

Tourte de Canard au Foie Gras、Celeri-rave

Cuisse de Canard	2.24kg	6.08kg	正味6.08 掃除して2.24kg
Porc	0.9kg	豚肩肉	サイコロ状に切り分ける
Lard Porc	0.9kg	豚脂	サイコロ状に切り分ける
oignon	0.4kg		コンカッセに切り分け
Carotte	0.3kg		コンカッセに切り分け
Celeri	0.12kg		コンカッセに切り分け
ails	3		肉叩きで潰す
echalotte	0.15kg		大きめのエマンセ
Thym	un peu		
Feuille laurier	2		
Sel	48g		
Poivre Blanc	3g		
Vin Blanc	200cc		
Cognac	150cc		
Port rouge	100cc		
Glace de Canard	380cc		

Preparation



① 鴨腿肉から、皮、骨、筋を取り除く、特に大きい筋は完全に除去する。
骨、筋はグラスドカナルをとるため、よけておく



② 完全に除去した状態。



③ 豚の脂、肩肉は小さく切り分け、掃除した鴨腿肉と混ぜ合わせマリネする



④ 上記の野菜をミルポアとして切り分け、マリネ用ミルポアとして使用する。



⑤ エシャロットは大きくエマンセ、上記のミルポアと一緒に混ぜ合わせる



⑥
すべての材料を混ぜ合わせ、この状態でラップを落とし込み空気が入らないよう、16時間マリネする、
塩は、1kgに対して、12g
胡椒は1kgに対して1gの割合
少量のキャトルエピスを入れて混ぜ合わせる



⑦ ミンチにする為にミルポアを取り除く



⑧ 鴨をミンチにする。前日仕込だ、グラスドカナルを入れて味を調整する



⑨ しいたけはオリーブオイルでアセゾネしてソテーする



⑩ 20gに分割して丸める



⑪ テリーヌフォアグラを15gのエマンセに
切り分ける
(フォアグラテリーヌはプレミナンス
使用)



⑫ セップをトランペに切り分け2枚
ミンチの上に乗せて丸める



⑬ セップをエマンセに切り、先程のミンチ
フォアグラを重ね、1個ずつ丸める



⑭ 丸めたミンチをパイで丸く整形をする
最後にナイフで飾りをつけて
200度のコンベクションにて15分火を
入れる

Tourte de Canard au Foie Gras、Celeri-rave {Glace de Canard} No2

D'eau	3L	
Fond de Volaille	3L	プレミナンス使用
Carcasse de Canard	3.5kg	Tourteのスジを使用
oignon	0.4kg	デに切り分け
Carotte	0.3kg	デに切り分け
Celeri	0.4kg	デに切り分け
ails	3	肉叩きで潰す
Persil	1	ジクを使用
Thym	un peu	
Feuille laurier	2	

Preparation



①すべての材料を入れて4時間レデクションをする
3時間でパッセしたのち、さらにレデクションをする



② グラスカナルは鍋を替えて、ゆっくりとエキュメしながら、レデクションをする



③最終的にはバンマリで刷毛でまわりのグラスを落としながら、さらにレデクションをする。
最終的には、380ccになるまで、レデクション

Bisque de Crabe [ZUWAI]de Sarurei en "Cappuccino"

Crabe	11.5kg	紅ズワイ蟹 30杯
Concentre de Tomate	785g	
Farine	150g	サンジェ用ファリーヌ
vin blanc	1100cc	
jus d'tomate	0.3kg	トマトジュース使用
Bouillon de Volaille	18L	デに切り分け
Celeri	0.5kg	デに切り分け
Persil	1	ジクを使用
Thym	un peu	
Feuille laurier	2	
oignon	1.5kg	デに切り分け
Poireaux	0.8kg	デに切り分け
Huile d'Olive	150cc	バージンオイル使用
Noilly Prat	100cc	
Cognac	100cc	
Jus de Crabe	4L	

Preparation



①ミルポアは上記の大きさに切り分ける



②アイユを香りが出るまでソテーして、ファリーヌを加えサンジェする



③紅ずわい蟹を小さく切り分けその時出たジューも使用する



④鍋に紅ずわい蟹をよくソテーしてから、コニャック。白ワインを加えトマトコンサントレを入れる



⑤すべての材料を入れたらエキュメしながら、ゆっくりとレデクションする



⑥途中2時間たったらヴィアンパッセする。パッセした、蟹を再度水を加えて2番のジューをとる



⑦2番のジューを又、再度30分レデクションをする。



⑧一番のジュー、2番のジューを足してさらに2時間レデクションをする



⑨レデクションしながら、味を見て火からはずす



⑩ビスクのベースに生クリームを入れて味を整え、牛乳のフェッチを加えてカプチーノとする

Base de Noilly prat"

Noilly prat	250cc		
vin blanc	750cc		
echalote	400g		細かいアツシエに切る
thym	1		
Feuille laurier	2		

Preparation



①すべての材料を入れてゆっくりとレデクションする



②ジュードサンジャックをとる

- oignon 1
- carotte 1
- cerili 1
- persil 1
- huile d'Olive un peu
- ST-Jacques 70個分
- D'eau 10L

