

**(注)第6回 エスコフィエ・フランス料理コンクールの当日に
発表された決勝課題料理、ならびに選手に渡された関係資料。**

選手は5分間の器材チェックを受ける。次に個別にルセットの補足説明を5分受け、30分間構想を練った後、3時間以内で全てを作成する。

8人分の料理を作る

Turban de Filets de Sole et de Saumon Sauce Normande 舌平目と鮭のターバン ソース・ノルマンド

18cm (1リットル) -サヴァラン型- 1台

作り方

ソール(sole)、ソモン(saumon)のフィレを平にして同じ大きさに切り整える。内側に充分バターを塗ったサヴァラン型に、フィレの端が型から出るように斜めに2種の魚を交互に貼り付ける。こうして貼り付けた中に、オマールの尾の身(chair de queue de homard)、帆立貝の貝柱(noix de coquille Saint-Jacques)で作った、ムスリーヌ(mousseline)を詰め、布巾を敷いた上で軽くたたき空気を抜き、型からはみ出ているフィレで閉じる。

蓋をして湯煎でポシェ(pocher au bain-marie)する。ポシェしたのち、型を取り出し少しの時間落ち着かせた後、皿の中央に抜く。皿に流れたキューッソンをふき取り、テュルバンの表面をきれいにしてバターを塗り光沢を付ける。テュルバンの中央に、ポシェしたオマールのハサミの身(chair de pince de homard)、シャンピニオン・ド・パリ(champignon de Paris)、レタンス(laitance)、トリュフ(truffe)の薄切りをソース・ノルマンドと合わせたものを詰める。

まわりに、2種のガルニテュールを盛る。

別に、ソース・ノルマンドをソシエールで提出する。

- 1、 Navets Farcis aux Concombres Glacés
胡瓜の光沢煮 蕪詰め × 8人分
- 2、 Moules à la Florentine
ムール貝のグラタン × 8人分
- 3、 Sauce Normande ソース・ノルマンド

***盛皿** 長方形のプラター (約60cm × 40cm、内径49cm × 33,5cm) ソシエール、

(注) 課題料理の「作り方」をもとに料理作成するに当たって参考とする要点をエスコフィエ著「ル・ギード・キュリネール」から抜粋したもの。

「LE GUIDE CULINAIRE」に書かれている基本的分量と指示を記すが、これを参考にし、素材を理解して調整が必要。

Navets Farcis aux Concombres Glacés

形良く皮を剥き、丸い打抜器で茎があった方から果肉の中深く迄切れ込みをいれ、柔らかくブランチールし、中身をくり抜く。アセゾネしたブイヨンで煮て、コンコンブル・グラッセを詰める。

Concombres Glacés

ニンニク片のように切り、さっとブランチールする。カロット・グラッセ・プール・ガルニテュールの様に調理する。(カスロールに人参を入れ、水 100cc につき塩 1.2g、砂糖 6g、バター 12g を加えた液体を材料の高さまで注ぎ入れる。水分がシロップ状になるまで煮込み、この煮汁でソテして光沢をつける)。

Moules à la Florentine

ムール貝をポシェし、貝の殻にバターでエテュヴェしたホーレン草の葉を敷く、それぞれの殻にムール貝の身を置いてソース・モルネーをかけオーヴンでグラティネする。

Farce Fine à la Crème ou Mousseline

皮、筋、脂肪を除いた正肉 1kg に対して卵白 (blanc d'œuf) 4ヶ分、濃い新鮮な生クリーム (crème) 1.5 リットル、塩 (sel) 18g、白胡椒 (poivre blanc) 3g

* 肉に塩、胡椒して、きめ細かに突きつぶす。卵白を少しずつ加え、目の細かい裏漉しで漉す。砕いた氷で囲んで 2 時間寝かせる。氷で囲んだままで、生クリームを少しずつ混ぜ合わせる。

Fumet de Poisson (1 リットル分)

魚のアラ (arêtes) 1kg、玉葱の薄切り (oignon émincés) 50g、パセリの茎 (queue de persil) 10g、シャンピニオンの屑 (parures de champignon) 25g、レモン汁 (jus de citron) 1/10ヶ、粒胡椒 (poivre en grains) 1.5g (漉す 10 分前に入れる)、水 (eau) 1 リットル、白ワイン (vin blanc) 1/10 瓶、塩 (sel) 0.3~0.4g

