

2013

A 第1講習  
(2日間・18ルセット)



42e COURS  
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE  
PAR M. Jean-Jacques BORNE

## 第42回 現代フランス製菓技術特別講習会

売上げを向上させるガトー・サレ  
脂肪分が多くなく健康に配慮した美味しい塩味のテイクアウト惣菜

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

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>

日本のパティシエの皆様へ

再び来日して、私の新しいガトー・サレのルセットを紹介出来ることは、私にとって荣誉ある喜びです。フランスの製菓店は<ガトー・サレ>のおかげで売上げを伸ばしています。

ガトー・サレは進化を重ねています。顧客は早く食べられること、そして質の高いものを望んでいるからです。

顧客はバランスの良い脂肪分の少ないものを求めています。それこそ私が今回ご紹介するルセットなのです。

フランスの多くの製菓店ではガトー・サレをその場で食すことができ、またテイクアウトして家庭の食卓をより豊かにしています。

多くの皆様がこの講習に参加されて、私の新しいガトー・サレを試食し技術を習得して売上向上にお役に立てて下さることを心から願っております。

いつも温かく迎えてくださる日本の皆様に友情を込めて。

2013年9月

Jean-Jacques BORNE



## SOMMAIRE

売上げを向上させるガトー・サレ  
 脂肪分が多くなく健康に配慮した美味しい塩味のテイクアウト惣菜  
 シンプルで容易に作れ、どなたでも自店で作ることができます

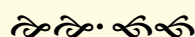
## 目次

## 1日目

- 1.Clafouti de Provence, comme un Mont-Blanc  
クラフティ・ド・プロヴァンス、コム・アン・モンブラン
- 2.Terrine Corse aux marrons entiers et pignons  
テリーヌ・コルス・オ・マロン・アンティエ・エ・ピニオン
- 3.Millefeuille de potimarron, foie gras et chocolat au Curry  
ミルフィユ・ド・ポティマロン、フォワ・グラ・エ・ショコラ・オ・キュリー
- 4.Esquimau de pannacotta, roquefort chocolat blanc et gingembre  
confit, Biscuit tomates séchée et coulis poivron framboise gélifié  
エスキモー・ド・パンナコッタ、ロックフォール・ショコラ・ブラン・エ・ジャンジャンブル・コンフィ  
ビスキュイ・トマト・セッシュ・エ・クーリ・ポワブロン・フランボワーズ・ジェリフィエ
- 5.Tarte feuilletée, yusu confit, mousseline de St-Jacques et épinard.  
タルト・フィユテ、ユズ・コンフィ、ムースリーヌ・ド・サン ジャック・エ・エピナール
- 6.Hamburger végétarien sans oeufs, pâté de lentilles et gingembre frais(sans oeuf)  
ハンブルガー・ヴェジタリアン・サン・ウフ、パテ・ド・ランティユ・エ・ジャンジャンブル・フレ(卵不使用)
- 7.Blinis de Sarazin, mascarpone épices, saumon marine et pomme verte(sans oeuf)  
ブリニ・ド・サラザン、マスカルポーネ・エビス、ソーモン・マリネ エ・ボム・ヴェルト(卵不使用)
- 8.Hamburger de caillette de cochon de la drome, épinard et choux. Sauce moutarde(sans lait).  
ハンブルガー・ド・カイエット・ド・コシヨン・ド・ラ・ドローム、  
エピナール・エ・シュー・ソース・ムータルド(乳製品不使用)
- 9.Wraps de Fajitas de taboulé, Quinoa et pignons en gelée(sans lait)  
ラップ・ド・ファヒータ・ド・タブーレ、キノア・エ・ピニオン・アン・ジュレ(乳製品不使用)

