

# エコールPB シューの講座の模様

以前に開講いたしました、シュー講座の模様をご紹介します。  
シェフと生徒さん5名の少人数制のクラスは、真剣さの中にも  
和やかな雰囲気。講義後、一緒に実習を進めていくスタイルは、  
わかりやすいと大変ご好評をいただいております。



# エコール PB イチゴのお菓子



## シャルロット・フレーズ

女性の帽子、シャポー・シャルロット(*Chapeau charlotte*)を象ったシャルロット型にビスキュイを貼付けて、クリームやフルーツなどをたっぷり詰めたお菓子。特に、イチゴのシャルロットは人気ですね。18世紀に流行ったシャポー・シャルロットはレースをあしらったふんわりとした帽子でリボンを首のところでキュッと結んでかぶります。フランス革命期に「暗殺の天使」と呼ばれ、処刑されたシャルロット・コルデーが愛用したことでも知られます。

## フレジエ

フランス語でフルーツのイチゴはフレーズ(*Fraise*)、フレジエ(*Fraisier*)は、植物としてのイチゴを表していてイチゴの木と訳されます。

イチゴは、18世紀、南米チリからフランスに伝わりました。イチゴを伝えた人物の名前はフランソワ・フレジエ!

フランスでも有数のイチゴの産地であるブルターニュ地方のブルガステル＝ダウラには、フレジエの偉業を紹介した

イチゴ博物館(*Musée de la Fraise et du Patrimoine*)があります。行ってみたいですね!



# エコールPB サクランボのクラフティ

以前に開講いたしました「サクランボのクラフティ」の模様を  
ご紹介します。

生徒さんのご希望で、ファーブルトンとパニエも作りました。

講座内容、日程時間、なるべくご希望にそえるように、

ご相談しながら講座を設置しています。

こんなものを作つてみたい!というご希望がありましたなら  
お気軽にエコールPB事務局までお問い合わせください!



# エコールPB パンプルムースと バジルのタルト



Tarte aux  
Pamplemousse  
et Basilic



「パンプルムースとバジルのタルト」が  
夏のエコールのメニューに登場です!  
さわやかなグレープフルーツと  
バジルの香り  
清涼感いっぱいのタルトです!

# エコールPB サバのリエット

レストランのパティシエの経験を持つシェフは、「料理と菓子の境界線はない」といいます。  
だから、エコールPBの講座にも、お菓子だけではなく惣菜のメニューも登場します!  
どれもおいしく、大変に好評をいただいております。

今年、はじめて登場した「サバのリエット」。絶品!でした!

すでに6月から猛暑日のところもあるようです。  
これから季節、おいしいお酒をキリリと冷やして  
こんなおいしいリエットがあったら最高ですね!  
さて、次はどんな惣菜の講座が登場するか  
どうぞお楽しみに!



*Rillettes de Maquereau*

