



LE CORDON BLEU®

ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS • 1895

2011年1月12日

報道関係各位

ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社
代官山校広報担当 葉山久美子

バレンタインも間近～チョコレートについてより深く知ってみませんか～

ル・コルドン・ブルーの技術を結集したチョコレートの基礎本「チョコレートにとって基本的なこと」

柴田書店より絶賛発売中

ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社(代表取締役 シャルル・コアントロ 〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町28-13 ROOB-1)は、柴田書店より「チョコレートにとって基本的なこと」を発行したことをご案内申し上げます。

フランスの名門料理学校ル・コルドン・ブルーがはじめて教えるチョコレートの基礎本として、チョコレート職人と菓子職人、チョコレート愛好家のための基本技術書となっています。ル・コルドン・ブルー前日本校菓子テクニカルディレクターであり MOF*のブルーノ・ルデルフシェフがチョコレート制作を担当したことも話題で、MOF のノウハウを満載している点も本書の魅力です。

本書の発行を記念して、2010年12月にル・コルドン・ブルー 代官山校と神戸校でブルーノシェフがデモンストレーションを行い、その卓越した技術と甘い試食が参加者に大好評でした。

ル・コルドン・ブルーの菓子講座では、フランス菓子を基礎から段階を踏んで学び最終的にプロの技が身につくカリキュラムになっていますが、上級コースの最初にチョコレートについて基礎から応用までじっくり学びます。

この「チョコレートにとって基本的なこと」では、ル・コルドン・ブルーの授業同様、基本中の基本技術をまとめて紹介しているのが特徴です。いずれもポイントや失敗例なども加え、見てわかるようにしています。まずは、ボンボンのセンターにするガナッシュなど13品の作り方から、ボンボンの型入れやコーティング技術もポイントを示しつつ詳細に解説し、陥りやすい失敗例も掲載しています。ひとロサイズのボンボン、それより大きめのブーシェ、バー、板チョコなど基本のボンボン28品を紹介しているほか、生菓子や焼き菓子、チョコレートドリンク、グラスデザートなどのレシピ15品も掲載。また、チョコレートに欠かせない飾りのパーツ29品やピエス4体も掲載しました。レシピはすべて詳細なプロセス写真で追い、そのテクニックをわかりやすく紹介しています。チョコレート作りに必要な、基本的なことが分かりやすく学べる基本書になっています。

撮影にもこだわり、漆にのせて撮った質感を重視した写真なども重要なポイントとなります。

すでに、パティスリー業界でもお菓子や料理の研究家の方々がブログ等で取り上げるなど話題的になっています。

今年もバレンタインが迫ってきましたが、いつもと一味違った含蓄あるプレゼントや愛の告白に、このチョコレート本から知恵を拝借するのも一興ではないでしょうか。

*MOFとは:フランスの最高峰職人のこと。1924年に設立され、手工業の各分野において「フランスの最高峰職人」のタイトルを与え表彰するコンクールを開催しており、職人ならば誰もがあこがれる名誉ある称号である。



チョコレートにとって基本的なこと

著者 ル・コルドン・ブルー

サイズ B5 変型判

ページ数 228 頁(内カラー220 頁)

定価 4200 円(税込)

◎目次より

◆チョコレートってなんだろう(基礎知識)

チョコレートの種類と特徴／カカオの実からチョコレートができるまで／植物としてのカカオについて／チョコレートの歴史

◆ボンボンのベースとなるもの

プラリネ／ジャンドゥージャ／ガナッシュ／フォンダン／パート・ダイヤモンド・コンフィズール／キャラメル・ムー／ヌガー・ド・モンテリマル／パート・ド・フリュイ

◆ショコラティエの基本作業

テンパリング／ガナッシュの型流し、分割／ボンボン・ショコラのコーティング／型どり

◆ボンボンいろいろ

ボンボン・クラシック／ボンボン・ムーレ(型どりするもの)／ボンボン・アンロベ(コーティングするもの)／ボンボン・オリジナル／バー・チョコレート／タブレット・フーレ／ブーシェ

◆チョコレートを焼き菓子・生菓子に生かす

ボワソン／ガトー・ヴォワヤージュ(焼き菓子)／プティ・ガトー／アントルメ／ヴェリーヌ(グラスデザート)

◆チョコレート飾りとピエス

チョコレート飾り、ピエスをつくる時に[ブラック・ショード／ブラック・フロウッド／いろいろなチョコレートプレート／そのほかの飾り／ピエス用の飾り(花とそのパーツ)ピエス／ピストレ／色粉の使い方、色のつくり方チョコレートの作業に使う道具

ル・コルドン・ブルーについて (<http://www.cordonbleu.co.jp>)

ル・コルドン・ブルーは、1895年にパリに創設された、フランスの料理学校です。

以来1世紀の年月をかけ「最高のものは、たゆまぬ研鑽と向上心によってのみ得られる」という哲学のもと、パリの一料理学校から、数ある教育機関の中でも料理・ホスピタリティ教育における世界的なリーダーとして認められるまでに発展、現在では世界17カ国に33の学校があり、年間2万人、70カ国を超える国籍の生徒が集う、ユニークで多文化的な環境を醸成しています。

また、ル・コルドン・ブルーは、その伝統に、時代に即した革新性と創造性を加えることによって、次代のサービス・ホスピタリティ産業を担う人材の育成のため、インターナショナルホテル&リゾート、レストラン&ケータリング、コンベンション&イベントにおけるマネジメントにフォーカスした経営学士課程、MBA(経営修士課程)のプログラムを、大学との提携でオーストラリア、フランス、メキシコ、韓国などで提供しています。

このプレスリリースに関してのお問い合わせ先:

ル・コルドン・ブルー代官山校 (www.cordonbleu.co.jp/tokyo/): 広報担当 葉山久美子

E-mail: khayama@cordonbleu.edu TEL 03-5489-0143(直通) FAX 03-5489-0552

URL:<http://www.cordonbleu.co.jp>