
マルコ・ヨンケルシェフ、 ル・コルドン・ブルー 東京校でスキルアップ講座を開催

120年の歴史を誇り、世界28カ国で展開する料理教育機関ル・コルドン・ブルーの東京校にて、さる6月24日（金）、(株)エム・シー・フーズのテクニカルアドバイザー、マルコ・ヨンケルシェフによるマスタークラス（スキルアップ講座）が開催されました。

講座では、パティスリーとブーランジェリーのコラボレーションというコンセプトで、フランスラビフリュイ社の冷凍ピューレやデンマークのBUKO クリームチーズに発酵生地を併せたメニュー3点が紹介されました。授業はマルコシェフの実演指導のもと実習形式で行われました。アシェット・デセールのデコレーション技法やグラサージュ、シリコン型を駆使する場面もあり、技術向上を目指す受講者にとって充実した内容となりました。



在校生からパティシエ志望者までさまざまな受講者が集まりました。実習の後は作品を試食しながらル・コルドン・ブルー東京校パンテクニカルディレクター、ステファン・レナシェフをも交え歓談するなど楽しいムードとなり、講座は好評のうちに終了しました。

レシピ

1. Kouign- amann à l' ananas avec sa glace vanille アナナス風味のクイニーアマン・ヴァニラのアイスクリーム
2. Pain salé au poivron rouge 赤ピーマンのパン・サレ
3. Savarin fleru de cactus サヴァラン・フルール・ド・カクテス

