

2014

A 第1講習
(2日間・12ルセット)



43e COURS
DE TECHNOLOGIE DE PATISSERIE FRANCAISE MODERNE
PAR M. Eric BERGON

第43回 現代フランス製菓技術特別講習会

＜ガトー・ド・ファミーユ＞のエリック・ベルゴン氏による
輝く太陽と紺碧の海に祝福された南仏プロヴァンス菓子のルセットとピエス・アルティスティック

講師 エリック・ベルゴン氏

●主催●

フランス文化を識る会

●後援●

SOPEXA JAPAN

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

アルベール・ド・マンホテル学校 (パリ)

一般社団法人 日本ホテル協会

一般社団法人 日本洋菓子協会連合会

一般社団法人 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 エリック・ベルゴン 氏

(M.Eric BERGON)

・南仏サン・トロペの近くカヴァレール・シュル・メールで、パティスリー、トレトゥール、グラシエ、ショコラティエの<ガトー・ド・ファミーユ>を自営

◆略歴◆

- ・1998年- 1999年 : ミシェル・ゲラルド氏の<レストラン・メゾン・レ・ブレ・ド・ユージェニー3ツ星>のドゥミ・シェフ・ド・パルティ
- ・1999年- 2002年 : フィリップ・ウラッカ (M.O.F.) 氏の<メゾン・フィリップ・ウラッカ>のパティシエ、小型菓子から大型菓子を製造する4人のチームのマネージャー
- ・2002年- 2003年 : フィリップ・スゴン (M.O.F.) 氏の<メゾン・リエドレール>のアントルメ製造総責任者
- ・2003年- 2013年 : セバスチャン・ブイエ氏の<メゾン・ブイエ>においてシェフ・パティシエ 20名のパティシエのマネージャー、仕入れの責任者、セバスチャン・ブイエとコラボで新商品の開発、顧客との交流と販売、<ガトー・エコール> (個人を対象とした製菓学校)の運営を行う
- ・2013年2月- : 南仏サン・トロペの近くカヴァレール・シュル・メールに、パティスリー、トレトゥール、グラシエ、ショコラティエ<ガトー・ド・ファミーユ>を開店し、その経験を生かして大成功を収め現在に至る

<賞>

- ・1996年—コンクール・ピエス・アルティスティック、(モンド・マルサン) 2位(ジュニア部)
- ・1999年—トロフェ・ルイ・ベルジェ、(トゥールーズ) ピエス・アルティスティック(シュクル)部門 優勝
- ・2001年—トロフェ・ユーロペアン・コアントロー、(ロモラン) ピエス・アルティスティック (シュクル、アントルメ)部門 2位
- ・2002年—コンクール・ピエス・アルティスティック、(シュクル、(セト) 3位
- ・2007年—コンクール・ピエス・アルティスティック、(シュクル、(ラ・ロシェル・シュル・フォロン) 優勝
- ・2008年—コンクール・ピエス・アルティスティック、(シュクル、(ラ・ロシェル・シュル・フォロン) 2位

<メッセージ>

今日の不確かな世界の中で、私たちのお客様は安らぎを求めています。

家族のぬくもりや、幼少時代を思い起こさせるシンプルなお菓子以上に安らぎを与えてくれるものが他にあるでしょうか。

フランスのパティスリーは家族の団欒と共にあり、誕生日や洗礼式、結婚式、聖体拝領などのお祝いを通してすべての世代が一堂に会してお菓子の周りに集まります。

時代が厳しくなればなるほど、人々は結束を固め、家族や友人たちと共にこの時間を分かち合おうとします。

それではお客様が真に求めるものとは何でしょうか。

- フレッシュなお菓子
- 美しく味わいのあるお菓子
- シンプルでトラディショナルなお菓子
- おながすいた時につまむ、塩味甘味様々なお菓子

私の店では、その名の“Gâteaux de famille”の通り、家庭で喜ばれるお菓子を目指して菓子作りに励んでいます。

自分でも作れそうなシンプルなお菓子、例えばタルトやケーキ、サブレ・シュクレ、サレなど、大好きでも仕事や家庭の忙しい生活の中でなかなか作ることでできないものも多く取り揃えています。

でも忘れないでください。これらのお菓子は私たちのお客様に安らぎを与えてくれるものなのです。なぜなら、それらは彼らにとって、親しみやすく味わい深いものなのですから！

2014

A 第1講習

(2日間・12ルセット)



SOMMAIRE

フレッシュな菓子、美しく味わいのある菓子、シンプルでトラディショナルな味
個性豊かなくガトー・ド・ファミーユ>のプロヴァンス菓子
ショコラ、タルト、アントルメ、ギフトに適したガトー・ド・ヴォワヤージュやフル・セック、ガトー・サレ

