

USA牛フィレ肉 シャトレース

Filet de bœuf Châteline

2019年3月12日、辻調理師専門学校を会場に第21回フランス料理勉強会が開催されました。第9回エスコフィエフランス料理コンクールの決勝課題でありました「USA牛フィレ肉シャトレース」を検証する事を目的とし、コンクール決勝進出者、実行委員、登録メンバーが4班に分かれそれぞれの班ごとにプラッターを仕上げていくという初の試みとなりました。各班ごとのルセット解釈が仕上がりに特徴を生み出し、それぞれを比較対象することで、より本質に迫ることが出来た有意義な会となりました。

協賛：米国食肉輸出連合会

第21回 フランス料理勉強会



参加者メンバー

勉強会担当理事

堀田 大 マンジユトゥー 代表取締役
本多 功禰 辻調理師専門学校 技術顧問
太田 昌利 株式会社ロイヤルホテル執行役員
リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長
リーガロイヤルホテル大阪総料理長

善養寺 明 京都ホテルオークラ 取締役総料理長
坂本 憲治 株式会社福岡サンパレスホテル&ホール 総料理長
能勢 洋 株式会社明治記念館調理室 洋食部料理長

勉強会実行委員

鎌田 英基 帝国ホテル東京
川本 義広 ホテルグランヴィア大阪
久保 康志 大阪新阪急ホテル
竹下 公平 浦和ロイヤルパインズホテル
玉垣雄一郎 京都ホテルオークラ

中田 淑一 辻調理師専門学校
西川 仁 ホテル阪急インターナショナル
兵頭 賢馬 オテルグレージュ
宮本 滋 辻調理師専門学校
若林 知人 辻調理師専門学校

登録メンバー

片桐 慎介 帝国ホテル大阪
北川 拓朗 リーガロイヤルホテル大阪
寺田 篤史 リーガロイヤルホテル大阪
六丸 真一 大阪新阪急ホテル
高橋 賢明 リーガロイヤルホテル大阪
鹿島 翼 ホテル阪急インターナショナル

吉村 幸修 品川プリンスホテル
塚田 英生 ホテルヒューイット甲子園
伊藤 道彰 円居 ルヴェゾンヴェール
新井 栄次 株式会社ときわ
山本健太郎 リーガロイヤルホテル大阪

コンクール優勝者

坂本 真言 コアグローバルマネジメント株式会社

アドバイザー

佐田 正晴 兵庫県立ものづくり大学校 特別講師

課題概要

USA牛フィレ肉 (filet de bœuf USA) に豚の背脂 (lard) をピケし (piquer)、ポワレ (poêler) し、8切れに切り皿の中央に盛り、Soubiseを詰めたfond d'artichaut 8個を両側に並べ、marron étuvé 24個とpomme de terre noisette 24個のブーケ (bouquets) を両端に盛る。(à chaque bout du plat)。

ポワレのフォンの脂を除き瀝して煮詰め (fond de poêlage, dégraissé et réduit) に加え別に供する。

材料

sauce espagnole (pour 3L)

gîte-gîte 1kg
bacon 200g
carotte 200g
demi tête d'ail 1/2P
concentré de tomate 100g
fond de veau 6L
bouquet garni 1P

roux brun

[saindoux 100g
[farine 100g

sauce demi-glace

sauce espagnole 500ml
fond de veau 500ml
champignon de Paris 50g
madère 40ml
madère pour finition un peu



支給材料

filet de bœuf USA 1.2kg
lard gras 250g
oignon M 3P
carotte M 1P
céleri-branche M 1P
poireau 1/10P
persil 1P
thym 3
laurier 2
lard fumé 40g
artichauts 8P
citron 1P
pomme de terre G 5P

échalotes 2P
marrons 24P
farine 50g
riz caroline 100g
consommé blanc simple 2kg
beurre sans sel 450g
madère Henriques & Henriques 300g
sauce demi-glace 400g
fond blanc de veau 400g
huile d'olive 300g
sucre semoule 50g
crème 45% 150g
cognac, poivre blanc, poivre noir et sel



1 sauce espagnoleを仕込む（時間の都合上、前日仕込み）

鍋にsaindouxを溶かしふるったfarineを加え弱火で時間をかけて色を付けていく。roux brunに仕上がったらfond de veauを加えlierしておく。

2〜3cmに切ったgîte-gîteとlard fuméをsaisirしgarniture aromatiqueを加える。concentré de tomateを加えて酸味を飛ばし、fond de veau liéを加えて沸騰させてécumerした後bouquet garniを加えて2時間ほど煮込みpasserする。

※roux brunとfond de veauを合わせる際、双方を60℃前後に温度調整しておくこと綺麗に合わせやすい。



2 filet de bœufとlardの下処理

lardは3.5mm×6cmのallumetteに切り、cognacでmacérerしておく。

filet de bœufはココットのサイズに収まるようにシャトーブリアンの部分(約22cm)を使用し、parureの部分はsauceに回す。

piquerの目安となるように色違いのゴムを2cm間隔で肉にかけ、肉の断面に対して12本、長さに対して5本、計60本のlardをピケ針でpiquerしていく。

※今回のfilet de bœufはプライムの中で等級付けされた、最高位の物を使用。

※ピケの目安にficelleを使えばそのままsaisirできるので効率が良いが、今回は分かりやすくするために色違いの輪ゴムを使用。



3 sauce demi-glaceを仕込む

鍋にsauce espagnole、fond de veau、émincerにしたchampignon de Paris、madèreを火にかけ、ゆっくりと1/3程度までréduire。火を止めたら仕上げのmadèreを加える。