* 香味野菜を鍋に敷き、その上にアラを置き、水、白ワインを入れ、強火で煮立て、弱火で 30 分間丁寧にアクを取りながら煮る。目の細かい漉し器で漉す。

Velouté de Poisson (1リットル分)

ブロンド色のルー(roux blond) 125g、《バター(beurre)62.5g、小麦粉(farine)75g》

魚のフュメ(fumet de poisson) 1.1リットル

- * ルーをフュメ・ド・ポワソンで溶き煮立たせ、魚を基本材料にしたときは、20分以内に浮き脂をすくい取らなければならない。漉して完全に冷めるまで掻き回す。

Sauce Normande (1リットル分)

魚のヴルテ(veloute de poisson)750cc、シャンピニオンの煮汁(cuisson de champignon)100cc、ムール貝の煮汁(cuisson de moule)100cc、舌平目のフュメ(fumet de sole)200cc、レモン汁(jus de citron)少々、生クリーム(crème)200ccと合わせた卵黄(jaune d'œuf)5ヶ

- * 材料を全て合わせ、強火で1/3煮詰める。約800ccになる。布で漉し、生クリーム100cc、バター125gで仕上げる。

Sauce Béchamel (1リットル分)

白いルー(roux blanc)130g《バター(beurre)65g 小麦粉(farine)78g》
沸騰している牛乳(lait bouillant)1リットル、白くて脂の少ない仔牛の肉(veau bien blanc et maigre)60g(さいの目に切り、バターで白くなるまで炒める)
玉葱(oignon)薄切り 小0.4ヶ、タイムの小枝(brindille de thym)1/5本、粗挽き胡椒(mignonnette)少々、ナツメグ(muscade)少々、塩(sel)5g、

- * ルーを煮立った牛乳で溶く。かき混ぜながら沸騰させ調味料、香味野菜、仔牛の肉を加え1時間弱火で煮込む。ソースの表面にバターを溶かして流す。脂肪を含んでいると具合の悪い時は、仔牛の肉を除く。次のようにすれば、早く仕上げる事が出来る。沸騰した牛乳に、調味料、薄切り玉葱、タイム、粗挽き胡椒、ナツメグを加え、蓋をして10分間火のそばに置く。この牛乳をルーに注ぎ、かき混ぜ沸騰させて、15~20分煮込む。

Sauce Mornay (100cc分)

ソース・ベシャメル(sauce béchamel)100cc、料理に使う魚の煮汁(cuisson de poisson)20cc、グリュイエール・チーズ(gruyère)5g、パルメザン・チーズ(parmesan)5g、バター(beurre)10g、

- * ソース・ベシャメルに魚の煮汁を加え、1/3煮詰める。2種のチーズを卸して入れ、再び数秒間火の上でかきまわしてチーズの溶けるのを待つ。バターを10gで仕上げる。使い道が全く変わっても、作り方は同じであるが、魚の煮汁は加えない。

支給材料

ソール ----- 約300g × 3尾 (sole)	ソモン----- 23cm (filet de saumon)
オマール (ブルターニュ産) ----- 約550g × 2尾 (homard)	シャンピニオン-----M----- 25ヶ (champignon de Paris)
ホタテ貝 Mサイズ----- 3ヶ (coquille Saint-Jacques)	サマー・トリュフ----- 20g (truffe d'été)
白子 ----- 約120g (laitance)	卵----- 5ヶ (œuf)
生クリーム (45%) ----- 1リットル (crème)	白ワイン----- 300cc (vin blanc)
蕪 Mサイズ----- 10ヶ (navet)	バター----- 1ポンド (beurre)
胡瓜----- 4本 (concombre)	ムール貝 L----- 12ヶ (moule)
ホーレン草----- 400g (épinard)	ジャミ・ソル----- 1kg (petite sole)
玉葱 Sサイズ----- 1ヶ (oignon)	パセリ----- 1枝 (persil)
レモン----- 1ヶ (citron)	小麦粉 (薄力) ----- 150g (farine)
鶏のブイヨン----- 500cc (bouillon de volaille)	牛乳----- 1リットル (lait)
タイム----- 1枝 (thym)	グリュイエール・チーズ----- 30g、 (gruyère)
パルメザン・チーズ----- 30g (permesan)	ナツメッグ、白粒胡椒、塩、砂糖 (muscade, poivre blanc, sel, sucre)
氷----- 2kg (glaçon)	