧客に喜んで頂ける商品を作りましょう。

出会いを楽しみに

2013年4月
Julien JALLAT

2013

A 第1講習
(2日間・16ルセット)

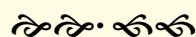


SOMMAIRE

時を超えてよみがえる、今に新しい昔の美味しさ
<Aux Délices d'Autrefois> のジュリアン・ジャラ氏による感性豊かな
フランス菓子のルセット32種

目次

1. Guimauves menthe fraîche(F)
ギモーヴ・マント・フレッシュ
2. Macaron lait/passion(F)
マカロン・レ/パッション
3. Pâte de fruit pomme verte cannelle (F)
パート・ド・フリユイ・ポム・ヴェルト・カネル
4. La perle de marron(E)
ラ・ベルル・ド・マロン
5. La tarte d'autrefois (T)
ラ・タルト・ドートルフォワ
6. L'ume(C)
ル・ウメ
7. Cake chocolat amandes (G)
ケーキ・ショコラ・アマンド
8. Verrine guacamole (S)
ヴェリーヌ・グワカモル
9. Pâte à tartiner noisette(F)
パート・ア・タルティネ・ノワゼット
10. Barre crumble au muesli(F)
パール・クランブル・オ・ミューズリ
11. Scories noisettes(F)
スコリーズ・ノワゼット
12. Le lubéron(E)
ル・リュベロン
13. La Mezin (T)
ラ・ムジン
14. Le noir(C)
ル・ノワール
15. Cake aux fruits traditionnels (G)
ケーキ・オ・フリユイ・トラディショナル
16. Cakes ratatouilles (S)
ケーキ・ラタトゥイユ





- (F)...ギフトに適したフル・セックとコンフィズリー
- (E)...アントルメ
- (T)...タルト
- (C)...ショコラ、
- (G)...ガトー・ド・ヴォワヤージュ
- (S)...ガトー・サレ



5.La tarte d'autrefois (T)

ラ・タルト・ドートルフォワ



5 tartes de 15cm
Pâte sucrée chocolat :
 600g.....beurre
 1000g..... farine
 400g.....sucre glace
 60g.....poudre d'amande
 50g.....cacao poudre
 10g.....sel
 200g.....œufs

Biscuit chocolat sans farine :
 400g.....jaunes d'œufs
 600g.....blancs d'œufs
 600g.....sucre
 175g.....cacao poudre

Mousse au chocolat :
 100g.....jaunes pasteurises
 100g..... blancs
 80g.....sucre
 900g.....me fou
 350g.....couverture DIR AMER SCOTO

Comptée d'orange:
 6..... oranges
 110g.....cassonade sucre
 2..... orange (zest)
 2batons.....cannelle
 10g..... citron(jus)
 30g..... Extrait grand marnier
 6g.....fecule

Glaçage chocolat :
 150g..... eau
 410g.....sucre
 140g..... cacao poudre
 280g.....crème
 16g..... gélatine

タルト(15cm)5台分
パート・シュクレ・ショコラ:
 600g..... バター
 1000g.....小麦粉
 400g..... 粉糖
 60g..... アーモンド・パウダー
 50g..... カカオ・パウダー
 10g.....塩
 200g..... 全卵

ビスキュイ・ショコラ・サン・ファリーヌ:
 400g..... 卵黄
 600g..... 卵白
 600g..... グラニュー糖
 175g..... カカオ・パウダー

ムース・オ・ショコラ:
 100g..... 卵黄(低温殺菌)
 1.....
 8.....
 9.....
 3.....

コンボテ・ドランジュ:
 6個..... オレンジ
 110g..... カソナード
 2..... オレンジ (ゼスト)
 2本..... シナモン
 10g..... レモン (ジュ)
 30g..... エキストラ・グラン・マルニエ
 6g..... 片栗粉

グラサージュ・ショコラ:
 150g..... 水
 410g..... グラニュー糖
 140g..... カカオ・パウダー
 280g..... 生クリーム
 16g.....ゼラチン

S P E C I M E N

パート・シュクレ・ショコラ：

粉類を合わせてふるい、バターをサブラージュしたものと合わせ、全卵を入れてまとめる。
16cmのセルクルに生地を敷きこみ、冷やしてから140℃で約10分焼成する。
焼き上がりのタルト台の底の部分に薄くクーヴェルチュールを塗る。
(分量外)これは湿り気を防ぐ意味で重要。

ビスキュイ・ショコラ・サン・ファリーヌ：

卵白を泡立て、少し立ったところで、グラニュー糖を加える。
卵黄を加えて混ぜる。
ふるったカカオ・パウダーを加えてムラなく混ぜる。
絞り袋に入れて、14cmの長さに(約80g)絞り、180℃で10分焼成する。

ムース・オ・ショコラ：

卵白にグラニュー糖を加えて泡立てる。
クーヴェルチュールを温める。
泡立てた生クリームを少しずつ入れ3分の1位の量を混ぜ合わせる。
卵黄を加える。
泡立てた卵白を混ぜ、残りの生クリームも混ぜ合わせる。
絞り袋に入れて型に流す。

コンポテ・ドランジュ：

・皮をむいたオレンジとゼストをミキサーにかけ、カソナード、レモンのジュ、かたくり粉、グラ
ンマルニエを加えて煮て、アルコール分を飛ばす。

*シナモンは今回使用しなかった。

グラスサージュ・ショコラ：(前日に仕込む)

グラニュー糖と水を鍋に入れ沸騰したら火からおろして、カカオ・パウダーを入れる。
生クリームを加えて沸騰させる。
ふやかしておいたゼラチンを加えて溶かす。

仕上げ：

焼き上がったタルト台にコンポテ・ドランジュを入れ、その上にビスキュイ・ショコラ・サン・
ファリーヌを載せ、ムース・ショコラを絞って冷やし固める。
薄くクーヴェルチュールをかけて、オレンジショコラ(あらかじめ作ったもの)、金粉などでデ
コールする。

S P E C I M E N



S P E C I M E N