軽くミルポアをソテーしてから、お湯で洗った帆立貝のヒモを加え、水を入れてレデクションする。
最終的には10Lから、1L までレデクションをする。

当日はレデクションした、エシャロットとジュードサンジャックを混ぜ合わせ、バターでモンテして、鮑のソースとする

Sauce Bordlaise

ecalote	350g		エシャロットは細かくアッシェ
Vin rouge	4.5L		
Fond de veau	10L		

Preparation



① 赤ワイン、エシャロットを入れて
ゆっくりとレデクションする



② ゆっくりと煮詰める



③ この状態になったら、フォンドヴォーを
加え、さらに煮詰める



④ フォンドヴォーを加え、さらに
レデクション

Oremeau (鮑の圧力煮)

Daikon	convenabre		薄くエマンセに切り分ける
Noilly prat	300cc		
Vin blanc	200cc		
Oremeau	35		黒鮑 120g使用 三重産

Preparation



① 鮑を水で洗い、大根をエマンセに切り、たこ糸で縛る



② 鮑を圧力鍋に入れて、ノイリー、白ワインを鮑にかけないで、圧力鍋に注ぎ込み 約30分火を入れて、その後10分余熱で火を入れ、取り出す。
大根は処分

③ 当日鮑の殻にエピナを3枚敷き、その上にエノキのソテーをのせオリーブオイルでソテした鮑をのせる。その横にポアレしたサンジャックをのせブルーワイリーをかける

Sauce Trompette-des-morts (ソーストランペット)

Trompette-des-morts	60g	水で戻す
Cepes	10	乾燥しいたけ水で戻しアッシェする
ecchalote	120g	アッシェに切る
porto rouge	100cc	
ails	2	肉叩きで潰す
moutarde	2	キューール2杯
Creme	360cc	
Fond de veau	600cc	
Sauce Bordlaise	520cc	
Jus de Trompette	300cc	

Preparation



①トランペットを水で戻す
水で戻した、しいたけをアッシェ
に切っておく



②トランペット、アイユをオリーブオイル
でソテーして、最後にエシャロット
アッシェを加え、トランペットの
ジューと一緒にミキセする



③ミキセした、材料とフォンドヴォー
ボルドレーズ、ムータルド、クレームを
加え味が出るまで、レデクションする

④ソーストランペットはトゥルートの
ソースとして使用する
付け合わせに、セロリラブとリンゴの
サラダを添える、飾りにくるみを添える

Coulis de Poivron rouge (カタローニア風赤ピーマンのクーリ)

Poivron rouge	420g	140度のコンベクションで25分
Tomate	450g	エモンデする
ails	15g	アッシェに切る
Amand	60g	ローストする
Poudre Poivron	6g	
Vinaigre de Vin blanc	30cc	
Vinaigre de Xeres	24cc	
Jus de Citron	45cc	
tabasuko	un peu	
Huile d'olive	360cc	
sel	un peu	
poivre blanc	un peu	
Tomate Seche	4	サンドライトマト4枚
Vinagre de barsamique Blanc	75cc	

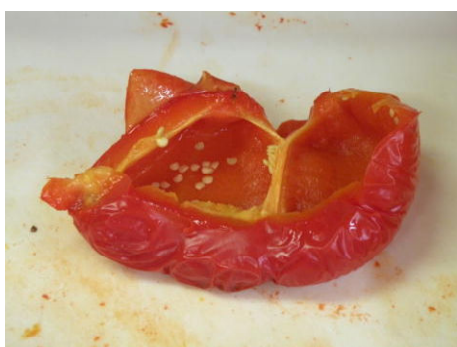
Preparation



① 140度のコンベクションにて25分
火を入れる。
焼き色はつけない



② あら熱をとり柔らかくなったら、皮を取り
除く



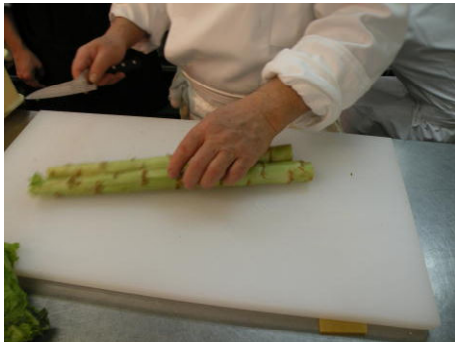
③ 種を取り除く



④ コンカッセに切り分ける



⑤すべての材料を混ぜ合わせ、なめらかになるまで約5分ミキセした後パッセする。
当日使用する時は、室温に置いておく。
ソースはティエドの状態を維持
鮑を置いて、その下に流す。
その廻りには、グラスバルサミコを小さく絞る。



⑥シシャトウを5cmに切る



⑦ペティナイフで綺麗に筋取り取り除く



⑧たっぷりの塩水でボイルする



⑨当日はオリーブオイルをナッペしてアセゾネをして、120度のコンベクションにて、温める、鮑のガルニチュールとして使用

Coulis de Poivron rouge

材料			
Amande			
d'eau			
			サンドライトマット4枚

Preparation



Marine de Poisson

材料			
Sel	100g		
Poivre Noir	5g		エクラゼする
Sucre	20g		
estrgon	2pc		粗く切る
Aneth	4pc		粗く切る
Basilic	4pc		粗く切る
Ciboulette	2pc		粗く切る
Persil	2pc		イタリアンパセリ使用
さより			
あいなめ			
かさご			

Preparation



① 塩、胡椒、砂糖をよく混ぜ合わせる



② よく混ぜ合わせた、魚に両面まんべんなく、①を振りかける。
すべてのエルブを混ぜ合わせ、魚の上へのせ、24時間マリネする