

キオツジャビーツと燻製ウナギの照り焼き、白ごまペースト

Betterave Chioggia et anguille fumée laqué, pâte de sésame brune

Recette: Boris CAMPANELLA

4人分

ウナギ

燻製ウナギ	1尾
-------	----

- 燻製ウナギを1人分30gに切り分ける。残りのうち80gを小さく角切りにする。切り落とした部分や頭、骨はウナギのフュメに、皮や不要な部分はウナギの脂に使う。
- ①を炭火で焼き、照り焼きのタレ(→下記)を数回ぬる。

照り焼きのタレ

ウナギのフュメ(→下記)	150g
減塩醤油	150g
ハチミツ	100g
氷砂糖	50g
酒	50g
純ねり胡麻 白ソフトパウチ	50g
米酢	50g
ライム果汁	50g

- 全材料をシロップ状に煮詰める。

ウナギのフュメ

燻製ウナギの切り落としや頭、骨	適量
-----------------	----

- 材料をヒタヒタの水で45~50分煮て、漉す。

ビーツの折り紙

キオツジャビーツ *1	適量
A 塩、コショウ	各適量
〓 オリーブオイル	適量
キオツジャビーツ	80g
燻製ウナギ	40g
レモンのコンフィ(小さい角切り)	少々
B シェリービネガーエシャロット *2	6g
生クリーム(イズニー産)	20g
ホースラディッシュ(すりおろす)	2g
〓 塩、コショウ	各適量

*1 紅白2色がうずまき状になったビーツ

*2 エシャロットのみじん切り、シェリービネガー各100g、ローリエ1/4枚、塩、コショウ各適量を水分がなくなるまで煮詰める

- キオツジャビーツを直径6cm大にごく薄く12枚スライスし、Aで1時間マリネする。
- Bのキオツジャビーツ、燻製ウナギを小さい角切りにし、他の材料と混ぜる。
- ①で②を折り紙のように包む。

シルキービーツジュース

ビーツジュース *1	200g
ゆでたビーツのジュース *1	100g
無塩バター	80g
ウナギの脂 *2	適量
塩、コショウ	各適量

*1 それぞれジュースーにかける

*2 燻製ウナギの皮や不要な部分を湯煎で30分加熱して漉したもの

- 全材料を煮詰める。

ホースラディッシュクリーム

生クリーム(イズニー産)	80g
ホースラディッシュ(すりおろす)	5g
塩、コショウ	各適量

- 全材料を混ぜる。

ビーツのブリュノワーズ

キオッジャビーツ	40g
黄ビーツ	40g
オリーブオイル	適量
塩、コショウ	各適量

- ① 全材料を混ぜる。

盛りつけ

ウナギの脂	適量
(→「シルキービーツジュース」)	
純ねり胡麻 白ソフトパウチ	適量
ヴェヌクレス	適量

- ① 皿にビーツの折り紙、ビーツのブリュノワーズ、ホースラディッシュクリーム、ウナギの脂を盛りつける。ウナギを盛りつけ、純ねり胡麻 白ソフトパウチをぬる。ヴェヌクレスを添える。
- ② シルキービーツジュースをソースポットに入れて供し、サーブする。



エルキ湾のホタテ貝、黒ごまとザクロのモラセス入り栗の煮込み

Les noix de coquilles Saint-Jacques de la baie d'Erquy, mijoté de châtaignes au sésame noir et mélasse de grenade

Recette: Boris CAMPANELLA



4人分

帆立貝

帆立貝柱	12個
塩、コショウ	各適量
オリーブオイル	適量

- 帆立貝柱に塩、コショウをし、オリーブオイルでソテーする。

帆立貝のパン粉

帆立貝柱の切れ端	適量
無塩バター	適量

- 帆立貝柱の切れ端を細かい角切りにし、バターでこんがり焼き色をつける。ペーパータオルの上で余分な油を切り、フードプロセッサーで細かくする。

帆立のソース

帆立貝のヒモ、切れ端	各12個分
無塩バター	75g
エシャロット	1個
セロリ	1本
日本酒	適量
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	10g

