

パティスリーレザネフォール
菊地賢一氏による
洋菓子技術講習会

DÂTISSERIE
LES ANNÉES FOLLES

日 時：平成28年8月31日(水)
AM10:00 ~ PM5:00

場 所：株式会社 前田商店 本社 5F

主 催：株式会社 前田商店

Contents

| | |
|-------------------------------------|----|
| CAKE CHOCOLAT AMARETTO ORANGE | 2 |
| AROMATIQUE | 4 |
| BOTBON TONKA CARAMEL | 6 |
| BOTBON PASSION JAVA | 7 |
| MARRON STOLLEN | 8 |
| TARTE CHOCOLAT | 10 |

◆講師紹介

菊地 賢一氏

パティスリー レザネフォール オーナーシェフ

◆略歴



1978年12月16日 神奈川県生まれ。

有名洋菓子店アルパジョン、ヴォアラにて5年間の研鑽の後、活躍の場をホテルに移す。

パークハイアット東京にて5年間実績を積み上げるとともに、コンクールやデザートなどあらゆる洋菓子テクニクに取り組む日々を送る。海外ではグランドハイアット・シンガポールにて研修。

その後フランスへ渡り、ジャン・フランソワ・フーシェ氏の元、パークハイアット・パリ・ヴァンドームにて腕を磨く。

2009年1月に帰国。同年～2012年3月まで東京自由が丘ガトーナチュレールシュウにてシェフパティシエを勤めると同時に、個人の仕事として製菓学校講師や製菓関連企業のアドバイザー業務を行うなど、パティシエとしての仕事の幅を広げていく。

2012年4月～6月。開業を前に、以前より感銘を受けていたフランス・Parisのトップパティシエ、セバスチャンゴダール氏の元に渡り彼の菓子作りを学ぶ。

2012年パティスリー レザネフォール 恵比寿オープン。

2016年パティスリー レザネフォール 東急プラザ銀座HINKA RINKAに銀座店オープン。

◆受賞歴

- | | |
|-------|---|
| 2003年 | 内海杯Jr.コンクール 金賞 |
| 2006年 | 豆を用いた洋菓子コンクール 金賞 ジャパンケーキショー東京 大型工芸菓子部門 連合会会長賞 (優勝) 内海杯コンクール 金賞 |
| 2007年 | 米国産蜂蜜を使用した洋菓子コンクール 部門優秀賞 (優勝) |
| 2008年 | フランス・ガストロノミック・アルパジョン・コンクール 優勝 フランス・シャルル・プルースト・コンクール ファイナリスト 他多数 |

◆店舗

パティスリー レザネフォール

恵比寿 本店 東京都渋谷区恵比寿西1-21-3

HINKA RINKA 銀座店 東京都中央区銀座5-2-1 東急プラザ銀座4F

CAKE CHOCOLAT AMARETTO ORANGE

(ケーキショコラアマレットオランジュ)

◆パートケーキショコラ

| | |
|-----------------|-------|
| LEMKE ローマジパン | 200 g |
| 発酵バター | 140 g |
| グラニュー糖 | 30 g |
| 卵 黄 | 85 g |
| 卵 白 | 72 g |
| グラニュー糖 | 40 g |
| 薄力粉(バイオレット) | 60 g |
| ダッチカカオ ココアパウダー | 32 g |
| アーモンドプードル | 40 g |
| ベーキングパウダー | 2 g |
| アマレット | 20 g |
| アマレット(漬け込み用) | 10 g |
| カリフォルニアレーズン | 40 g |
| オレンジコンフィ | 80 g |
| カレボー オリジン エクアドル | 40 g |
| カレボー オリジン ジャワ | 25 g |
| セミドライ フィグ | 50 g |
| 強力粉(カメリア) | 10 g |



