



要提出書類 ③

オリジナル・ルセット用紙

締切日：2011年7月27日（水）当日までに事務局に必着
タイプ、ワープロ又は判読し易いキレイな字で記載すること

(1) メイン料理（料理名はつけないこと）

①ピジョノーをツボ抜きにする。ガラ、レバー、心臓は別に取り置く。タイムとコニャックでマリネして置く。

②ちりめんキャベツをブランシールし、ファルス用とガルニチュール用に成型して残りをアシェにする。

オニオンをデにして甘みを出す様にバターでソテーする。鶏ガラとミルポワでフォン・ブラン・ヴォライユを作成する。

③ファルスの作成。アイユ、ベーコン、シャンピニオン、エリンギ茸のコンカッセをバターでソテーし、ちりめんキャベツのアシェとオニオンのソテーを加えてアセゾネし冷ます。これをミンサーにかけた仔牛腿肉とラールグラ、松の実、デーツのコンカッセと合わせ、更にブラン・ド・ヴォライユで作成したケネル、ムータルド、ナツメグ、シナモン、ペルシと混ぜ合わせファルスとする。ちりめんキャベツでロール状に包み、フォンとバターでプレゼして冷まして置く。

④ピジョノーをアセゾネし、③のシューファルスの中に詰めて成型する。

⑤ピジョノーの首つる、手羽、ガラをバターで香り良くリソレシミルポワを加える。コニャックでフランベしてヴァン・ルージュを注ぎトマト、タイム、ローリエ、ジュニエブルを加え、煮詰めフォンを加える。ミジョテの状態で30分程煮出して置く。シノワとピロンを使い良くプレスして、しっかりとパッセする。これをソースのベースとする。

⑥ココット鍋を使いピジョノーの表面を香ばしくポワレして取り出して置く。ヴァン・ルージュでデグラセし⑤のベースを加え一度沸かす。

先のピジョノーをココット鍋に戻し、蓋をして極々弱い火加減でプレゼする。途中で何度かアロゼをしながら胸とキュイスのキュイを調節しながらジュを絡ませる。ピジョノーを取り出し、ルボゼして置く。

⑦ムータルドを⑤のベースで溶いてピジョノーの表面にナペシ、シロンゼストとエルブのアシェを振り掛けて仕上げる。

ルセットは、簡潔明瞭に書くこと
参加者氏名やイニシャルを書かないこと

(2) ガルニチュール①

フォアグラのシャルトルーズ仕立ての作成。キャロットとセロリラブをバトネにしてバターでグラッセする。

フォアグラをアセゾネして表面をポワレする。ブーダン状に成型して冷ます。ブラン・ド・ヴォライユでケネルを作成する。

ちりめんキャベツを広げ、ケネルをナペしてキャロットとセロリラブを交互に並べる。フォアグラを中心にしてロール状に包みラップで巻く。湯煎で火を入れてポーションカットする。

ポム・ド・テールをメダイオンに抜き、バター、ジュ・ド・トリュフでグラッセしてシブレットを塗す。ポム・ゴフレットを作り揚げる。

ポム・ド・テール、バター、生クリームでピュレを作る。

メダイオンを台にしてシャルトルーズを載せ、ポム・ピュレ、ポム・ゴフレットを飾る。

ガルニチュール②

アンディーブオランジュの作成。セロリラブをクリーム、牛乳でピュレにし、ブル・ノワゼットでモンテして仕上げる。

ベトラブをバター、オレンジジュースでグラッセして台にする。

アンディーブとレザン・ブランをバターでソテし、オレンジジュース、オレンジゼストでカラメリゼする。

アンディーブをロール状に巻いて中にセロリラブのピュレを詰める。

上にレザン・ブラン、オレンジゼストを飾る。

ガルニチュール③

キャロットのフランの作成。キャロットをバターでシュエしてミエルを絡め、カルダモン、ジャンジャンブル、水を加えてピュレを作る。卵、クリーム、牛乳を加えてフラン種とし、フランを作る。

カルダモン、シナモン、丁字、キュマンのプードルと小麦粉、砂糖、バター、ミエルを合わせパートを作り、焼いてからプードル状にする。

キャロット、ミニキャロットを成型し、バターでグラッセする。ミニキャロットにエピスのパウダーを塗して、キャロットと共にフランの上に飾る。

(3) ソース又はジュ

アシェにした心臓を先に作成したソースのベースに加え、ミジョテの状態で20分程煮出してパッセする。

フォアをペースト状にしてバターと合わせソースをモンテする。粗目のシノワでパッセする。

エシャロットとベーコンのアシェをバターでシュエしてソースに加える。

ヴァン・ルージュを加えて香りを足し、ソースを仕上げる。