- 帆立貝のヒモと切れ端をバターでキャラメル色に炒め、スライスしたエシャロットとセロリを加えて5分ほど炒める。
- 日本酒でデグラッセし、純ねり胡麻 黒ソフトパウチを加え、水(分量外)を半分の高さまで加えて45~50分煮る。漉し、適度な濃度に煮詰めて味を調える。ソースポットに入れる。

栗の煮込み

栗	300g
無塩バター	30g
フォン・ブラン	50g
玉ネギ(セベット)	1個
ザクロのモラセス	5ml
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	15g
レモン	1個

- 栗を細かい角切りにしてバターとフォン・ブランで蒸し煮にし、細かく切った玉ネギを加える。
- ザクロのモラセス、純ねり胡麻 黒ソフトパウチ、レモンの皮のすりおろしを加える。

薪火で焼いた栗のソース

栗	500g
生クリーム*	1L
塩、コショウ	各適量
フォン・ブラン	50g
板ゼラチン	15g
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	適量
帆立のパン粉(→左記)	適量

*サーモックスで攪拌してゆるい状態にする。必要に応じて野菜コンソメなどで濃度を調整する

- 栗を薪火で焼いてむき、生クリーム、塩、コショウと15分煮る。
- ①をフードプロセッサーにかける。
- フォン・ブランにもどしたゼラチンを入れて溶かし、②と合わせる。サイフォンに入れて50℃で保存する。
- 提供直前にソースの器に絞り、純ねり胡麻 黒ソフトパウチを絞り、帆立貝のパン粉をふる。

栗のピューレ

むいた栗	500g
生クリーム	500g
塩、コショウ	各適量

- 材料すべてを10分煮る。
- ミキサーにかけ、味を調える。

盛りつけ

栗のチップ*	適量
--------	----

*160℃の油で素揚げする

- 皿に栗の煮込み、栗のピューレを盛りつける。帆立貝を盛りつけ、帆立貝のパン粉をのせる。栗のチップを添える。
- 薪火で焼いた栗のソース、帆立のソースを添えて供し、ソースを順にサーブする。

柚子と黒ごまプラリネのスティック

Stick yuzu et praliné sésame noir

Recette: Matthieu CARLIN

約50本分

黒ごまプラリネ

純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	200g
オパリーヌ・キャラメル*	100g
カカオバター	24g
フルール・ド・セル	3g

*キャラメルをつかって固め、ミキサーで粉末状にする

- ① カカオバターを溶かし、全材料を混ぜる。

チュイル・グリユエ

U.H.T. クリーム (高温殺菌)	50g
A 無塩バター	125g
グルコース	50g
B グラニュー糖	150g
NHペクチン	5g
黒・白いり胡麻	各60g

- ① Aを温め、合わせたBを加えて2分沸騰させ、黒・白いり胡麻を加える。冷ます。
- ② シルパット上で厚さ3mmにのぼし、160℃のオーブンで軽く茶色になるまで5~7分焼く。
- ③ 11.5cm×0.5cmに切り分ける。

成形

柚子クーベルチュール	適量
(インスピレーション・ユズ/ヴァローナ社)	

- ① 柚子クーベルチュールを溶かし、12cm×1cm×高さ1cmの型に入れて余分を切る。
- ② 黒ごまプラリネを22℃に調整し、①に絞り入れる。一晩おいて結晶化させる。
- ③ ②の上面に溶かした柚子クーベルチュールを流して固める。
- ④ ③を型からだして上下を返し、チュイル・グリユエをのせる。



トロピカルセザムチーズケーキ

Entremets sésame

Recette: Matthieu CARLIN

10個分

チュイル・シガレット

卵白	50g
グラニュー糖	50g
無塩バター (ポマード状)	35g
薄力粉	50g
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	5g
食用炭	適量

- ① 全材料を混ぜ、黒色の生地をつくる。
- ② 薄く油 (分量外) をぬったシルパットにシャブロン (直径2.5cm花びら型と直径7mm丸型2個の連続パターン×4/1個につき) を置き、①をぬり広げてぬく。シルパットごと冷凍庫に入れて凍結させる。

ビスキュイ・ジャポネ 天板3枚分

A	卵黄	350g
	牛乳	75g
	グラニュー糖	129g
	ハチミツ	30g
	胡麻油 一番搾り	156g
B	卵白	750g
	グラニュー糖	300g
	中力粉 (T55)	300g