※この際、filet de bœufのparureを加えてより味の濃いdemi-glaceに仕上げる。



4 sauce soubise(coulis d'oignon soubise)を仕込む

400g d'oignon émincé, 40g de lard fumé, 100g de riz caroline, 25g de beurre sans sel, 600g de consommé blanc simple を鍋に入れ蓋をして弱火で火にかける。水分が詰まったらlard fuméを取り除き、ミキサーにかけてpasser。crème, beurreを加えて仕上げる。



5 artichautの下処理

artichaut の茎の根元から折り、筋を取り除く。変色を防ぐために jus de citron を入れた水に浸けながらガクを剥き、繊毛部は cuiller を使って取り除く。

citron と sel を入れた湯で cuire à l' anglaise した後、beurre と consommé blanc simple で cuire し、sauce soubise を詰める。



6 marron étuvéとpomme de terre noisette

marron を éplucher (今回の勉強会ではフランス産冷凍剥き栗を使用) し、marron500gに対して 1/2 本の céleri-branche を加え、consommé blanc simple をヒタヒタになるまで注ぎ、落とし蓋をして cuire する。

※céleri-branch を加えるのは marron français との相性が良いため。céleri-branch を écraser して入れた方がより香りが出る。

pomme de terre は大きなはしばみの実大の丸い cuiller でくり抜き、sel、poivre をして黄金色に色づき柔らかくなるまで beurre で sauter する。

※今回は8号のくり抜き型を使用。

beurreでsauterする前に cuire à l' anglaiseをするとでんぷん質が切れて色づきがよくなる。



7 filet de bœufをpoêlerする

ココットに油を敷き、assaisonner した filet de bœuf を rissoler する。焼き色が付いたら一旦取出し、同じココットで filet de bœuf の parure を saisir し、matignon に切った garniture aromatique を加えて香りが出るまで炒める。野菜の水分でココットが déglacé された状態になったら filet de bœuf を戻し、beurre を加えて arroser しながら加熱する。

※今回はpoêlageの為、火入れ時に水分は加えない。



8 sauce madèreを仕上げる

火が入った filet de bœuf をココットから取り出し、reposer させておく。

ココットに残った水分を dégraisser し、madère を加え réduire したところに sauce demi-glace を入れ passer し、sauce madère を仕上げる。



9 dresser

filet de bœuf を 8 枚に切りプラッターの中央に盛り、fond d' artichaut 8 個を両側に並べ、marron étuvé 24 個と pomme de terre noisette 24 個のブーケ (bouquets) を両端に盛る。Servir à part de la sauce。



第21回フランス料理勉強会を終えて

肉料理でもソシエ、ロティスール、アントルメティエなど、分業制が主流になっている今の厨房内において、食材の下処理から最終的な提供まで Le guide culinaire に沿った一貫作業による効率やその意味が理にかなっていることを poêlage という調理法を以て感じ取ることができました。

全員が同じルセットを用い、勉強会理事の方々や佐田ムッシュからの確かなアドバイスをいただきながら調理を進めましたが、各班ごとにルセットの細かい解釈の違いが出た結果となりました。参加者がその違いに興味を持ち、技術や知識を交換する場としては非常に有意義な会となりました。

また、sauce soubise や poêlage など、実際に経験したことのない料理や調理法の定義を学ぶ事ができたので、この知識や経験を各々が事業所に持ち帰り、業界のため、そして次の世代へと伝えていく必要があるのだと強く感じました。

(勉強会実行委員一同)



フランス料理は歴史的背景も大事ですが、我々はLe guide culinaireを読み解き、料理や調理法を読み解く事が重要です。質の高い牛フィレ肉に背脂をピケする際は、背脂を細く、そして牛フィレ肉の外側にピケしなくてははいけません。それは牛フィレ肉の風味や食感を損なわないためと同時に肝炎やO-157のリスクを回避するためでもあります。4班共にキュイソンは良かったが、背脂が太かったです。

今回はpoêlageという調理法を用いましたが、poêlageは野菜の水分で火を入れるので液体は使いません。個体の1/3程度の水分を加え、その液体をアロゼしながらキュイするのはbraiserです。逆に野菜も使わず、個体をそのままオープンに入れるのがrôtirとなります。

料理は目的や仕上げのイメージを持って作らなければなりません。sauce soubiseもartichautと一緒に食べる事が前提となりますし、日本の栗とフランスの栗ではセロリとの相性も変わります。poêlageという調理法から生まれるソース。そしてそのソースに対してマデラ酒が最も効果的になるタイミングや使い方を考える必要があります。

料理は素材や調理法に基づく本質やその側面も理解しなければならないと思います。

これからは隔年で東京と大阪で勉強会を開催していく予定となっています。皆様には引き続きご参加いただき、衛生学や栄養学を含めた講習など、その都度形を変えてこの勉強会を続けていきたいと思っています。

(副会長 堀田 大)

