

Recette

Perle de Pêche

*Meilleur Ouvrier de France
Ambassadeur Monde Les vergers Boiron*

Yann Brys





Yann Brys

ヤン・ブリス

Yann Brys *Meilleur Ouvrier de France*
Ambassadeur Monde Les vergers Boiron

フランスで最も著名なパティシエの一人であるヤン・ブリス氏は、パティスリーへの並外れた情熱によって輝かしいキャリアを築き上げました。幼少期から母親とともにお菓子作りに親しみ、トゥールーズのホテル専門学校を卒業後、カンヌの高級ホテルでの研修中にミシェル・メンディエラ氏と出会い、パティシエとしての道を本格的に志しました。その後、フィリップ・ウラカ氏(M.O.F)の下で1年間修行し、製菓技術をさらに磨きました。

パリへ移り、1999年に「フォション (Fauchon)」に入社し、セバスチャン・ゴダール氏のもと、新たな味覚の組み合わせや高度な技術を学びました。2000年にはフランス国防省のエグゼクティブパティシエとなり、その後、コンコルド・ラファイエットやル・ブリストルといった名門ホテルで経験を積みました。2001年から2014年まで「ダロワイヨ (Dalloyau)」のクリエイティブ・ディレクターを務め、2011年にはフランスの伝統技術を極めた職人にも授与される国家最優秀職人章(M.O.F)を取得しました。

2009年、ヤン・ブリス氏は、回転台を使用してクリームを渦巻状に絞る独自の技法「トゥルビヨン (Tourbillon)」を考案し、世界的に注目されるようになりました。このエレガントな技法は、M.O.F試験など重要な場面で用いられ、自身のブティックの名前にもなりました。そして2018年5月、パリ郊外に「パティスリー・トゥルビヨン (Pâtisserie Tourbillon)」をオープン。さらに2022年にはサン＝ルイ島に2号店を出店し、独創的で洗練されたペストリーで多くの愛好家を魅了し続けています。



Recette

パールド ペッシェ

Perle de Pêche

100個分



ボワロン
冷凍ピューレ
ペッシェ
ブランシュ



ボワロン
冷凍ピューレ
マルメロ



ボワロン
冷凍ピューレ
グリオット



ボワロン
冷凍ピューレ
フランボワーズ
(無加糖)



ボワロン
冷凍ピューレ
グロゼイユ



サブレ ショートブレッド

Sablé Shortbread

バター(室温)	600g
粉糖	330g
バニラビーンズ	1本
レモンの皮	1個分
オレンジの皮	1個分
フルー ドゥ ゲランド(塩)	6g
中力粉(リスドオル)	750g
卵黄	48g

- ① ポマード状にしたバターに、粉糖、バニラ、レモンの皮、オレンジの皮、塩を加えて混ぜる。
- ② 中力粉と卵黄を加えて混ぜ合わせる。
- ③ 冷蔵庫で休ませ、生地を3mm厚に伸ばし、直径5cmの丸抜き型で抜く。
- ④ シルパンに並べ更に上からシルパンを被せ、160℃のコンベクションオーブンで約10分焼成する。
- ⑤ 約10分経ったら上から被せたシルパンをゆっくり外し、さらに約5分程焼成する。
- ⑥ 焼き色がきれいになったらオーブンから出す。

ビスキュイ トロカテロ アマンド

Biscuit Trocadéro Amande

T.P.T(アーモンドパウダー1:粉糖1)	1436g
コーンスターチ	100g
卵白[A]	477g
卵黄	314g
卵白[B]	477g
グラニュー糖	267g
溶かしバター	547g

- ① T.P.Tとコーンスターチを合わせ、卵白[A]と卵黄を加え混ぜ合わせる。
- ② 別のボウルに、卵白[B]とグラニュー糖を泡立て、メレンゲを作る。
- ③ ①に②を加え、溶かしバターを加えて混ぜる。
- ④ 1200gずつ天板に均し、コンベクションオーブン165℃で約12分焼成する。
- ⑤ 直径5cmの円に抜き、直径2.5cmで中心を抜く。
- ⑥ 抜いた2.5cmの生地を半分の厚みにスライスし、抜いた穴に戻す。
- ⑦ アーモンドパウダー(分量外)をまぶす。

コンポートド ペッシュ オ シュロ

Compotée de Pêche au Sureau

ボワロン 冷凍ピューレ ペッシュブランシュ	600g
ボワロン 冷凍ピューレ マルメロ	120g
グラニュー糖	77g
LM-SN-325(LMペクチン)	15g
エルダーフラワーリキュール(サンジェルマン)	70g

- ① ピューレを加熱し、
あらかじめ合わせておいたグラニュー糖とペクチンを加えて沸騰させる。
- ② 4℃まで冷ましてからハンドブレンダーで攪拌しリキュールを加える。
- ③ フレキシバンFP2265に4gずつ充填する。

コンポートド フリュイ ルージュ

Compotée de Fruits Rouges

ボワロン 冷凍ピューレ グリオット	220g
ボワロン 冷凍ピューレ フランボワーズ(無加糖) ..	200g
ボワロン 冷凍ピューレ グロセイユ	400g
グラニュー糖	100g
LM-SN-325(LMペクチン)	18g
粉ゼラチン(200ブルーム)	4g
水	28g

- ① ピューレを加熱し、
あらかじめ合わせておいたグラニュー糖とペクチンを加えて沸騰させる。
- ② 水でふやかしたゼラチンを加え溶かす。
- ③ 4℃まで冷ましてからハンドブレンダーで攪拌する。
- ④ コンポートドペッシュオシュロの上に3g流し、冷やし固める。
- ⑤ 2つを合わせて球体にする。
- ⑥ 残りは組立て用に冷蔵庫で保存しておく。

クレーム アラ ペッシュ

Crème à la Pêche

ボワロン 冷凍ピューレ ペッシュブランシュ	1626g
ルソー クレーム ドゥ ペッシュヴィーニュ	180g
グラニュー糖	192g
粉ゼラチン(200ブルーム)	42g
水	294g
生クリーム35%(泡立て)	1800g

- ① ピューレとリキュールを混ぜる。
- ② 1/4量を取り分け、グラニュー糖を加えて加熱する。
- ③ 水でふやかしたゼラチンを加え溶かす。
- ④ ①の残りを注ぎ、泡立てた生クリームを加えて混ぜる。
- ⑤ 直径6cmのトリュフ型に37gずつ流し、
球体にしたコンポートをセンターに入れる。

ナバージュ ロゼ

Nappage Rosé

ナバージュ ノートル
(ヴァローナ アプソリュ クリスタル) 1500g
水 150g
水あめ 150g
モナリザ 色素 レッド 0.1g

- ① 鍋に全ての材料を入れ温める。
- ② 完成したガトーにスプレーで吹き付ける。

デコレーション

Décors

中央に直径3cmの穴をあけた直径6cmのホワイトチョコレートのディスク
5cmのコーム模様チョコレート
シルバーリーフ(銀箔)

クレームアラペッシュ

コンポートドペッシュオシュロ

コンポートドフリュイルージュ

ビスキュイ
トロカデロ アマンド

サブレスョートブレッド

組立て

Montage

- ① サブレスョートブレッドにコンポートドフリュイルージュを少し絞り、ビスキュイをのせる。
- ② コンポートドフリュイルージュをビスキュイのセンターにしぼる。
- ③ ホワイトチョコレートのディスクをのせる。
- ④ ナバージュを吹き付けたガトーをのせる。
- ⑤ チョコレートと銀箔で飾る。