

2013

B 第2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
< 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

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・パガテル> サン・テティエンヌ.
- ・ 1998年-1999年: <オ・ペッシェ・ミニョン> 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

B 第2講習
(2日間・16ルセット)

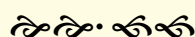


SOMMAIRE

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 passion acidulé (F)
ギモーヴ・パッション・アシデュレ
2. Macarons menthe/fraise (F)
マカロン・マント/フリーズ
3. Pâte de fruit vin épice (F)
パート・ド・フリユイ・ヴァン・エピス
4. Le bonheur (E)
ル・ボヌール
5. La castanea (T)
ラ・カスタネア
6. Le gingembre (C)
ル・ジャンジャンブル
7. Cake aux citron confits (G)
ケーキ・オ・シトロン・コンフィ
8. Cake fourme de Montbrison et lardons (S)
ケーキ・フルム・ド・モンブリゾン・エ・ラルドン
9. Caramel vanille aux éclats de noisettes (F)
カラメル・ヴァニーユ・オ・エクラ・ド・ノワゼット
10. Pain aux amandes sur carré de chocolat (F)
パン・オ・アマンド・スュール・カレ・ショコラ
11. Scories amandes (F)
スコリーズ・アマンド
12. Le carréweiss (E)
ル・カレ・ヴェイス
13. La perle de Sicile (T)
ラ・ペルル・ド・シシル
14. Le marronnier (C)
ル・マロニエ
15. Panettone aux fruits confits (G)
パネト・ネ・オ・フリユイ・コンフィ
16. Verrine caviar d'aubergine (S).
ヴェリーヌ・キャビア・ドーベルジーヌ





- (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



13.La perle de Sicile (T)

ラ・ペルル・ド・シシル



Pâte sucrée :

- 520g.....farine T55
- 200g.....sucre glace
- 310g.....beurre
- 5g.....sel
- 70g..... poudre d'amande
- 100g.....œufs

Crème pistache :

- 200g.....beurre
- 200g.....sucre semoule
- 70g..... pâte de pistache(Fugar)
- 200g..... poudre d'amande
- 200g.....œufs
- 200g..... crème

Mascarpone pistache :

- 100g..... crème uht
- 200g..... mascarpone
- 20g..... pâte de pistache
- 40g..... trimoline
- 1..... vanille

Décor :

- Griottines au kirsch

パート・シュクレ:

- 520g.....小麦粉 T55
- 200g.....粉糖
- 310g.....バター
- 5g.....塩
- 70g.....アーモンド・パウダー
- 100g.....全卵

クレーム・ピスターシュ:

- 200g.....バター
- 200g.....グラニュー糖
- 70g.....パート・ド・ピスターシュ(フガール)
- 100g.....アーモンド・パウダー
- 100g.....全卵
- 100g.....生クリーム

マスカルポーネ・ピスターシュ:

- 100g.....生クリームUHT
- 200g.....マスカルポーネ
- 20g.....パート・ド・ピスターシュ
- 40g.....トリモリン
- 1.....ヴァニラ・スティック

デコール:

- グリオットィーヌ・オ・キルシュ

S P E C I M E N

パート・シュクレ :

- ・生地は前日に仕込む。
- 薄力粉、粉糖、アーモンドパウダーを合わせてふるい、バターをサブラージュして、全卵を合わせてまとめる。全卵を入れてからは混ぜすぎないこと。
- 空焼きしてから卵を塗ってもう一度焼成しておく。

クレーム・ピスターシュ :

- バター、グラニュー糖、パート・ド・ピスターシュを混ぜ合わせる。アーモンド・パウダーを加える。
- 全卵を少しずつ加え混ぜる。
- 常温の生クリームを混ぜ合わせる。
- 絞り袋に入れて タルト型に絞る。
- グリオッティエヌ・オ・キルシュを並べて、140℃で25分焼成する。

マスカルポーネ・ピスターシュ :

- 生クリーム、トリモリン40g、バニラスティック1本を混ぜ合わせる。
- パート・ド・ピスターシュとマスカルポーネを混ぜ合わせる。
- を入れ、よく混ぜ合わせる。
- 絞り袋に入れる。

仕上げ :

- クレーム・ピスターシュ の周りにナパーージュを塗り、上にマスカルポーネ・ピスターシュを絞り出し、上に生のチェリーを置き、タルトの周りにはピスターシュ・パウダーをかける。

S P E C I M E N

