

2014

B 第2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 JAPON

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・プレ・ド・ユー・ジェニー3ツ星〉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〉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・リエデレール〉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の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

B 第2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. Croq' framboise (F)
クロック・フランボワーズ
2. Cookies chocola t(F)
クッキー・ショコラ
3. Macaron marron et cassis (F)
マカロン・マロン・エ・カシス
4. Thym (C*)
タン (タイム)
5. Miel de lavande (C*)
ミエル・ド・ラヴァンド
6. Tropézinette (spécialité de la région) (E*)
トロペジネット (プロヴァンスのスペシアリテ)
7. Cake « Garrigue » (G*)
ケーキ <ガリッグ>
8. Tarte salée Aioli (S*)
タルト・サレ・アイオリ
9. Mini Sacristains Cannelle (F)
ミニ・サクリスタン
10. Cœur d'Ange au jasmin (F)
クール・ダンジュ・オ・ジャスマン
11. Rochr de Cavalaire(Spécialité de la maison) (E)
ロッシェ・ド・カヴァレール (スペシアリテ・メゾン)
12. Tatin d'abricots (T*)
タタン・ダブリコ

Pièce artistique en sucre
ピエス・アルティスティック・アン・シュクル





- (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



11. Rocher de Cavalaire(Spécialité de la maison) (E)

ロッシュェ・ド・カヴァレール (スペシアリテ・メゾン)



Biscuit dacquoise noisette:

333g.....noisette poudre
250g.....sucre glace
50g..... farine
400g.....blanc
100g.....sucre

Crèmeux caramel:

500g.....sucre
250g.....glucose
1000g.....caramel
2g.....pur de sel
1g.....gélatine
80g.....eau pour gélatine
300g.....beurre

Mousse chocolat lait:

231g.....couvertureLAITSUPREME
105g.....couvertureNOIREBENE
175g.....sirop 30°
294g.....jaune
200g.....crème monté

Glaçage ROCHER:

1000g..... couvertureLAITSUPREME
150g.....huile de pépin de raisin
200g.....amande hachées

ビスキュイ・ダックワーズ・ノワゼット:

333g.....ノワゼット・パウダー
250g.....粉糖
50g.....小麦粉
400g.....卵白
100g.....グラニュー糖

クレムー・カラメル:

500g.....グラニュー糖
250g.....上あめ
100g.....バター
8g.....カラメルセル
12g.....グラ
80g.....水(セラチン用)
300g.....バター

ムース・ショコラ・レ:

231g.....クーヴェルチュール レ・シュプレーム
105g.....クーヴェルチュール ノワール・エベヌ
175g.....シロップ30°
294g.....卵黄
200g.....生クリーム(モンテ)

グラッサージュ・ロッシュェ:

1000g.....クーヴェルチュール レ・シュプレーム
150g.....グレープ・シード・オイル
200g.....アーモンド(アッシェ)

S P E C I M E N

ビスキュイ・ダックワーズ・ノワゼット :

- ①ノワゼット・パウダーを170°Cのオーブンで10分ローストする。
- ②ノワゼット・パウダーに小麦粉、粉糖を混ぜ全体をよく混ぜ合わせてからふるいにかける。
- ③卵白にグラニュー糖を3回に分けて加えながら泡立てる。②を加えて、均一になるように混ぜる。
- ④カードルに流す。40×60のカードルに対して1100gの生地を流す。
170°Cで11分を目安に焼成する。

クレムー・カラメル :

- ①ゼラチンは水でふやかす。
- ②鍋にグラニュー糖をいれ、水あめを加えて煮る。キャラメルが色づいてきたらバターを入れる。
温めた生クリームを入れて103°Cまで煮たら、火から下ろしてフルール・ド・セルを加える。
- ③②の温度が60°Cに下がったら、ゼラチンを加えバーミックスで滑らかにする。
冷ましてから、型に流す。

ムース・ショコラ・レ :

- ①生クリームを泡立てる。
- ②シロップを沸騰させて、卵黄に加えて、湯煎で82°Cまで泡立てながら温度を上げる。
82°Cになったら湯煎をはずししっかり泡立てながら24°Cまで冷ます。
- ③2種のクーヴェルチュールは、それぞれ40~45°Cにして、混ぜ合わせる。
生クリームの半量をいれて混ぜ、混ぜたら残りを加えて合わせる。
②を加える。

グラッサージュ・ロッシエ :

クーヴェルチュールを溶かし、グレープシードオイルを加え、ローストしたアーモンドのアッシェを加える。

仕上げ :

①層のアンダマメに仕上げます。

- ①ビスキュイ・ダックワーズ・ノワゼットを3枚用意する。
②①の上にクレムー・カラメル、ビスキュイ・ダックワーズ・ノワゼットを順に置く。
③ムース・ショコラ・レ、ビスキュイ・ダックワーズ・ノワゼットを順で流す。
④グラッサージュ・ロッシエをかける。
⑤急速冷凍して全体をしつぽく固めてから、アンダマメをかき取る。

S P E C I M E N

