



Le 10^e Concours
Trophée André Lecomte

第10回
アンドレ・ルコント杯コンクール
主催: フランス料理アカデミー日本支部



アンドレ・ルコント杯

アンドレ・ルコント氏は、1968年に「アカデミー・キュリネール・ド・フランス」(フランス料理アカデミー)の日本支部を設立し、日本で最初のフランス人によるフランス菓子専門店「パティスリー・アンドレ・ルコント」を開いてパリ・ブレストをはじめて日本に紹介するなど、本場フランスの菓子を日本に伝え、日本の若きパティシエたちにフランスへの強い憧れと大きな希望を与え、日仏の文化交流と親善に大きな功績をもたらした人物です。

アンドレ・ルコント杯は、日本でのフランス菓子草創期を彩り、土台を築き上げた氏の業績を讃えて、フランス料理アカデミー日本支部が主催して隔年で開かれる洋菓子コンクールです。

de M. André Lecomte au Trophée André Lecomte

M. André Lecomte a fondé en 1968 la branche japonaise de l'Académie Culinaire de France, il a également ouvert la première boutique de pâtisserie française dirigée par un Français au Japon « la Pâtisserie André Lecomte ».

Il y a introduit, entre autres, le Paris-Brest, et a ainsi fait découvrir les pâtisseries traditionnelles françaises aux Japonais. Il a également suscité une grande admiration et un fort espoir parmi les jeunes pâtisseries japonais pour la France, contribuant ainsi de manière significative à l'échange culturel et à l'amitié franco-japonaise.

Le Trophée André Lecomte est un concours de pâtisserie qui se déroule tous les deux ans, organisé par la branche japonaise de l'Académie Culinaire de France, afin de rendre hommage aux réalisations de M. Lecomte et de saluer ses contributions à la mise en place et au développement de la pâtisserie française au Japon.



フランス料理アカデミー 日本支部 会長

フィリップ・バットンからのメッセージ

第10回アンドレ・ルコント・トロフィーは、情熱と輝きに満ちた素晴らしい大会となりました。この場をお借りして、本大会の成功にご尽力くださったすべての皆様に、心より感謝申し上げます。

参加者の皆様には、心からの賛辞を送ります。皆様はフランス伝統菓子「パリ・ブレスト」を、それぞれの技術と創造性で見事に昇華されました。一つひとつの作品が、高い技術力、豊かな発想、そしてフランス菓子への深い敬意に満ちていました。

また、本大会を支えてくださった大切なスポンサーやパートナーの皆様にも、深く感謝申し上げます。皆様の継続的かつ寛大なご支援があるからこそ、このコンクールが開催され、発展し続けることができます。そして、審査員、技術チーム、運営スタッフ、ボランティアの方々など、表には見えないながらも多大な貢献をされたすべての関係者の皆様にも、心より感謝申し上げます。

私たちはこれからも、「太陽の昇る国・日本」において、フランス料理の芸術を伝え、育て、そして広めてまいります。これこそが、私たちの変わらぬ使命です。

Message du Président de la Délégation du Japon de l'Académie Culinaire de France, Philippe Batton

Le 10e Trophée André Lecomte s'est tenu avec éclat et passion, et nous tenons à adresser nos plus sincères remerciements à toutes celles et ceux qui ont contribué à faire de cette édition un véritable succès.

Un immense bravo à l'ensemble des participants, qui ont su sublimer avec talent et créativité le grand classique qu'est le Paris-Brest. Chaque réalisation témoignait d'un haut niveau de maîtrise, d'inspiration et de respect pour la tradition pâtisseries française.

Nos remerciements chaleureux vont également à nos précieux sponsors et partenaires, dont le soutien fidèle et généreux permet à ce concours d'exister et de rayonner. Merci aussi à toutes les personnes de l'ombre - membres du jury, équipes techniques, coordinateurs et bénévoles - dont l'engagement discret mais essentiel a rendu possible la réussite de cet événement.

Ensemble, nous perpétons l'art culinaire français au Pays du Soleil Levant, dans un esprit de transmission, de partage et d'excellence. Tel est, et restera, notre objectif principal.