◆グラサージュショコラ

| | |
|-----------------|------|
| 牛 乳 | 5 g |
| グラニュー糖 | 90 g |
| 水 | 30 g |
| 生クリーム35% | 76 g |
| トリモリン | 12 g |
| 水あめ | 38 g |
| ダッチカカオ ココアパウダー | 30 g |
| アルマニヤック | 10 g |
| ゼラチン | 6 g |
| 太白ゴマ油 | 4 g |
| カレボーオリジン マダガスカル | 20 g |

◆仕上げ

ラムレーズン
シトロンコンフィ
オレンジコンフィ
金 箔
アマレット

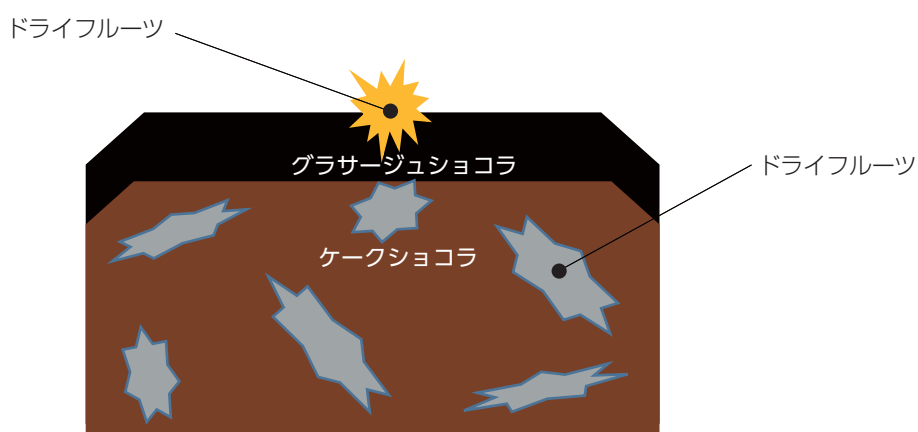
Cake chocolat amaretto orange 製法

パートケーキショコラ

- ① LEMKEマジパンをビーターで軽くほぐし、バターを加える
- ② ①に数回に分けて卵黄を加える
- ③ ②にグラニュー糖を加える
- ④ 薄力粉、ココアパウダー、アーモンドプードル、ベーキングパウダーを共に振るい③に加える
- ⑤ 卵白とグラニュー糖(40g)で柔らかいメレンゲをたてる
- ⑥ ④と⑤を混ぜ合わせる
- ⑦ ⑥にアマレット、レーズン、オレンジコンフィ、チョコレート2種、セミドライフィグに強力粉を塗したものを加え型に入れ焼成する
- ⑧ 焼きあがったケーキにアマレットを染み込ませる

グラサージュショコラ

- ① グラニュー糖とココアパウダーは粉末混合しておく
- ② 牛乳、水、生クリーム、トリモリン、水あめを手鍋に入れ沸騰させる
- ③ だまにならないよう①に②を少量ずつ加え合わせる
- ④ ③を再沸騰させ、太白ゴマ油を加える
- ⑤ ④を火から外し、チョコレート、アルマニヤック、ゼラチンを加える



AROMATIQUE

(アロマティーク)

◆ビスキュイノワゼット

| | |
|--------------|-------|
| ノワゼット | 100 g |
| プードルノワゼット | 210 g |
| 粉糖(コンスターチなし) | 215 g |
| 卵 白 | 230 g |
| グラニュー糖 | 75 g |
| 薄力粉(バイオレット) | 8 g |

◆プラリネノワゼット

| | |
|----------------------|-------|
| カレボーヘーゼルプラリネ PRA | 200 g |
| カレボーアーモンドプラリネ PRA-MA | 80 g |
| カレボーオリジン ジャワ | 80 g |
| ジャッケ社パユテフォユティヌ | 150 g |
| 無塩バター | 30 g |
| JOZO塩 | 少量 |

