

要提出書類 ③

オリジナル・ルセット用紙

締切日:2016年7月22日(金)当日までに事務局に必着
パソコン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)

・トマト風味のフィユタージュを作る。

① 薄力粉、強力粉、プール、水、コンサントレ・ド・トマトで、フィユタージュを折り、薄くエタレし、飾り模様をつける。

・フィレ・ド・ブッフの下処理をする。

② 牛フィレの筋を引き、左右の端を切り落とし、シート状に観音開きし、セルでアセゾネする。

1時間ほど冷蔵庫で寝かせた後、水分をしっかりと取り除き、

オーブンで軽く乾燥させたタイム、ローリエを使い、燻し、燻製の香りをつける。

・ファルスを作る。

③ フォワグラをエスカロップし、セル、ボワヴルでアセゾネ、リソレし、棒状に整形し、ブランシールしたエビナールで包み、フォワグラの芯棒を作る。

④ シャンピニオンをエシャロットと共にスェシ、ビュレにし、ウフと合わせ、型に流し、ヴァブールでキュイシ
シャンピニオンの芯棒を作る

⑤ ②から出た牛肉とフォワグラを、コニャック、ルビー・ホルトでマリネする。

その後、フォワグラはソテーし、牛肉はアッシュェし挽肉にし、

半分は強火でソテー (キュイした時のファルスの縮みを減らす為と、香りをつける為) し冷やす。

⑥ 椎茸をアッシュェにし、ソテーし、水分を飛ばし、コニャックで香りをつけ冷やす。

⑦ アプリコをブリュノワーズにし、ピスターシュはロティシアッシュェにする。

⑧ ⑤の生の挽肉、火を入れた挽肉、フォワグラ、⑥の椎茸、⑦のアプリコ、ピスターシュを合わせ、

セル、ボワヴル・ノワールで味を調えファルスとし、シート状に伸す。

・ファルスする。→ フィユタージュで包む。

⑨ ②の燻した牛フィレのシートで、③のフォワグラの芯棒を、ロール状に巻き、

更に④のシャンピニオンの芯棒を巻き、牛フィレの元の形に復元する。

更に⑧のファルスのシートで包み、ドリュールを使い、フィユタージュ・トマトで包み、

そのアン・クルートの広がりを防ぐ為に、フィユタージュの帯を巻き、冷蔵庫で冷やす。

・キュイする。

⑩ ⑨をドレした後、仕上がりの時間に合わせ、最初は高温のオーブンで、フィユタージュを確り焼き、ルボゼを行い、

その後、低温のオーブンで更に火を入れ、更にルボゼを繰り返す、余熱を使い、

しっとり仕上がる様、気を配り、キュイし、最後は強火のオーブンで熱々にし、仕上げで、供する。

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)ガリニチュール① *モワルのクロメスキを作る。

- ① モワルは氷水でデコルジェシ、約7mm角にタイエした物と、ロンデルにした物を用意する。
- ② オニオンを香ばしく焼き色をつけ、セル、ポワヴル・ノワールで味を調べ、約7mm角にタイエする。
- ③ ベシャメルソースを作り、濃度を決め、①の7mm角のモワル、②のオニオン、エストラゴンシズレ、ムータルド、セル、ポワヴル・ノワールでアセゾネシ、球体型に冷やし固める。
- ④ ③の球体を、ブランシールしたエビナールで包み、強力粉、卵白、パセリパン粉でバネする。
- ⑤ トマトをエモンデ、エペビネシトマトコンフィを作り、円く成型しソテーしたポワローの芯で包む。
- ⑥ ⑤のトマトコンフィの上に、オリーブオイルで割ったサラダ油で揚げた熱々の④をのせ、塩水でボシェした、モワルのロンデルに、フルール・ド・セル、ポワヴル・ノワール、エストラゴンを飾り供する。

ガリニチュール② *キャロットのガリニチュールを作る。

- ① キャロット、オレンジのジュ、ウフで滑らかなフランを作る。
- ② キャロットを小さい球体型に抜き、キャロット・グラッセを作る。
- ③ キャロットをエマンセにし三角にタイエし、オレンジ、コリアンドル、クミン、ユイル・ドリーブでキャロット・フォンダンを作る。
- ④ オレンジ風味のベシャメルソースを作る。
- ⑤ ①のフランに、ブランシールしたシブレットを結び、④のベシャメルソース、②のグラッセ、③のフォンダンをドレッセシ供する。

ガリニチュール③ *クネル・ド・ボム・ド・テール・グラティネを作る。

- ① ボム・ド・テールは、セル、ローリエ、水でキュイシ、裏漉しし、牛乳、プール、薄力粉、ミユスカード、ポーフォール、プール・クラリフィエ、全卵、卵白と合わせていき、均一なピュレにし、冷蔵庫で冷やし固める。
- ② ①を塩水でボシェシ、クネルを作る。
- ③ ボム・デュセスを作り、ブーレしたグラタン皿の回りに、綺麗に絞り、②のクネルをドレッセシ、おろしたポーフォールを全体にふりかけ、グラティネした後、ひし形にタイエしたポーフォールを飾り、余熱で溶かし、熱々の状態で供する。

(3)ソースまたはジュ *ソース・マデール・オ・フィヌ・ゼルブを作る。

- ① 牛フィレから出た筋、ミルポワ、フォン・ブラン、ローリエ、タイムでフォン・ド・ブッフを作る。
- ② エシャロット、マディラ酒をレデュイールし、①のフォンをムイエシ、ソース・マデールを作る。
- ③ 仕上げに②をクレメシ、セル、ポワヴルで味を調べ、プールでモンテシ、エストラゴン、セルフィーユ、ペルシ・ブラのシズレを、最後に入れ、温めたソシエールに入れ供する。