(および審査員賞)

岡本 昌樹 [パティスリー おかしやPage]

出場2回目にして初めての入賞、審査員特別賞までいただけてうれしいです。パリ・ブレストは、シューのカリカリの触感と、口どけがよくて旨味の強いバタークリームとのバランスに配慮。小菓子は、地元特産である柚子を使い、酸味と香りを生かしました。五日市という地域にちなんで「5(サンク)」と名付けて。アンドレ・ロント氏をはじめ先代が受け継いでこられたフランス菓子の歴史文化を、自分もこれからつないでいきたいと思います。

[1ère Prix et Prix Spécial du jury]

OKAMOTO Masaki [Pâtisserie OKASHIYA Page]

C'est une joie énorme pour moi d'avoir remporté le premier ainsi que le prix spécial du Jury, pour ma seconde participation au Trophée André Lecomte. Pour la réalisation du Paris-Brest, j'ai apporté un soin particulier à l'équilibre entre le croustillant de la pâte à choux et le fondant de la crème au beurre riche en umami. Quant à la petite confiserie originale, il met à l'honneur le yuzu, produit emblématique de ma région d'origine. J'ai cherché à en exprimer pleinement l'acidité rafraîchissante et le parfum délicat. Je l'ai nommée « Cinq », en référence à Itsukaichi (littéralement « cinq jours »), la localité où j'ai grandi. Je souhaite à mon tour contribuer à transmettre l'histoire et la culture de la pâtisserie française, héritage précieux légué par mes prédécesseurs, à commencer par Monsieur André Lecomte.



パリ・ブレスト [Paris-Brest]

パート・シュー

● 材料	
牛乳	75g
水	125g
グラニュー糖	8g
塩	3.2g
発酵バター	95g
強力粉	55g
薄力粉	65g
全卵	220g
アーモンドスライス	適量
グラニュー糖	適量

■ 製法

- 牛乳、水、グラニュー糖、塩、発酵バターを鍋に入れ火にかける。
- 沸騰したら強力粉、薄力粉を合わせてふるったものを入れる。
- 手早く混ぜ、再加熱する。
- ボールに移し、全卵を数回に分けて加える。
- シルバンに口金13mmで直径21cmになるように2周絞る。
- 口金14mmで⑤の上に1周絞る。
- フォークで縦目なくすよう表面をならしアーモンドスライスをまんべんなくはりつけ、その上から更にグラニュー糖をかける。
- 中心のリングを口金14mmで丸く絞る。
- 180°C40分焼き、その後150°Cに落とし焼き切る。

クレーム・オ・ブール

● 材料	
牛乳	125g
卵黄	55g
グラニュー糖 A	39g
卵白	14g
グラニュー糖 B	24g
バター	280g

■ 製法

- 鍋に牛乳とグラニュー糖Aの一部を入れ加熱する。
- 卵黄と残りのグラニュー糖Aを合わせて鍋に移しアングレーズを炊く。
- 卵白とグラニュー糖Bでイタリアンメレンゲを作る。
- バターをボマード状にし、ミキサーで空気をふくませるように混ぜる。
- 冷やした②を④に加えて混ぜる。

アマンドキャラメリゼ

● 材料	
アーモンドホール	100g
グラニュー糖	25g
水	適量
バター	適量

■ 製法

- 通常通り仕込む。

プラリネ

● 材料	
アーモンドホール	100g
ヘーゼルナッツホール	100g
グラニュー糖	200g
ヴァニラペースト	10g

■ 製法

- アーモンドホールとヘーゼルナッツホールをローストする。
- グラニュー糖でキャラメルを作り、①を加え広げる。
- ロボクーブでペーストにする。

クレーム・パティシエール

● 材料	
牛乳	250g
ヴァニラ	0.4本
卵黄	72g
グラニュー糖	55g
強力粉	15g
薄力粉	15g
バター	12g

■ 製法

- 通常通りたき上げる。

クレーム・オ・ブールプラリネ

● 材料	
クレーム・オ・ブール	450g
プラリネ	205g
クレーム・パティシエール	115g
生クリーム38%	88g
インスタントコーヒー	1g
水	1g
コニャック	11g

■ 製法

- クレーム・オ・ブールに材料を加えていく。

◆モンターージュ

- 焼きあがったシューをそれぞれ半分にスライスする。
- 中心のシューにクレーム・オ・ブールを絞り重ね合わせる。
- 残りのシューの底にクレーム・オ・ブールプラリネを絞り、刻んだアマンドキャラメリゼをまぶす。
- ②を中心に置き巻きこむように絞る。
- 上にシューをかぶせ粉糖をかけ側面にアマンドキャラメリゼを張り付ける。



ブルドユズ [Boule de Yuzu]

シューサブレ

● 材料	
発酵バター	70g
グラニュー糖	90g
薄力粉	45g
色粉黄色	適量
柚子果皮	適量
パート・シュー	適量

■ 製法

- 柔らかくしたバターにグラニュー糖、薄力粉、色粉、柚子果皮を加え混ぜ合わせる。
- 薄く広げ丸い方で抜く。
- パート・シューを絞りサブレをのせて160°C50分程度焼く。