◆ムースショコラブランカフェ

| | |
|------------|-------|
| カレボーVELVET | 215 g |
| 生クリーム35% | 250 g |
| 牛 乳 | 20 g |
| エスプレッソコーヒー | 20 g |
| 加糖卵黄 | 105 g |
| グラニュー糖 | 65 g |
| ゼラチン | 10 g |
| 生クリーム35% | 750 g |
| インスタントコーヒー | 10 g |
| カルーア | 10 g |

◆ムース オ バナーヌ

| | |
|------------------------------|-------|
| バナナペースト ^{*1} | 150 g |
| クレームパティシエールマング ^{*4} | 100 g |
| 生クリーム35% | 100 g |
| バナナリキュール | 10 g |

◆ムースマダガスカル

| | |
|-----------------|-------|
| 卵 黄 | 50 g |
| グラニュー糖 | 25 g |
| 生クリーム35% | 125 g |
| 牛 乳 | 125 g |
| バニラビーンズ | 少量 |
| トンカ豆 | 少量 |
| カレボーオリジン マダガスカル | 325 g |
| 生クリーム35% | 450 g |



◆クレームパティシエールマング^{*4}

| | |
|-------------|-------|
| 牛 乳 | 100 g |
| マンゴーピューレ | 30 g |
| 卵 黄 | 22 g |
| グラニュー糖 | 20 g |
| プードルアラクレーム | 5 g |
| 薄力粉(バイオレット) | 5 g |
| 無塩バター | 10 g |
| バニラビーンズ | 少量 |

◆仕上げ

バナナ
ノワゼットキャラメリゼ
パラチニット
ヌガーコンカッセ
金 箔
カレボークリスパールダーク

Aromatique 製法

ビスキュイノワゼット製法

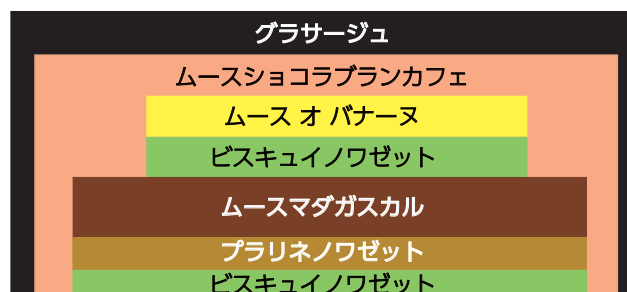
- ① ノワゼットはローストして皮を取り除き、粗くつぶしておく
- ② 卵白とグラニュー糖でメレンゲをたてる
- ③ ②に振ったプードルノワゼット、粉糖、薄力粉を合わせる
- ④ 18cmと15cmのセルクルにそれぞれ丸口金で生地を絞り、①を表面に散らす
- ⑤ ④に粉糖を振り、180℃のオーブンで約18分間焼成する
- ⑥ ⑤が焼きあがったら18cmの生地の底面にミルクチョコレートを塗る

プラリネノワゼット

- ① チョコレートは溶かし、バターはポマード状にしておく
- ② すべての材料を混ぜ合わせる

ムースショコラブランカフェ

- ① 加糖卵黄、グラニュー糖をすり混ぜる
- ② 生クリーム、牛乳を沸騰させ①と合わせ、アンブレーズを炊く
- ③ ②にエスプレッソ&インスタントコーヒー、ゼラチンを加えた後、全体を漉しホワイトチョコレートと合わせる
- ④ ③にカルーアを加え、軽くホイップした生クリーム(750g)と合わせる
- ⑤ ④を18cmのセルクルに流し込む



ムース オ バナーヌ

- ① バナナペースト、クレームパティシエールマングに九分立てまでたてた生クリームを合わせる
- ② ①にバナナリキュールを加える

ムースマダガスカル

- ① 卵黄とグラニュー糖をすり混ぜる
- ② 生クリーム、牛乳、バニラビーンズ、削ったトンカ豆を沸騰させる
- ③ ①と②でアンブレーズを炊き、カレボーオリジンチョコレート・マダガスカルと合わせる
- ④ ③とホイップした生クリーム(450g)を合わせる

