

カナダ・ケベック州産メープルスイーツ 講習会

(メープルシロップ&シュガーの新たな可能性を学ぶ洋菓子講習会)

日 時：平成 20 年 7 月 29 日 (火)

会 場：織田調理師専門学校

講 師：佐藤 均 先生

(ドゥー・シュークル オーナーシェフ)

主 催：株式会社クインビーガーデン

協 力：織田調理師専門学校

後 援：ケベック・メープル製品生産者協会

社団法人東京都司厨士協会

講師プロフィール

佐藤 均 氏

武蔵野調理師学校卒業後に入社した『軽井沢万平ホテル』でデザート担当を経験。その後、『和光ケーキショップルショワ』に入社し、フランス帰りのシェフ達に出会って、本格的にパティシエの道へ。渡欧し、ベルギー『ダム』、ルクセンブルグ『オーバーワイス』、パリ『ピエール・モデュイ』等で修行。帰国後、八王子『ル・フォワイエ』シェフを務めたのち、98年に『ドゥー・シュークル』をオープン。人形町に2008年6月「シュクリー」をオープン。社団法人東京都洋菓子協会の技術指導委員も務めています。

ブルミエール デラブル Premier d'érable ~初めてのメープルスイーツ~

配合：約 20 ケ分

シュトロイゼル生地

| | |
|----------------|------|
| ・中力粉 | 200g |
| ・薄力粉 | 300g |
| ・メープルシュガー | 200g |
| ・無塩バター | 300g |
| ・ローマジパン | 100g |
| ・塩 (フルール ド セル) | 5g |

アーモンドとメープルの粉の入らないスポンジ (ビスキュイ)

| | |
|------------|------------|
| ・メープルシュガー | 75g |
| ・アーモンドプードル | 75g |
| ・粉糖 | 100g |
| ・卵黄 | 4 ケ (80g) |
| ・全卵 | 1 ケ (60g) |
| ・澱粉 | 95g |
| ・卵白 | 4 ケ (160g) |

メープルキャラメルガナッシュ

| | |
|--------------------------------|--------|
| ・タナリヴァラクテ (ヴァローナ ミルクチョコレート) | 100g |
| ・カカオマス | 50g |
| ・メープルシュガー | 187.5g |
| ・グラニュー糖 | 80g |
| ・水飴 | 30g |
| ・水 | 100g |
| ・生クリーム (35%) | 140g |
| ・無塩バター | 80g |
| ・塩 (フルール ド セル) | 1g |

アーモンドの軽いムース、ミルクとメープル風味

| | |
|----------------|-------|
| ・牛乳 | 100g |
| ・メープルシュガー | 80g |
| ・グラニュー糖 | 40g |
| ・卵黄 | 100g |
| ・ローストアーモンドペースト | 40g |
| ・プラリネアーモンド | 60g |
| ・板ゼラチン | 3.5 枚 |
| ・生クリーム | 500g |

ピーカンナッツのメープル 糖衣がけ

| | |
|-----------|------|
| ・ピーカンナッツ | 100g |
| ・メープルシュガー | 50g |
| ・水 | 20g |

チョコスプレー スイート

| | |
|---------------------------------|------|
| ・ピュア カライブ (ヴァローナ スイートチョコレート) | 100g |
| ・カカオバター | 50g |

チョコスプレー ホワイト

| | |
|-----------------------------|------|
| ・コンチェルト (オペラ ホワイトチョコレート) | 100g |
| ・カカオバター | 50g |

MEMO

メープルのタマゴ

| | |
|------------|------|
| ・アーモンドプードル | 250g |
| ・薄力粉 | 200g |
| ・メープルシュガー | 250g |
| ・粉糖 | 250g |
| ・バター | 500g |
| ・メープルシロップ | 30g |
| ・卵白 | 500g |
| ・バニラ | |

🍁 MEMO

バナナのスフレグラッセ ピラミッドスタイル

パータ フィユタージュ

| | |
|------|------|
| ・薄力粉 | 350g |
| ・中力粉 | 350g |
| ・塩 | 30g |
| ・水 | 300g |
| ・バター | 220g |
| ・バター | 750g |
| ・中力粉 | 300g |

スフレ グラッセ バナーヌ

| | |
|-----------|------|
| ・バナナ | 450g |
| ・レモンジュース | 20g |
| ・卵黄 | 100g |
| ・メープルシュガー | 210g |
| ・水 | 60g |
| ・卵白 | 70g |
| ・グラニュー糖 | 105g |
| ・生クリーム | 450g |

ジュレ メープル

| | |
|-----------|------|
| ・水 | 200g |
| ・メープルシロップ | 100g |
| ・メープルシュガー | 60g |
| ・メープルシュガー | 20g |
| ・イナゲル 555 | 14g |

ナッツのクリスタリゼ

| | |
|-----------|------|
| ・ノアゼット | 100g |
| ・クルミ | 100g |
| ・ピスタチオ | 50g |
| ・メープルシロップ | 100g |
| ・塩 | 1g |

シトロン コンフィ

| | |
|-------------|------|
| ・フルーツポーレレモン | 100g |
| ・水 | 20g |

MEMO

ガトー レジエ “カエデ”

ビスキュイ “メープル”

| | |
|-----------|------|
| ・卵黄 | 400g |
| ・メープルシロップ | 30g |
| ・メープルシュガー | 320g |
| ・卵白 | 400g |
| ・グラニュー糖 | 150g |
| ・薄力粉 | 250g |
| ・澱粉 | 30g |
| ・生クリーム | 100g |
| ・シナモン | 10g |

クレーム レジエ “メープル”

| | |
|--------------|------|
| ・卵黄 | 70g |
| ・メープルシュガー | 70g |
| ・水 | 30g |
| ・メープルシュガー | 135g |
| ・プードル ア クレーム | 8g |
| ・生クリーム | 110g |
| ・アルコール | 10g |
| ・牛乳 | 90g |
| ・板ゼラチン | 3枚 |
| ・生クリーム | 540g |

アンビバージュ

| | |
|-----------|------|
| ・メープルシロップ | 100g |
| ・水 | 80g |

コンフィテュール アナナス

| | |
|----------|------|
| ・パイナップル | 250g |
| ・洋ナシピューレ | 35g |
| ・水 | 25g |
| ・レモンジュース | 10g |
| ・キルシュ | 5g |
| ・グラニュー糖 | 55g |
| ・ペクチン | 4g |

フォンダン メープル

| | |
|-----------|------|
| ・フォンダン | 200g |
| ・メープルシュガー | 80g |
| ・水 | 20g |

MEMO