クーリーユズ

● 材料	
柚子果汁	100g
柚子コンフィ	50g
ピュアスプリモ	50g

■ 製法

- 材料をすべて合わせる。

クリームエーグル

● 材料	
クレーム・パティシエール	100g
生クリーム35%	110g
グラニュー糖	30g
サワークリーム	50g

■ 製法

- パティシエールをほぐし、生クリーム、グラニュー糖を泡立てる。
- 材料をさっくり合わせる。

サブリエピス

● 材料	
発酵バター	135g
粉糖	75g
アーモンドパウダー	33g
乾燥卵黄	18g
薄力粉	162g
カルダモンパウダー	2g
コリアンダーパウダー	2g

■ 製法

- 通常通りサブレを仕込む。
- 厚さ2mm、菊型で抜く。
- オーブン160°C20分焼く。

ムースフロマージュ

● 材料	
キリクリームチーズ	165g
グラニュー糖	64g
ゼラチン	1.5g
牛乳	7g
生クリーム38%	210g

■ 製法

- キリクリームチーズにグラニュー糖を加え滑らかになるまですり合わせる。
- ふやかしたゼラチンを牛乳で溶かす。
- ①と②を合わせる。
- 泡立てた生クリームと③を合わせる。
- 口金9番でシートの上に絞りサブリエピスを乗せ冷凍庫で冷やし固める。

◆モンターージュ

- サブリエピスにクリームエーグルを8割ぐらい絞り隙間にクーリーユズを絞る。
- ムースフロマージュを乗せユズの皮をかける。
- 緑色に色付けしたショコラを飾りつける。





中山 翔太 [名古屋 東急ホテル]

もう一口食べたくくなるようなパリ・ブレストを目指し、シュー生地とナッツ、クリームをバランスを整えました。小菓子は、ベルガモットの香りと柑橘を加えたキャラメルクリームがポイントで、さっぱりしながらもしっかりした仕上がりに。あと一歩という結果に悔しさを感じていますが、今後、足りない部分を補い、もっと知識や技術を身につけ、先輩たちが継承してきたフランス菓子の技術や伝統を受け継いでいけるようにしたいです。

[2ème place] NAKAYAMA Shota [Hôtel Tokyu Nagoya]

J'ai réalisé mon Paris-Brest avec pour objectif de faire un dessert qui donne envie d'y revenir dès la première bouchée, en recherchant un équilibre harmonieux entre la pâte à choux, les fruits secs et la crème. La petite confiserie originale se distingue par une crème caramel subtilement parfumée à la bergamote et aux agrumes, pour une finition à la fois fraîche et intensément savoureuse. Malgré un peu regret de n'être arrivé qu'à la seconde place, je suis déterminé à combler mes lacunes, d'approfondir mes connaissances et de perfectionner mes techniques. Je souhaite sincèrement être capable, un jour, de transmettre à mon tour les savoir-faire et les traditions de la pâtisserie française que mes aînés ont su faire vivre avec passion et rigueur.



パリ・ブレスト [Paris-Brest]

パータ・シュー

● 材料			
牛乳	200g	薄力粉	120g
水	300g	強力粉	180g
発酵バター	250g	全卵	540g
塩	7.5g	全卵、グラニュー糖	少量
グラニュー糖	15g		

- 製法
- 1 牛乳、水、バター、塩、グラニュー糖を鍋に入れ、ひと煮立ちさせる。
 - 2 ①にふるった粉を合わせ、しっかり糖化させる。
 - 3 ②をミキサーに移して、卵を3回に分けて合わせる。
 - 4 ③を星口金12x10で直径20cmのリング状に絞り、クラックラン(G)をのせる。センター用19cmのリング状に絞る。
 - 5 180°Cのオーブンで30分焼き、ダンパーを開けて、さらに30分焼成する。

クレーム・シャンティイ・バニーク

● 材料		
生クリーム38%	150g	
バニラビーンズ(タヒチ)	1/4本	

- 製法
- 生クリームにバニラビーンズと一緒に、泡立てる。

クレーム・ムースリース・オ・ブラリネ

● 材料			
発酵バター	525g	全卵	105g
塩	1.5g	卵黄	120g
ブラリネアマンド	450g	グラニュー糖	225g
バニラビーンズ	1g	水	43g
バナエクスラン	4.5g	クレームパティシエール	187.5g
生クリーム38%	75g		

- 製法
- 1 全卵と卵黄をミキサーでたて、グラニュー糖と水を鍋で火にかけて118°Cまで煮詰めたシロップに加え、バターを溶かす。
 - 2 ①にボマド状のバターを合わせる。
 - 3 ②にブラリネ、バナ類を合わせてしっかりと泡立てる。
 - 4 ③にクレームパティシエールと塩を合わせる。
 - 5 ④に泡立てた生クリームを合わせて、冷蔵庫で冷やす。