クレームパティシエールマング

- ① 卵黄、グラニュー糖、プードルアラクレーム、薄力粉を混ぜ合わせる
- ② 牛乳、バニラビーンズを加熱し①と合わせてカスタードクリームを炊いていく
- ③ ②にある程度熱が通ったらマンゴーピューレを加える
*最初からマンゴーピューレを加えると分離の原因となる
- ④ ③にバターを加えホイッパーでよく混ぜる

バナナペースト^{※1}

Bonbon passion Javaレシピ参照

BONBON TONKA CARAMEL

(ボンボントンカキャラメル)

◆ガナッシュトンカ

| | |
|--------------|-------|
| グラニュー糖 | 50 g |
| 生クリーム35% | 500 g |
| カレボーオリジン アリバ | 600 g |
| トリモリーヌ | 50 g |
| トンカ豆 | 1粒 |
| バニラビーンズ | 1/4本 |

◆プラリネ クルスティアン

| | |
|-------------|-------|
| 冷凍パッションピューレ | 216 g |
| 水 | 110 g |
| ペクチン | 14 g |
| グラニュー糖 | 155 g |
| トレハロース | 30 g |
| クエン酸 | 少量 |

◆プラリネ クルスティアン

| | |
|----------------------|-------|
| カレボーヘーゼルプラリネ PRA | 200 g |
| カレボーアーモンドプラリネ PRA-MA | 80 g |
| カレボーPOWER41 | 80 g |
| ジャック社パユテフォユティーヌ | 150 g |
| 無塩バター | 30 g |



Bonbon tonka caramel 製法

ガナッシュトンカ

- ① グラニュー糖を混ぜながら加熱し色づいたら生クリームを加える
- ② ①にトリモリンを加える
- ③ ②にバニラ、トンカ豆を加え蓋をして香りを移す
- ④ ③を再度温めてカレボーチョコレート・アリバと合わせる

プラリネ クルスティアン

- ③ チョコレートは溶かし、バターはポマード状にしておく
- ④ すべての材料を湯煎などを使い約40℃程度で混ぜ合わせる



ジャワ1 : アリバ1

BONBON PASSION JAVA

(ボンボンパッション ジャワ)

◆パートドフリユイ パッション

| | |
|----------------|------|
| シコリ冷凍パッションピューレ | 216g |
| 水 | 110g |
| ペクチン | 14g |
| トレハロース | 30g |
| グラニュー糖 | 155g |
| クエン酸 | 少量 |

◆バナナペースト※1

| | |
|-------|------|
| バナナ | 150g |
| キャラメル | 30g |
| 無塩バター | 30g |
| ダークラム | 15g |

◆ガナッシュ ジャワ

| | |
|--------------------|------|
| グラニュー糖 | 25g |
| バナナペースト※1 | 45g |
| 生クリーム35% | 135g |
| 牛乳 | 16g |
| 無塩バター | 25g |
| カレボーオリジンチョコレート・ジャワ | 150g |



Bonbon passion java 製法

モールドの事前準備

- ① モールドに白⇒緑の順に色粉をふきつける
- ② カレボーオリジンチョコレート・マダガスカルでモールドにシェルを作っておく

パートドフリユイ パッション

- ① ペクチンとトレハロースは予め粉末混合して置く
- ② クエン酸以外の全ての材料を合わせ、BRIX53まで鍋で加熱する
- ③ ②にクエン酸を適量加える

ガナッシュジャワ

- ① グラニュー糖、バナナペースト、生クリーム、牛乳を手鍋に入れ加熱する
- ② ①をオリジンチョコレート・ジャワと合わせ、最後にバターを加える

バナナペースト※1

- ① グラニュー糖をフライパンでキャラメルを炊きバナナを加える
- ② ホイッパーやハンドブレンダーを使い、加熱しながらペースト状にしていく
- ③ ②にバターを加え入れ更に混ぜながら加熱していく
- ④ 最後に火から外してラム酒を加える