- ① Aをミキサー (ホイッパー装着) で泡立て、胡麻油 一番搾りを少しずつ加えてさらに泡立てる。
- ② Bを泡立てて柔らかめのメレンゲをつくる。
- ③ ①にふるった薄力粉を加えてゴムベラで混ぜ、②を加えて混ぜる。
- ④ チュイル・シガレットをぬいたシルパットの上に高さ7mmのカードル (厚さ4mmと3mmのカードルを重ねる) を置く。ここに③を流す。
- ⑤ 160℃のコンベクションオーブン (ファン4) で約7分焼く。
- ⑥ チュイル・シガレットの柄に合わせて24cm×4.5cmを10枚カットする。

黒ごまプラリネ

純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	200g
オパリーヌ・キャラメル*	100g
胡麻油 一番搾り	24g
フルール・ド・セル	3g

*キャラメルをつくって固め、ミキサーで粉末状にする

- ① 全材料を混ぜる。
- ② 直径5cmセルクルに10gずつ入れ、急速冷凍する。

マンゴーとパッションフルーツのフィリング

マンゴーピューレ	180g
パッションフルーツピューレ	70g
板ゼラチン (水でもどしたもの)	32g
グラニュー糖	10g
マンゴー (角切り)	100g
パッションフルーツ	45g
ライムの皮 (すりおろし)	1個分

- ① マンゴーとパッションフルーツのピューレを加熱し、火をとめて溶かしたゼラチン、グラニュー糖を加え、他の材料も加える。冷ます。
- ② 直径5cmセルクルに40gずつ入れ、急速冷凍する。

パッションチーズケーキムース

パッションフルーツ果汁	200g
クリームチーズ	380g
グラニュー糖	80g
水	40g
卵黄	80g
バニラビーンズ	1本
板ゼラチン (水でもどしたもの)	120g
クレーム・フエッテ	400g

- ① パッションフルーツ果汁を45℃に加熱し、クリームチーズに加えてのばす。
- ② Aを121℃まで加熱する。
- ③ 卵黄とバニラビーンズを合わせて泡立て、②を加えてさらに泡立てる。
- ④ ①にゼラチンを加えて混ぜ、40℃に調整する。
- ⑤ ③、クレーム・フエッテを加えて混ぜる。

パート・シュクレ・バニーク

A	無塩バター（柔らかくする）	140g
	粉糖	90g
	バニラパウダー	2g
	塩	2g
全卵	55g	
中力粉（T55）	230g	
アーモンドパウダー	30g	

- ① ミキサー（ビーター装着）でAをクリーム状になるまで混ぜる。
- ② 全卵、中力粉とアーモンドパウダーの順に加えて均一になるまで混ぜる。
- ③ 厚さ2mmにのばす。
- ④ 直径7.5cmの花型でぬき、中心を直径4cm丸型でぬく。
- ⑤ シルパンにのせ、170℃のオーブンで6～7分焼く。

組み立て

マンゴー、パッションフルーツ	各適量
----------------	-----

- ① 直径7cm×高さ4.5cmセルクルの内側にビスキュイ・ジャポネを巻きつける。
- ② パッションチーズケーキムースを少量注ぎ、マンゴーとパッションフルーツのフィリング、黒ごまプラリネを入れ、ムースを型の縁まで注ぐ。急速冷凍する。
- ③ セルクルをはずし、パート・シュクレ・バニークを上下を返してのせる。
- ③ マンゴーを小さく角切りにし、パッションフルーツと和える。これを③の中央にのせる。



デセール・セザム

Dessert sésame

Recette: Matthieu CARLIN

10人分

セサミサブレ

┌ 無塩バター (ポマード状)	300g
A 粉糖	190g
└ 塩	2g
全卵	120g
中力粉 (T55)	500g
アーモンドパウダー	60g
白いり胡麻 *	100g
黒いり胡麻	80g