クラックラン

● 材料		
アーモンドホール(スペイン マルコナ)	100g	
アーモンドスライス	100g	
グラニュー糖	120g	
水	20g	
バニラビーンズタヒチ	1/4本	

- 製法
- 1 水とグラニュー糖を118°Cまで煮詰める。
 - 2 ここにナッツ類とバニラビーンズを合わせ、結晶化させる。

クレーム・パティシエール

● 材料			
牛乳	200g		
グラニュー糖	40g		
卵黄	48g		
小麦粉	6.4g		
コーンスターチ	5.6g		
インスタントコーヒー	1.5g		

- 製法
- 1 牛乳、グラニュー糖を鍋に入れ、ひと煮立ちさせてひと煮立ちさせる。
 - 2 卵黄に残りのグラニュー糖と粉を合わせてよく混ぜ合わせる。
 - 3 ①と②を合わせて炊く。

ブラリネ

● 材料			
アーモンドホール(アメリカ)	70g	グラニュー糖	210g
アーモンドホール(スペイン マルコナ)	140g	水	30g
ノワゼット	42g	バナラ(タヒチ)	1/2本

- 製法
- 1 ナッツ類を浅めにローストする。
 - 2 グラニュー糖に水を入れ、キャラメルを作り、①とバナラを合わせる。
 - 3 ②の粗熱がとれたら、ロボクーブにかけて熱がつかない様にペースト状にする。

キャラメリゼ

● 材料			
アーモンドホール(アメリカ)	100g	グラニュー糖	240g
アーモンドホール(スペイン マルコナ)	100g	水	40g
ノワゼット	200g		

- 製法
- 1 ナッツ類を浅めにローストする。
 - 2 グラニュー糖と水を118°Cまで煮詰めて、①を合わせてキャラメリゼする。(飾りのアーモンドもとる)

仕上げ

● 材料	
グラニュー糖	
全卵	
プードルデコール	

◆モンターージュ

- 1 焼き上げたパータシュー本体と、センターを半分にスライスする。
- 2 センター用のシューにクレームシャンティイを絞り込む。
- 3 外側のシューにキャラメリゼして刻んだナッツをちりばめ、ムースリースを星口金10x10で絞る。
- 4 ③の上にもう一度キャラメリゼしたナッツをちりばめて②をおく。
- 5 にムースリースを絞り、プードルデコールをかけたふたをかぶせる。
- 6 側面に飾り用のアーモンドキャラメリゼを飾る。

アグリューム [Agrumes]

パータ・シュー

- 材料
- ※パリ・ブレストのパータ・シューと同じ
- 製法
- 1 パリブレストと同様に仕込む
 - 2 丸口金で直径4cmと1cmに絞る。
 - 3 4cmの方にクラックランをのせ、180°C30分、さらにタンパーを開けて170°Cで20分焼成する。
 - 4 焼き上がりに底面にクリームを絞り入れるための穴をあける。

クラックラン・アールグレイ

- 材料
- | | | | |
|--------|------|----------|------|
| 無塩バター | 150g | 薄力粉 | 190g |
| グラニュー糖 | 185g | アールグレイ茶葉 | 10g |
- 製法
- 1 ボマド状のバターにグラニュー糖をすり混ぜる。
 - 2 ミルで挽いたアールグレイ茶葉と薄力粉を合わせてふるい、①と合わせる。
 - 3 ②を1.5mm厚に伸ばし、冷凍庫で冷やし、直径6cmの抜き型で抜いておく。

クレーム・パティシエール・アールグレイ

- 材料
- | | | | |
|--------|-------|----------|-------|
| 牛乳 | 150g | 薄力粉 | 16.5g |
| グラニュー糖 | 29g | 無塩バター | 9g |
| 加糖凍結卵黄 | 43.5g | アールグレイ茶葉 | 3g |
- 製法
- 1 牛乳、グラニュー糖をひと煮立ちさせてアールグレイを入れて3分間アンフイゼする。
 - 2 凍結卵黄、薄力粉をしっかりと混ぜ、①と合わせて炊く。
 - 3 炊きあがりにバターを加えて冷やす。

シュー・クラックラン

- 材料
- | | |
|----------|-----|
| グラニュー糖 | 60g |
| 水 | 12g |
| 焼いたシュー生地 | 20g |
- 製法
- 1 グラニュー糖と水を合わせて118°Cまで煮詰める。
 - 2 ①に焼いたシュー生地を合わせて結晶化させる。