目次

1. Pomme d'amour à la pomme (F)
ポム・ダムール・ア・ラ・ポム

2. Macaron à l'huile d'olive (F*)
マカロン・ア・ユイール・ドリーヴ

3. Mont marron (E)
モン・マロン

4. Tarte aux pommes « Grand Mère » (Spécialité de la Maison) (T)
タルト・オ・ポム <グラン・メール> (スペシアリテ・メゾン)

Pièce artistique en chocolat
ピエス・アルティスティック・アン・ショコラ

5. Croq'citron (F)
クロック・シトロン

6. Guimauve lavande (F*)
ギモーブ・ラヴァンド

7. Mini cup cake au marron (F)
ミニ・カップ・ケーキ・オ・マロン

8. Romarin (C*)
ロマラン

9. Palet argent (C)
パレ・アルジャン

10. Le Sud (E*)
ル・シュッド

11. Cake fruits confits (G)
ケーキ・オ・フリユイ・コンフィ

12. Cake salé tomate/basilic (S*)
ケーキ・サレ・トマト/バジリック





- (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
- (*) …プロヴァンスのスペシアリテ



3. Mont marron (E)

モン・マロン



Biscuit madeleine marron:

- 500g..... pâte de marron (imberty)
- 182g..... beurre
- 8g..... levure chimique
- 194g..... oeuf
- 57g..... jaune
- 183g..... blanc
- 10g..... sucre

Chantilly vanille:

- 400g..... crème
- 40g..... trimoline
- 40g..... glucose
- 600g..... crème 40%
- 180g..... couverture BLANC NEVEA
- 2..... vanille gousses

Crème marron rapide:

- 600g..... pâte de marron (imberty)
- 200g..... crème marron (imberty)
- 140g..... beurre
- 60g..... crème

Mousse marron:

- 185g..... crème de marron (imberty)
- 185g..... pâte de marron (imberty)
- 12g..... Whisky
- 42g..... eau
- 8g..... gélatine
- 112g..... crème chaude 75
- 92g..... sirop marrons confits
- 60g..... jaune
- 443g..... crème montée

ビスキュイ・マドレーヌ・マロン:

- 500g..... パート・ド・マロン(アンベール)
- 182g..... バター
- 8g..... ベーキングパウダー
- 194g..... 全卵
- 57g..... 卵黄
- 183g..... 卵白
- 10g..... グラニュー糖

シャンティイ・ヴァニユ:

- 400g..... 生クリーム
- 40g..... トリモリン
- 40g..... 水あめ
- 600g..... 生クリーム40%
- 180g..... ケーヴェルチュールブラン・ネヴェア
- 2本..... ヴァニラスティック

クレーム・ド・マロン・セゾ:

- 500g..... パート・ド・マロン(アンベール)
- 200g..... パート・ド・マロン(アンベール)
- 140g..... バター
- 60g..... 生クリーム

ムース・マロン:

- 185g..... クレーム・ド・マロン(アンベール)
- 185g..... パート・ド・マロン(アンベール)
- 12g..... ウィスキー
- 42g..... 水
- 8g..... ゼラチン
- 112g..... 生クリーム(75℃に温めたもの)
- 92g..... マロン・コンフィのシロップ
- 60g..... 卵黄
- 443g..... 生クリーム(モンテ)

S P E C I M E N

ビスキュイ・マドレーヌ・マロン:

- ①パート・ド・マロンを混ぜて柔らかくする。
- ②卵白とグラニュー糖を泡立てる。
- ③柔らかくしたバターを①に加え、ベーキング・パウダーも混ぜる。
- ④全卵、卵黄を合わせて③に加える。
- ⑤天板にカードルを置いて、8mm程度の厚さに流す。
- ⑥180°Cで10分を目安に焼成する。

小麦粉が入っていない脆い生地なので扱いは注意深く。

クレーム・マロン・ラピッド:

- ①パート・ド・マロンとクレーム・ド・マロンを混ぜ合わせる。
- ②柔らかくしたバターを①に混ぜる。
- ③生クリームを②に混ぜてミキサーの速度を上げて、さらに混ぜる。
- ④モンブランの口金で絞る。

ムース・マロン:

- ①クレーム・ド・マロンとパート・ド・マロンを混ぜ合わせる。
- ②卵黄にマロン・コンフィのシロップを温めて加えて、湯煎で泡立てる。
- ③水とゼラチンは合わせてふやかしておき、温めておいた112gの生クリームに加える。
- ④①の中に③を少しずつ加える。ウイスキーを加える。
- ⑤443gの生クリームを泡立て、④の中に半量を入れて混ぜ合わせ、②を入れて混ぜ、残りの生クリームを加えて混ぜ合わせる。

シャンティーイ・ヴァニユ:

- ①鍋に生クリーム、トリモリン、水あめ、バニラを入れて温める。
- ②温まった①をクーヴェルチュールブラン・ネヴィアに少しずつ注ぎ入れて混ぜ合わせる。
- ③②に冷たい40%の生クリームを加えて混ぜ、バットに流し冷ます。
- ④完全に冷えたら泡立てる。

仕上げ:

- ①14cmのセルクルの底に、ビスキュイを敷き、その上にムースを絞る。

その後ビスキュイ、ムースを繰り返し重ねる。

- ②ショウラで切った型に入れて、上はモンブランの口金でクレーム・マロン・ラピッドを絞って飾り、マロンを載せて仕上げ。

S P E C I M E N