* 140°Cのオーブンできれいな黄金色にローストする

- ① Aをミキサー (ビーター装着)で混ぜ、全卵、中力粉とアーモンドパウダーの順に加えて混ぜ、白いり胡麻、黒いり胡麻を加える。
- ② 厚さ2mmにのばし、6×12cmに切り分ける。
- ③ 金属製の棒 (2cm×1.5cm)に油 (分量外)をぬり、シルパットの上で下図のように②を成形する。
- ④ 160°Cのコンベクションオーブンで8~10分焼く。
- ⑤ 冷めたら棒をはずし、グレーターで削ってきれいに整える。



柚子とクレモンティーヌのゼリー

クレモンティーヌの果汁	250g
柚子の果汁	150g
┌ グラニュー糖	65g
A アガー	4g
└ 325NHペクチン	8g

- ① クレモンティーヌと柚子の果汁を40°Cまで加熱し、合わせたAを加えて沸騰させる。
- ② パコジェットのビーカーに移し、冷蔵庫に約3時間入れて固める。2回攪拌し、ピペット (スポイト)に入れる。

クレモンティーヌのコンフィ

┌ クレモンティーヌのカルチュエと果汁 *	300g
A カソナード	35g
└ バニラビーンズ	1/2本
クレモンティーヌの果汁	25g
コーンスターチ	5g
ゼラチン (水でもどしたものの)	20g
クレモンティーヌの皮 (すりおろし)	4g

* カルチュエにむくときにでる果汁

- ① 鍋にAを入れ、果肉がくずれるまでゆっくり加熱する。
- ② クレモンティーヌの果汁とコーンスターチを加えて沸騰させる。
- ③ 火をとめてゼラチンを加え、冷ましてからクレモンティーヌの皮のすりおろしを加える。

ごまのパルフェ・グラッセ

┌ グラニュー糖	260g
A 水	100g
卵黄	300g
牛乳	450g
マスゼラチン (水でもどしたものの)	70g
純ねり胡麻 白ソフトパウチ	160g
生クリーム	1L

- ① Aを118°Cまで加熱する。
- ② 卵黄を少し温めてミキサー (ホイッパー装着)で泡立て、①を注ぎ入れて約10分泡立てる。
- ③ 牛乳をぬるく温め、ゼラチンと純ねり胡麻 白ソフトパウチを加える。冷ます。
- ④ 生クリームを泡立てる。
- ⑤ ③を少量とって②を少量混ぜ、さらに④を少量加えて混ぜる。これをくり返して混ぜる。
- ⑥ 高さ1.5cmのカードルに注ぎ入れる。凍結させる。
- ⑦ 11cm×2cmに切り分ける。

クレモンティーヌの皮のコンフィ

クレモンティーヌ	5個
┌ クレモンティーヌの果汁	150g
A グラニュー糖	100g

- ① クレモンティーヌの皮を薄くむき、4回湯通しする。
- ② Aを加熱してグラニュー糖を溶かし、冷ます。
- ③ ①と②を合わせて真空パックし、90°Cのスチームコンベクションオーブンで1時間30分加熱する。
- ④ 皮を細かく切る。

シュゼットソース

グラニュー糖	50g
クレモンティーヌの果汁	100g
米酢	30g
クレモンティーヌの皮(すりおろし)	2個分

- ① 鍋にグラニュー糖を入れて加熱し、明るい色の苦みのないキャラメルをつくる。
- ② クレモンティーヌの果汁と米酢でデグラッセし、クレモンティーヌの皮のすりおろしを加えて数分アンフュゼし、漉す。必要に応じて適度な濃度に煮詰める。

盛りつけ

クレモンティーヌのカルチェ	適量
オキザリス	適量
黒いり胡麻	適量

- ① セサミサブレにクレモンティーヌのコンフィを絞り入れる。
- ② ごまのパルフェ・グラッセを入れ、両端にクレモンティーヌのコンフィをぬる。
- ③ クレモンティーヌのカルチェの半量はそのまま、残りはガスバーナーで焼き色をつける。
- ④ 皿に②を盛りつけ、③を交互に4切れずつのせる。柚子とクレモンティーヌのゼリーを数滴落とし、クレモンティーヌの皮のコンフィ、オキザリスを添える。
- ⑤ 皿にも③を2切れずつ盛りつけ、黒いり胡麻をちらす。
- ⑥ シュゼットソースをソースポットに入れて供し、サーブする。