クレーム・ド・ベルガモット

- 材料
- | | | | |
|-----------|------|---------|------|
| ベルガモットビュレ | 100g | コーンスターチ | 6g |
| 柚子皮ペースト | 25g | 薄力粉 | 7g |
| グラニュー糖 | 120g | 無塩バター | 100g |
| 全卵 | 125g | 板ゼラチン | 3g |
| 加糖凍結卵黄 | 78g | | |
- 製法
- 1 ビュレ、ペースト、グラニュー糖の半量を合わせてひと煮立ちさせる。
 - 2 全卵、冷凍卵黄、残りのグラニュー糖、コーンスターチ、薄力粉を合わせてブランシールする。
 - 3 ①と②を合わせてクレームパティシエールと同様に炊く。
 - 4 ③にバター、水でふやかしたゼラチンを合わせて、ハンドブレンダーで乳化化させる。

クレーム・キャラメル

● 材料

グラニュー糖	75g	塩	1.2g
水あめ	37.5g	板ゼラチン	2.5g
生クリーム38%	150g	無塩バター	45g

- 製法
- 1 グラニュー糖と水あめを煮詰めてキャラメルをつくり、生クリームと塩を加えて106°Cまで煮詰める。
 - 2 ①を50°Cまで冷やし、水でふやかしたゼラチンを加える。
 - 3 ②にバターを加え、ハンドブレンダーで乳化化させる。

コンポート・ダグリューム

● 材料

ベルガモットビュレ	10g	グラニュー糖A	42g
グレープフルーツ果肉	10g	ベクチン	5g
ルビーグレープフルーツ果肉	90g	グラニュー糖B	42g
オレンジ果肉	10g	板ゼラチン	5g

- 製法
- 1 ベルガモットビュレと全ての果肉とグラニュー糖Aを合わせてひと煮立ちさせる。
 - 2 グラニュー糖Bとベクチンをよく合わせて①に入れ、温度が付くまで煮詰める。
 - 3 ②を50度まで冷やし水でふやかしたゼラチンを加え、シリコン型に8gずつ流し、冷凍庫で冷やし固める。

イタリアンメンゲ

- 材料
- | | | | |
|--------|------|----------|-----|
| グラニュー糖 | 100g | 卵白 | 50g |
| 水 | 20g | ベルガモットの皮 | 5g |
- 製法
- 1 グラニュー糖と水を合わせて加熱し、118°Cまで煮詰める。
 - 2 ①を泡立てた卵白に加え、イタリアンメンゲを作る。
 - 3 粗熱が取れたらベルガモットの皮を合わせる。

デコラシオン

● 材料

ベルガモットの皮	ショコラブラン
金箔	スプリモヌール

◆モンターージュ

- 1 パータシューの底面を上にしてクレームディプロマットを10g絞る。
- 2 ①の上にクレームキャラメルを5g絞る。
- 3 ②の上にクレームベルガモットを18g、ふたをする様に絞る。
- 4 コンポートダグリュームにスプリモヌールをかけて③の上にする。
- 5 ④のコンポートの周りにイタリアンメンゲを絞り、ガスパーナーで焼き色を付ける。
- 6 シュークラックラン、ベルガモットの皮、金箔、デコラシオンを飾る。





佐藤 和樹 [札幌シャトレーゼ ガトーキングダム]

クラシックなお菓子と伝統に触れ、自分の菓子作りの幅を広げたいと思い、今回のコンクールに応募しました。パリ・プレストを作る上でこだわったのは、最高級の食材を使うこと、そして製法、精一杯の愛を込めることです。小菓子は、完熟バナナをメインに、ライムの香りとパッションで爽やかに仕上げました。人を幸せに、笑顔にするお菓子を、大好きな北海道から皆様に届けることを目指して、これからも頑張っていきます。

[3ème place]

SATO Kazuki [Châteraise Gateau Kingdom Sapporo]

J'ai choisi de participer à ce concours afin d'enrichir ma pratique de la pâtisserie en me rapprochant des classiques et des traditions. Pour la réalisation du Paris-Brest, j'ai accordé une attention particulière au choix d'ingrédients d'exception, au soin apporté aux techniques, et à y insuffler toute ma passion. La petite confiserie originale met à l'honneur la banane bien mûre, relevée par la fraîcheur du citron vert et la vivacité du fruit de la passion. Depuis ma chère Hokkaidō, je souhaite continuer à créer des douceurs qui apportent du bonheur et des sourires à ceux qui les dégustent.