オリジン⑤
マダガスカル



MARRON STOLLEN

(マロンシュトーレン)

| | |
|-----------------------------------|---------|
| 強力粉(カメリア) | 1,000 g |
| 無塩バター | 500 g |
| 牛 乳 | 200 g |
| グラニュー糖 | 120 g |
| 生イースト | 60 g |
| 全 卵 | 2個 |
| JOZO塩 | 15 g |
| オールスパイス | 10 g |
| シナモン | 5 g |
| ナツメグ | 5 g |
| アニス | 5 g |
| マロンペースト | 100 g |
| 渋皮マロン | 300 g |
| マロングラッセ | 100 g |
| 栗のコンポート ^{※2} | 150 g |
| オレンジコンフィ | 100 g |
| レーズン | 150 g |
| クルミ(ローストしておく) | 150 g |
| ダークラム | 30 g |
| | |
| LEMKEローマジパン | 375 g |
| | |
| グラニュー糖 | 300 g |
| 粉糖(コンスターチなし) | 200 g |
| 溶かしバター | 適量 |
| ラム酒 | 適量 |
| 粉糖(コンスターチなし) | 適量 |
| | |
| 栗のコンポート^{※2} | |
| 水 | 250 g |
| グラニュー糖 | 125 g |
| バニラビーンズ | 1/2本 |
| 牛 乳 | 15 g |
| 冷凍マロンホール | 250 g |



Marron Stollen 製法

パートウイークエンドショコラ

- ① イーストを牛乳で伸ばしておき、バターはポマード状か液体にしておく
- ② ダークラムにマロンブラッセ、オレンジコンフィ、レーズン、クルミを漬けておく
- ③ レシピ内、強力粉～マロンペーストまでの全ての材料をミキサーボウルに入れて混ぜ合わせる。
低速3～4分、中高速10分程度ミキシング
- ④ ③の生地がまとまってきたら②を合わせる
- ⑤ ④の生地を1時間程度休める
- ⑥ ⑤を200gに分割し約20cm程度にうすく広げ渋皮マロン、棒状にしたマジパン(70g)を包み成形する
- ⑦ ⑥の生地の継ぎ目を下にして天板の上に置き約1時間程度室温で発酵させる
- ⑧ ⑦を170℃のオーブンで焼成する *シュトーレン型に入れて焼成してもよい
- ⑨ ⑧で焼成した生地が冷えたら、溶かしバターに漬けた後ラム酒を刷毛で塗り、グラニュー糖と粉糖を合わせたものを表面全体にまぶす
- ⑩ ⑨の生地を休めておき、販売前に再度粉糖を振る

栗のコンポート^{※2}

- ① ①水、グラニュー糖、バニラビーンズ、牛乳でシロップを作り、沸騰したら冷凍マロンを加え煮る
- ② ①を再加熱し栗に火を通していく



TARTE CHOCOLAT

(タルトショコラ)

◆アパレイユショコラ

| | |
|---------------------|-------|
| 生クリーム35% | 375 g |
| グラニュー糖 | 88 g |
| カレボーオリジン ブラジル | 275 g |
| 牛 乳 | 125 g |
| 全 卵 | 60 g |
| 卵 黄 | 30 |

◆パートサブレアマンド

| | |
|-------------------|-------|
| 無塩バター | 90 g |
| アーモンドプードル | 25 g |
| グラニュー糖 | 70 g |
| 全 卵 | 38 g |
| 薄力粉(バイオレット) | 45 g |
| 薄力粉(バイオレット) | 132 g |
| JOZO塩 | 1 g |
| バニラビーンズ | 1 g |
| バニラオイル | 1 g |