## 2日目

- 10.Tartelette moelleuse marron, printemps de légumes et gelée paprika  
タルトレット・ムールース・マロン、プランタン・ド・レギューム・エ・ジュレ・パブリカ
- 11.Parmenier de canard confit à la purée de marron, en ramequin  
パルマンティエ・ド・カナール・コンフィ・ア・ラ・ピュール・ド・マロン、アン・ラムカン
- 12.Tartelette, risotto potimarron, glaçage chocolat potimarron, vin blanc  
タルトレット、リゾット・ポティマロン、グラサージュ・ショコラ・ポティマロン、ヴァン・ブラン
- 13.Moelleux de volailles à l'Ume et Shiso, et oignons caramélisés.  
ムワルー・ド・ヴォライユ・ア・ルメ・エ・シソ、エ・オニオン・カラメリゼ
- 14.Piroshki pomme de terre et bacon, mayonnaise au zestes de citrons confits et vinaigre de mangue  
ピロシキ・ボム・ド・テール・エ・ベーコン、マヨネーズ・オ・ゼスト・ド・シロン・コンフィ
- 15.Chapatis et ratia d'Aubergines et poivrons(sans oeuf)  
シャパティス・エ・ラティア・ドールベルジーヌ・エ・ポワブロン(卵不使用)
- 16.Petits chaussons pivot sesame, farci aux légumes, épices et gingembre(sans oeuf)  
プティ・ショーソン・バボ・セザム、ファルシ・オ・レギューム、エビス・エ・ジャンジャンブル(卵不使用)
- 17.Club Sandwich Houmous, poulet beurre de sesame et ananas(sans lait)  
クラブ・サンドウィッチ・ウモス、プーレ・プール・ド・セザム・エ・アナナ(乳製品不使用)
- 18.Pizza revisitée, butternut, céréales, menthe fraîche, tomates aux herbes de Provence(sans lait)  
ピッツァ・ルヴィジテ、バターナッツ、セレアル、マント・フレッシュ、  
トマト・オ・エルブ・ド・プロヴァンス(乳製品不使用)





## 今回使用したMonsieur BORNEのオリジナル・エビス

MELANGE D EPICES	COMPOSITION	BIENFAITS	ACCOMPAGNEMENTS
<b>KAORI</b>	Ail, gingembre, curcuma, poivre blanc, sel	Antioxydant, anti-inflammatoire	Risotto, soupes, courges, poissons, viandes, paella, sauces, légumes
<b>H d O</b>	Gingembre, curcuma, cardamome, badiane, moutarde, sel	Renforce l'énergie, antioxydant, anti-inflammatoire	Purée pomme de terre, panais, sauces blanches, poissons, légumes verts, brioche, sablés chocolat
<b>MAIKO</b>	Sésame grillé, shiitake, gingembre, nori, sel, wasabi, wakamé	Cardioprotecteur, prévention des pathologies dégénératives	Soupes, volailles, choux, riz, pâtes, agneau, parmentier, sauce tempura
<b>MEDITERRANEE</b>	Thym, paprika, origan, ail, romarin, poivre blanc, sel	Protection cardiovasculaire	Paella, poissons grillés, tomates, viandes grillées, barbecue
<b>ZAARA</b>	Curcuma, nori, cumin, coriandre graine, sel, spiruline	Digestif	Risotto, soupe miso, carottes, champignons, poissons, sauce, foie gras
<b>SHISHIMI</b>	Chanvre, gingembre, poudre d'orange, cannelle, nori, poivre blanc, sel	Cardioprotecteur, participe à la régulation de la glycémie	Couscous, pâtes, viandes rôties, tajine, poulet, soupe miso
<b>MYNA</b>	Persil, basilic, rose, origan, ciboulette, bleuet	Antioxydants	Salades, tomates fraîches, légumes, poissons blancs



## 17.Club Sandwich Houmous, poulet beurre de cacahuète et ananas (sans lait)

クラブ・サンドウィッチ・ハモス、  
プーレ・プーレ・ド・カカウェット・エ・アナナ (乳製品不使用)



### Poulet ananas :

500g.....filet de poulet  
150g.....ananas  
10tranches.....pain de mie carré  
(sans lait et sans oeuf)

### Houmous :

500g.....pois chiches cuits  
100g.....Tahini(beurre de sésame)  
6c à soupe.....huile de pépins de raisin  
100g.....eau  
5gousses.....ail  
1.....jus de citron  
1c à sou.....ces M KO  
QS.....

### プーレ・アナナ:

500g.....トリ肉(フィレ)  
150g.....パイナップル  
10枚.....食パン (乳製品不使用)

### ハモス:

500g.....ヒヨコ豆  
100g.....タヒニ(セサミ・ペースト)  
6スプーン...グレープシードオイル  
100g.....水  
5片.....ニンニク  
1.....レモン(ペ)  
1スプーン...ピスタチオ M KO  
適.....

**S P E C I M E N**

プーレ・アナナ：

鶏の胸肉を炒め、棒状に切ったアナナを加えて炒め、塩で調味する。

ハモス：

ヒヨコ豆は火を通して、薄皮を取り除く。

ニンニク、ゴマペースト、水、オイル、レオン汁、エピス・MAIKOを合わせて、プロセッサーにかける。  
塩で味を調える。

仕上げ：

食パンを焼き、ウモスを塗り、プーレ・アナナをのせ、もう一枚のパンにもハモスを塗って重ねる。  
適宜カットして上にディルを飾る。

# S P E C I M E N