パリ・プレスト [Paris-Brest]

パータ・シュー

● 材料

牛乳	189g	薄力粉 エリクチュール	225g
水	189g	北海道産鶏卵	375g
グラント塩	5g	塗り卵	適量
グラニュー糖	7.5g	アーモンドスライス	適量
明治発酵バター	150g		

■ 製法

- ① 鍋に牛乳、水、グラント塩、グラニュー糖、バターを入れ沸かす。
- ② 沸いた後、薄力粉を入れ加熱し鍋に一膜張ったらひとまとまりになるのでさらに加熱して糊化させる。
- ③ ミキサーに生地を入れ少し練ってから卵を入れていく。(この時最初に入れる量は半分くらい)
- ④ 残りも少しずつ入れていき、垂らした時に二等辺三角形形状になるように調整する。
- ⑤ 18cmのセルクルに合わせて2本絞りその上に一本絞る。同じサイズで一本絞る。2セット作成。
- ⑥ 生地に全卵を塗りアーモンドスライスをのせて焼成。
- ⑦ 165°C/185°Cの平釜で20分焼成。
- ⑧ 160°C/160°Cに温度を落として20分で中用リングをだす。さらに20分です。

ブラリネ・アマンドノワゼット

● 材料

グラニュー糖	200g
水	50g
ヘーゼルナッツ(ピエモンテ)	100g
アーモンド(ハレシニア)	100g

■ 製法

- ① アーモンド、ヘーゼルナッツをローストしておく。
- ② 水、グラニュー糖で117°Cのシロップを作り①を入れキャラメリゼする。
- ③ 熱が抜けたらロホクブでペーストになるまでまわす。(熱を持ちやすいのでしっかり冷ましてこまめに回す)

クレーム・パティシエールブラリネ

● 材料

クレームパティシエール	200g
ブラリネ・アマンドノワゼット	53g

■ 製法

- ① 一部の取っておいパティシエールとブラリネを合わせたら、急冷する。

◆モンターージュ

● 材料

粉糖

- ① リング状の生地を半分より少し上あたりでカットする。
- ② ムースリースを下半分の方に絞る。
- ③ 内側リングを半分にカットしパティシエールブラリネを絞る。
- ④ ②に③をのせたらムースリースを絞る。
- ⑤ 蓋の方に粉糖をふるい完成。

クレーム・パティシエール

● 材料

牛乳	1,000g	薄力粉 ドゥノール	40g
グラニュー糖	200g	バニラ(クヒチ産)	0.8本
北海道産鶏卵 卵黄	300g	バニラ(マダガスカル産)	0.2本
コンスターチ	40g		

■ 製法

- ① 牛乳、バニラを入れ沸かす。
- ② 卵黄にグラニュー糖を入れ混ぜ、コンスターチ、薄力粉を振るい入れ軽混ぜ合わせる。
- ③ ①と合わせしっかり炊き上げる。炊き上げたら一部を取り除いて急冷する。

クレーム・ムースリースブラリネ

● 材料

クレームパティシエール	1,110g
北海道産無塩バター	300g
ブラリネ・アマンドノワゼット	180g
凍結卵白	45g
グラニュー糖	90g
水	30g

■ 製法

- ① 卵白、グラニュー糖、水でイタリアンメレンゲを作る。
- ② バターをボマード状にして、カスタードを入れて乳化させる。
- ③ ②にイタリアンメレンゲを入れて乳化させ、絞っていく。



エキゾチック・トロピカル [Exotique Tropical]

パータ・シュー

● 材料

牛乳	189g	明治発酵バター	150g
水	189g	薄力粉 エリクチュール	225g
グラント塩	5g	北海道産鶏卵	375g
グラニュー糖	7.5g		

■ 製法

- ① 鍋に牛乳、水、グラント塩、グラニュー糖、バターを入れ沸かす。
- ② 沸いた後、薄力粉を入れ加熱し鍋に一膜張ったらひとまとまりになるのでさらに加熱して糊化させる。
- ③ ミキサーに生地を入れ少し練ってから卵を入れていく。(この時最初に入れる量は半分くらい)
- ④ 残りも少しずつ入れていき、垂らした時に二等辺三角形形状になるように調整する。
- ⑤ 専用の型に合わせてリング状に10個絞り、塗り卵を塗る。
- ⑥ 165°C/185°Cの平釜で20分焼成。
- ⑦ 160°C/160°Cに温度を落として20分です。

クレーム・バナヌパッション

● 材料

自家製完熟バナナピューレ	155g
パッションピューレ	14g
グラニュー糖	44g
加糖卵黄20%	54g
北海道産鶏卵	54g
北海道産無塩バター	66g
ゼラチン	2.1g

■ 製法

- ① 自家製完熟バナナピューレとパッションピューレを合わせ沸かす。
- ② 全卵、卵黄、グラニュー糖をすり混ぜ、①に入れアングレーズのように炊く
- ③ ②を40°Cまで冷まし、バターを入れパーミックスをかける。
- ④ 7cmセルクルに流し、急速冷凍する。

