

平成 24 年 11 月 28 日

【レコールバンタン】「SWEETS STUDIO recipe 100」第 15 弾 個性的なスイーツが楽しめる「Plaisir」捧雄介シェフによる公開講座レポート 『焼き菓子』のデモンストレーションを披露！

パティシエ・ブランジェ・カフェオーナー・フードコーディネーターなど「食」のプロを育成する、「食」のデザインスクール、レコールバンタン(本社所在地:東京都渋谷区 代表:長澤俊二)は、11 月 24 日(土)、「Plaisir(プレジール)」捧雄介シェフを迎え、スタジオ公開講座「SWEETS STUDIO recipe 100」第 15 弾を開催致しました。

「SWEETS STUDIO recipe 100(スイーツ スタジオ レシピ)」

毎週土曜日、国内外の有名パティシエや、人気のお菓子研究家の方々にご登場頂き、デモンストレーションとトークショーを実施。スイーツやパティシエ業界に興味のある方であれば、どなたでもご参加頂けるイベントです。



【第 15 回】「Plaisir(プレジール)」捧雄介シェフによるデモンストレーション&トークショー

第 15 回目の「SWEETS STUDIO recipe 100」には、パティスリー「Plaisir(プレジール)」捧雄介シェフをゲストに招き実施。今回のテーマは「焼き菓子」。オリジナリティあふれるスイーツで定評のある捧シェフのレシピから 2 品ご紹介頂きました。



「フィナンシェ」

フランス菓子の定番ですが、捧シェフのオリジナルレシピは焦がしバターを真っ黒になるまで焼きます。オーブンの温度調整の仕方などを教えてくださいました。



「パルファン」

「プレジール」の中で、大変人気のあるケーキのレシピをもとに、生地焼き方へのこだわりや、生地の組立を教えてくださいました。

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

バンタンスクール広報担当: 山田・小林 tel:03-6731-3456 fax:03-3710-9837

e-mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://vantan.co.jp/>

Report

■ 捧 雄介 / 「プレジール」 シェフ

1977 年新潟県生まれ。

南青山「ルコント」や四谷「オテル・ド・ミクニ」、「アロマフレスカ」のシェフパティシエなどを経て、

2005 年、湯島「ロワゾー・ド・リヨン」にスー・シェフとして入社。2008 年からは同店のシェフを務める。

そして 2010 年、「プレジール」のシェフパティシエに就任。



■ レコールバンタン

バンタングループが運営するパティシエ・ブランジェ（パン職人）・カフェオーナー・フードコーディネーターを目指す「食」のプロ育成スクール。現場の即戦力となるために実習中心のカリキュラム、100%プロフェッショナルの講師が特徴。卒業後の独立支援のサポートもあり、これまでに200名以上が飲食店を開業しています。

・レコールバンタンウェブサイト: <http://lecole.jp/>

・レコールバンタン キャリアカレッジウェブサイト: <http://lecocare.jp/>

■ バンタン

1965 年にスタートした、クリエイティブ分野の専門スクール。国内2拠点（東京・大阪）、海外拠点（N.Y.・ロンドン・パリ ※提携校）にてスクールを運営しています。現役プロのクリエイターを講師に迎え、ファッション、ヘアメイク、ビューティ、映像、グラフィックデザイン、ゲーム、アニメ、パティシエ、カフェなど様々な分野において業界と連携した実践型デザイン教育で、即戦力となる人材を育成する教育事業を展開し、これまでに約17.5万人以上の卒業生を輩出しています。

・「つくるチカラと、こわすチカラを。」公式サイト: <http://www.vantan.jp/>

・バンタンスクールポータルサイト: <http://www.vantan.co.jp/school/>

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

バンタンスクール広報担当: 山田・小林 tel:03-6731-3456 fax:03-3710-9837

e-mail: press.vantan@vantan.co.jp HP: <http://vantan.co.jp/>