

要提出書類 ③

オリジナル・ルセット用紙

締切日: 2017年7月25日(火)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

メイン、ガルニチュール、ジュまたはソースに料理名はつけないこと

(1) メイン料理

- ①カレ・ド・ポールを丁寧にマンショネし、ファルスを詰められるようにシート状に整形する。
- ②①の整形時に出たスジや骨はジュをとる際に使用するので小さくカットしておく。
- ③ポワトリーヌ・ド・ポールとゴルジュ・ド・ポールはスジを除き、ロボクーブで細かなミンチにする。
- ④ソテーパンにブル（無塩）をとかし、アイユの香りを出した後にオニョンのアッシュを加え、コクが出るようにシュエして冷ましておく。
- ⑤ボールに③のミンチ、④のオニオン、ウフ、パン・ド・ミ、ペルシ・ブラ、ソージュ、ジャンジャンブル、セルファン、ミユスカード、ポワヴル・ノワールを加えてよく混ぜ合わせてファルスAとする。
- ⑥ファルスAの1/4量に軽くソテーしたラルル・フュメのブルノワ、ピマン・デスペレットを加えてファルスBとする。
- ⑦ブル（無塩）でしめじ、舞茸、シャンピニオン・ド・バリをソテーする。エピナールの葉、エシャロットアッシュを加えて旨みを凝縮させるように水分を飛ばし、セル・ファン、ポワヴル・ブランで味を調える。
- ⑧粗熱のとれた⑦のシャンピニオンをロボクーブにかけ、粗めのペースト状に仕上げ冷ましておく。
- ⑨残りのファルスAの半量に⑧のペーストを加えファルスCとする。
- ⑩エピナールの葉でシートを作り、熱湯処理してすぐに冷却し、水分をきっておく。
- ⑪ファルスBをラップで細い棒状に整形した物をアルミホイルで包み、80℃の湯煎で静かにポッシェする。
- ⑫⑪のファルスを⑩のシートで包み、ラップにシート状に広げたファルスAで包み⑪と同様にポッシェする。
- ⑬⑫のファルスをさらに⑨のファルスCで包み込み、⑪と同様にポッシェし、冷ましておく。
- ⑭①で整形したカレ・ド・ポールをフルール・ド・セル、ポワヴル・ブランでアセゾネし、⑬のファルスをロール状に包み込む。ローズ糸でフィスレし、フライパンでリソレする。
- ⑮⑭のカレ・ド・ポールの表面にミエルを塗りながら低温オーブンで香ばしく、しっとりロティする。
- ⑯⑮のカレ・ド・ポールを十分にルポゼした後、フライパンにミエルを温め、皮面をじっくりとキャラメリゼする。仕上げにヴィネーグル・ブランを加えてグラッセする。
- ⑰⑯のカレ・ド・ポールの皮面にミルで細かく砕いたポワヴル・ブラン、ポワヴル・ノワール、ジュニエーヴルを纏わせ、再度オーブンで温めるように香りを一体化させて仕上げる。

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

- ①ポワトリーヌ・ド・ポール、ゴルジュ・ド・ポールの余分なスジを除き、ロボクーブで粗目のミンチを作る。
- ②掃除したピエ・ド・ポールをミルポワと共に柔らかく茹であげ、骨から外してコンカッセにする。
- ③ラル・フュメ、オニオン、ポワローをブールでシュエシ、シャンピニオン・ド・パリ、しめじのコンカッセを加えてセル・ファン、ポワヴル・ブランで味を調え冷ましておく。
- ④ボールに①のミンチ、②のピエ・ド・ポール、③のシャンピニオン、ウフ、パン・ド・ミ、ソージュ、ペルシ・プラ、ジャンジャンブル、ミユスカード、セル・ファン、ポワヴル・ブランを合わせ、ファルスとする。
- ⑤軸を除いたシュー・ヴェールをセル・ファンを加えた湯でブイール、氷水におとした後、水気をきっておく。
- ⑥ラップをはったボールに⑤のシュー・ヴェールをシュミゼシ、④のファルス詰めて半円形に整える。
- ⑦⑥のシュー・ファルシをパータ・プリオッシュ・コムンヌで包み、整形後にまんべんなくドリユールを塗る。
- ⑧⑦のシュー・ファルシ・アン・プリオッシュに型で抜いたパータ・プリオッシュ・コムンヌをデコレする。
- ⑨⑧に再度ドリユールを塗り、高温のオープンで表面をこんがりとし、ファルスはしつとりとなるよう焼き上げる。

ガルニチュール②

- ①オニオンのアッシュをブール（無塩）でシュエシ、椎茸、エリンギのブルノワを加えたところにピエ・ド・ポール、ソース用のジュ・ド・ポール、タン、ローリエ、フルール・ド・セルを加えて煮込み、ラゲーとする。
- ②①のラゲーにロティしてコンカッセしたトピナンプル、ペルシ・プラのシズレを加えファルスとする。
- ③スライスしたカロット・ジョーヌ、カロットをブランシールした後に抜き型で抜き、セルクルにシュミゼシする。
- ④ブール（無塩）でシュエシしたシャンピニオン・ド・パリにクレーム・ドゥーブル45%、セル・ファン、ポワヴル・ブランで調味してミキシングし、ウフ、エピナルのピュレを加えてパッセしてフランのネタとする。
- ⑤④のフランのネタをブレしたバットに流し、オープンで静かに火を入れシャンピニオンのフランとする。
- ⑥丸のラメル状に抜いたセルリ・ラーブをミエル、ブール（無塩）、セル・ファンでグラッセ、同様に抜いたナベ・レッド・ミートはミエル、ブール（無塩）、セル・ファン、ポルト・ルージュでグラッセする。
- ⑦カロット、③の残り、ミエル、ブール（無塩）、セル・ファンを合わせて煮込み、滑らかなフォンダンを作る。
- ⑧⑤のフランに②を詰めた③を置き、⑥のラメルを螺旋状に配し、⑦のフォンダン、セルフユをあしらう。

(3) ソースまたはジュ

- ①メインで取り置いたスジや骨をフライパンでソテーし、オープンでロティする。フライパンに残った旨みはパンセシ、ヴァン・ブランでデグラッセした後、煮詰めて取りおく。
- ②オニオン、カロット、セルリ・ブランシュ、アイユのミルポワをソテーし、コンサントレ・ド・トマトを加えて酸味を飛ばし、①のスジ、骨、水を加えて煮立たせ、エキユメした後に①のデグラサージュ、水、トマト、ローリエ、タン、シャンピニオン・ド・パリの軸、フルール・ド・セルを加えて煮込み、ジュをとる。
- ③別鍋にブール（無塩）でエシャロットのエマンセをシュエシする。そこにヴァン・ブラン、タンを加え、ごく弱火でセックまで煮詰め、エシャロットの旨みを凝縮させる。②のジュを加えて煮詰める。半量程になれば味を確認し、クレームドゥーブル45%を加えて煮詰め、別鍋にエシャロットを押すようにしてパッセシ、旨みを出しきる。仕上げにムータルド、セル・ファン、ポワヴル・ブランで調味し、ブール（無塩）でモンテ後にパッセシして仕上げ、ソースとする。

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