ガナッシュ・エキゾチック

● 材料

自家製完熟バナナピューレ	50g
パッションピューレ	7g
生クリーム35%	95g
ブラリネ・アマンドノワゼット	21g
ライムゼスト	1/2玉
ショコラオレ(ジヴァラクテ)	50g
ショコラオレ(バイバラクテ)	20g

■ 製法

- ① 生クリームを沸かし、ショコラオレとブラリネに入れ乳化させる。
- ② 完熟バナナ、パッションを温め、①に入れ乳化させる。
- ③ ライムゼストを入れパーミックスをかける。

キャラメル・バナナ

● 材料

完熟バナナ	フィリピン産	120g
グラニュー糖		21g
生クリーム35%		30g
ラム酒		4g
完熟バナナ	エクアドル産	60g

■ 製法

- ① バナナを5ミリ厚の角でカットしておく。
- ② グラニュー糖でキャラメリゼし、お湯で色止めする。
- ③ ②に生クリームを入れ煮詰め、ラム酒を入れバナナを加え軽く入れをする。
- ④ ③をハンドブレンダーで粉砕しエクアドル産バナナを10ミリ厚の角で切り混ぜ合わせる。

クレーム・シャンティッコ

● 材料

生クリーム35%	75g
ショコラブラン(オパリス)	100g
ココナッツピューレ	100g
生クリーム35%	125g
マスカルポーネ	100g
マリブ	20g

■ 製法

- ① 生クリーム、ココナッツピューレを沸かし、ショコラブランに入れ乳化させる。
- ② 生クリーム、マスカルポーネを立てておき、①を冷ましたら合わせ、お酒を入れる。

◆モンターージュ

● 材料

ショコラブロンド	適量
ナバージュ	100g
パッションピューレ	10g
パールクラクラン	
ココナッツフィン	
金箔	

- ① 飾をシュー生地につける。
- ② シュー生地にガナッシュエキゾチックを絞る。
- ③ クレームバナヌパッションにココナッツフィンをつけ真ん中をくり抜く。
- ④ ③の上にクレームシャンティッコを絞り、真ん中にキャラメルバナナを入れくぼみをつける。
- ⑤ ナバージュを絞りパッシュューにココナッツフィンをつけ、ショコラブロンドで飾り付けをして完成。



■ 審査員

審査員長 / *President des juges*

コロナ禍を経て7年ぶりにコンクールが開催できたこと、そして出場者に3名の女性が含まれていたことは、うれしいことでした。アンドレ・ルコント氏が愛したパリ・ブレストは、パータ・シューとクリーム、プラリネのバランスが非常によく、次世代に残したい伝統菓子です。ひとつずつの工程が大切ですが、皆さん手際よく、知恵と技術を駆使して作っていました。これを機に、さらなる高みを目指していただきたいと思います。