◆クレームカフェ

| | |
|---------------------------|-------|
| 生クリーム38% | 500 g |
| グラニュー糖 | 50 g |
| エスプレッソコーヒー | 50 g |
| カレボーVELVETホワイトチョコレート..... | 55 g |
| バニラビーンズ | 少量 |

◆ノワゼットキャラメリゼ

| | |
|--------------|-------|
| ノワゼット | 400 g |
| グラニュー糖 | 125 g |

◆仕上げ

グリュエドカカオ
デコレーションショコラ
パラニチット
カレボークリスパールダーク

Tarte chocolat 製法

アパレイユショコラ

- ① 生クリーム、牛乳、配合内のグラニュー糖少量を手鍋に入れて加熱する
- ② 全卵、卵黄、グラニュー糖(残り全量)をよく混ぜ合わせておく
- ③ チョコレートに①を少しずつ加え乳化させていく
- ④ ③と②を少しずつ合わせる
- ⑤ ④を漉し、一晩休めてから使用する
- ⑥ ⑤をパートサブレアマンドに絞り、低温のオーブンで焼成する。(下火90~100℃、上火160℃)

パートサブレアマンド

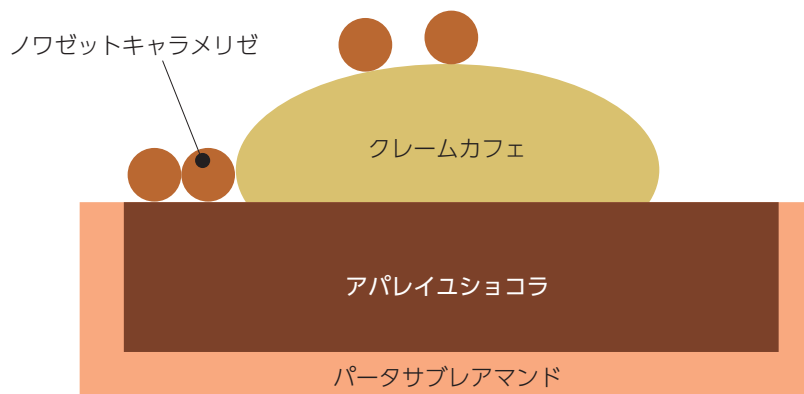
- ① 冷たいバターに薄力粉45gをサブージュし、アーモンドプードル、グラニュー糖、フルードセル、バニラビーンズ、バニラオイルを加える
- ② ①に卵を加え生地がまとまってきたら、あまり混ぜ過ぎずに薄力粉132gを加え合わせる
- ③ ②の生地を冷蔵庫で休める
- ④ ③を2mm厚にのばしタルト型にフォンサーージュする
- ⑤ ④にタルトストーンをのせ170℃のオーブンで15分程度焼成する

クレームカフェ

- ① 生クリーム、グラニュー糖、バニラビーンズを手鍋で沸騰させる
- ② ①に軽く砕いたコーヒービーンズ、ホワイトチョコレートを加え冷蔵庫で一晩休める
- ③ ②を漉しミキサーで泡立てる

ノワゼットキャラメリゼ

- ① グラニュー糖に少量の水を加え117℃~118℃まで加熱し、ローストしたノワゼットを加える
- ② ①を火から外しよく混ぜ合わせ、ノワゼットに砂糖の結晶を纏わせる
- ③ ②を再度加熱し、好みの色合いまでキャラメリゼする
- ④ 火を止める前に好みで無塩バター(配合外)を加えても良い



DÂTISSERIE LES ANNÉES FOLLIES

株式会社 前田商店

本社

〒542-0066 大阪市中央区瓦屋町1-4-5
電話 (06) 6762-1991(代) IP電話 050-3387-0739
FAX (06) 6762-6780
E-mail: info@j-maeda.co.jp

東京支店

〒140-0001 東京都品川区北品川3-6-2
電話 (03) 5715-3811 IP電話 050-3540-8570
FAX (03) 5715-3812
E-mail: info@maeda.co.jp