フランス料理アカデミー日本支部 名誉理事
藤井 克昭
FUJII Katsuaki

実技審査員 / *Juges en cuisine*



パティシエ・シマ
島田 徹
SHIMADA Toru



オクトーブル
神田 智興
KANDA Tomooki



パティスリー・レザネフォル
菊地 賢一
KIKUCHI Kenichi



ザ・キャピトルホテル 東急
安里 哲也
YASUZATO Tetsuya



クリーム・フリーズ・ジェノワーズ
関口 倭代
SEKIGUCHI Kazuyo

味覚審査員 / *Juges en dégustation*



B & B 代表取締役
ベルナル・アंकティル
BERNARD ANQUETIL



パティスリー・ル・ポミエ
フレデリック・マドレーヌ
FREDERIC MADELAINE



ルグドヌム・ブション・リヨネ
クリストフ・ポコ
CHRISTOPHE PAUCOD



ペシェ・ミニヨン
レダ・シュヌフ
REDA CHENOUF



服部栄養料理研究会会長
服部 津貴子
HATTORI Tsukiko



リーガロイヤルホテル
太田 昌利
OTA Masatoshi



パンパティ
大泉 裕一
OIZUMI Yuichi

名誉審査員 / *Juges d'honneur*



パティシエ・シマ
島田 進
SHIMADA Susumu



服部栄養専門学校 理事長
服部 吉彦
HATTORI Yoshihiko



理事
引地 正修
HIKICHI Masanaga



理事
三浦 健史
MIURA Kinji



事務局長
西口 章二
NISHIGUCHI Shoji

フランス料理アカデミー日本支部 / *Membres du Comité ACF Japan*

本選出場者 / Finalistes



パティスリー おかしやPage
岡本 昌樹
OKAMOTO Masaki



セルリアンタワー東急ホテル
宮村 美澄帆
MIYAMURA Misuho



帝国ホテル 大阪
小倉 なごみ
OGURA Nagomi



名古屋 東急ホテル
中山 翔太
NAKAYAMA Shota



ロイヤルパークホテル
望月 大晟
MOCHIZUKI Taisei



パティスリー ハヤト ヤマダ
立花 瞳
TACHIBANA Hitomi



グランドニッコー東京台場
宮本 悠
MIYAMOTO Yu



札幌シャトレーゼ ガトーキングダム
佐藤 和樹
SATO Kazuki

開催要項 / Thème du concours

テーマと作品: 直径25cmの「パリ・ブレスト」を2台(展示用、試食用 各1台)とオリジナルの小菓子新製品1種類10個を製作。
※プレゼンテーション用にパータ・シューを使用すること。

会場: 服部栄養専門学校

応募資格: 20~35歳(コンクール実技審査実施日の満年齢)で開催日に最終審査会場に来場可能な者。

参加費: 5,000円(第二次実技審査進出者のみ)

審査: フィリップ・バットン会長(審査員長)、同会パティシエメンバーより選出された審査員により行なわれる。

表彰: 優勝者1名にフランス研修旅行、ルコント杯、ディプロム。

協賛企業: 中沢乳業株式会社/池伝株式会社/株式会社オザキ/株式会社中尾アルミ製作所/株式会社保坂製作所/株式会社ナリツカコーポレーション/株式会社イワセ・エスタ東京/宏洋株式会社/ドーバー洋酒貿易株式会社/株式会社ミコヤ香商/アンペール・ジャパン株式会社/株式会社アルカン/ロボクブ社/ル・プティ・トノー虎ノ門/株式会社富士物産/ブリドール ジャパン グループ・デュフ/グランドデュクス株式会社/ルグドゥノム・ブション・リヨネ/ヴァランケン ポメリージャパン株式会社/フランス菓子 ペシエ・ミニオン/パティスリー・ル・ポミエ(株式会社フレデリックマドレーヌ)/ブラガール(株式会社デニオ総合研究所) (順不同)



服部 幸應先生への感謝と追悼の辞

服部幸應先生に、心より深い感謝の意を表します。

フランス料理アカデミー日本支部における「アンドレ・ルコント・トロフィー」創設当初から、服部先生は常に情熱と揺るぎないご支援をもって関わってくださいました。先生のご尽力と存在感、そして温かいご支援により、このコンクールは日本におけるフランス料理振興の象徴的なイベントとして高い評価を得るまでに至りました。

信念の人である服部先生は、決して私利私欲のために行動することはありませんでした。料理界の発展を心から願い、その理念と価値の継承に人生を捧げてこられました。突然のご逝去に、私たちは深い悲しみを覚えています。しかしながら、先生が築き上げられた服部学園は、今やご息がしっかりとその志を受け継いでおられます。これからも、フランス料理アカデミーは、服部幸應先生がくださったのと同じく確かな支援をいただけると思っております。

服部先生、本当にありがとうございました。先生のご功績とお人柄は、これからも私たちの心に生き続け、次世代へと受け継がれていくことでしょう。

Hommage à Monsieur Yukio Hattori

Nous souhaitons exprimer notre profonde gratitude à Monsieur Yukio Hattori.

Depuis la création du Trophée André Lecomte au sein de la Délégation du Japon de l'Académie Culinaire de France, Monsieur Hattori a toujours témoigné d'un engagement passionné et indéfectible. Par sa présence, son soutien et son rayonnement, il a grandement contribué au prestige de cet événement, devenu une référence pour la promotion de la gastronomie française au Japon.

Homme de conviction, Monsieur Hattori n'a jamais agi dans un but lucratif. Il s'est toujours mobilisé avec sincérité et détermination, animé par une seule ambition : élever le monde culinaire et en transmettre les valeurs fondamentales.

Sa disparition soudaine nous attriste profondément. Mais nous savons que son héritage perdurera. Grâce à la relève assurée par son fils, et à la continuité incarnée par l'institution qu'il a bâtie, l'Académie Culinaire de France pourra toujours compter sur un soutien aussi fidèle et précieux que celui que nous a offert Yukio Hattori.

Merci, Monsieur Hattori, pour tout ce que vous avez accompli. Votre mémoire continuera d'inspirer les générations.

中沢乳業はアンドレ・ルコント杯 コンクールを応援しています

私たちは、アンドレ・ルコント杯を通して、フランスの
伝統ある食文化の素晴らしさを伝え、その素晴ら
しさと美味しさを実現する、夢と情熱のある
パティシエを応援しています。

Nakazawa

中沢乳業株式会社

〒143-0011 東京都大田区大森本町1-6-1
大森パークビル6階 TEL:03-6436-8800