

新装版フレンチテクニック<上巻>

テリーヌ、パテ、パイ料理

目次

本書について／表記について

1章 テリーヌ Terrines

テリーヌとパテについて／構成要素／基本の工程

[基本のテリーヌ]

最低2週間熟成させたシェフ自慢の田舎風テリーヌ

自家製ピクルスとポルト酒風味のジュレ /ハラグチ ル・レストラン

フォワグラのテリーヌ /ボンシュマン

農園野菜のテリーヌ /ビストロ デザミ

野菜のテリーヌ /ルメルシマン オカモト

海の幸のモザイクテリーヌ、葉緑素マヨネーズ /オフィス・プティポワン

[テリーヌのバラエティ]

豚レバーのテリーヌ /ビストロ デザミ

豚の頭肉のゼリー寄せ /ルメルシマン オカモト

うさぎのテリーヌ /ビストロ デザミ

フロマージュ・ドウ・テット風に仕上げた

仔ウサギと豚足のコンポート パセリ風味 /ハラグチ ル・レストラン

ウサギのテリーヌ、セージ風味 /ルメルシマン オカモト

ソーセージのブリオッシュ包み /オフィス・プティポワン

牛タンのルキュルス /オギノ

フォワグラとマンゴのテリーヌ /ビストロ デザミ

炭火焼したフォワグラのテリーヌ /オフィス・プティポワン

フォワグラとプラムのテリーヌ バニユルス風味 /オギノ

エゾ鹿のテリーヌ /ルメルシマン オカモト

テリーヌ・ジビエ・オールスターズ /オギノ

ミュール種鴨コンフィとジャガイモのサルラデーズのほの温かなテリーヌ

クレソンとインゲン、リンゴ、トリュフのサラダ添え /ハラグチ ル・レストラン

ほろほろ鳥のドディーヌ グリーンペッパー風味 /オギノ

Copyright © 株式会社柴田書店

東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル 3階

地鶏とり・ド・ヴォーのテリーヌ モリーユ風味 /オギノ
ポロ葱、トリュフ、地鶏ささ身のミ・キュイ
フォワグラのテリーヌ 黒トリュフのヴィネグレットソース /ハラグチ ル・レストラン
ポワローのテリーヌ /ルメルシマン オカモト
トマトのジュレで寄せた野菜のテリーヌ /ルメルシマン オカモト
キュウリのテリーヌ /ビストロ デザミ
福岡県筑紫郡から届いた無農薬野菜をプレスしたテリーヌ
サフランのムースリーヌソース /ハラグチ ル・レストラン
サーモンと竹の子のテリーヌ /ビストロ デザミ
オマール海老と旬野菜のプレッセ、テリーヌ仕立て /オフィス・プティポワン
海の幸のゼリー寄せ、ペルノー風味 /ルメルシマン オカモト
オマール海老と茄子のテリーヌ フルーツトマト、タプナードと
ほのかなカレーの香りを添えて /ハラグチ ル・レストラン
タスマニア産サーモンのマリネのミキュイと2種のアスパラガスのテリーヌ
桜のチップで燻製したクレーム・フェットとオレンジの香りを添えて /ハラグチ ル・レストラン
ラタトゥイユのテリーヌ /ビストロ デザミ
野菜のテリーヌ《オリンポスの丘》 /オフィス・プティポワン
ズワイ蟹をませ込んだ帆立貝のムース仕立ての温かなテリーヌ
スープ・ド・ポワソンとルイユ、クルトンを添えて /ハラグチ ル・レストラン
帆立貝とモリーユ茸のテリーヌ /オフィス・プティポワン
ほんのり温めた茸のテリーヌとフリキャッセ・ドウ・セップとそのブルーテ /ハラグチ ル・レ
ストラン
アジのテリーヌ /ビストロ デザミ

2章 パテ Pâtés

[基本のパテ]

牛・豚・鳩・仔羊のパテ アン・クルート /オフィス・プティポワン
石黒農場のほろほろ鳥とフォワグラのパテ・アン・クルート /ラペ
パテ・ド・カンパーニュ /オギノ

[パテのバラエティ]

ブレス産雌鶏とリー・ド・ヴォー、フォワグラのパテ・アンクルート、
レモン風味のサラダ /アトリエ・ド・コンマ
仔牛とフォワグラのパテ・アン・クルート /オギノ
青首鴨のパテ・ショーソース・ルアネーズ /オギノ

野鳥のパテ /オギノ
仔鳩のパテ /ルメルシマン オカモト
ナスとホタテ貝のパテ /ビストロ デザミ
たらば蟹の軽いパート焼き /オフィス・プティポワン

パテとパイ料理に使う生地 Pâte variée

パテとパイ料理に使う生地
パイ生地 Q&A /木村万紀子

[基本の生地]

フィユタージュ生地 オルディネール /ボンシュマン
フィユタージュ生地 アンヴェルセ /アトリエ・ド・コンマ
フィユタージュ生地 ラピッド /オギノ
ブリゼ生地 /オトワレストラン
各店のフィユタージュ生地、ブリゼ生地ほか

3章 パイ料理 Feuilletés Salés et Tartes Salées

パイ料理について / 料理のポイント

[基本のパイ生地]

フランス シャラン産鴨のパイ包み ソース・ルアネーズ、
くるみ風味のサラダを添えて /アトリエ・ド・コンマ
ジビエのパテ・ショー /オギノ
やわらかくブレゼした鮑のパイ包み ブールブランソース /ボンシュマン
ショーソン・オー・クルヴェット /アトリエ・ド・コンマ
キッシュ ロレーヌ /オトワレストラン

[パイ料理のバラエティ]

小さなパイの盛り合せ /オトワレストラン
パプリカ パルメザン /オトワレストラン
オリーブ グリュイエール /オトワレストラン
アーモンド レーズン ピスタチオ /オトワレストラン
シャンピニオンとハムとホウレン草 /オトワレストラン
カンピョウ オニオンコンフィ オレンジゼスト /オトワレストラン
二種類のチーズを使ったパイ /アトリエ・ド・コンマ
ブラックオリーブクロワッサン /オギノ

アーモンドチリチーズパイ /オギノ
アボカドのフォンダンとサーモンのブルーテ ライムの香り
燻製風味のパイを添えて /ラペ
野菜デニッシュ /オギノ
仔ウサギのフリアン、トリュフ風味 /アトリエ・ド・コンマ
豚バラベーコンと桃 薄焼きパイにのせて /ボンシュマン
アンチョビパイ /オギノ
レーズンサンド /ラペ
ドライマトを包んで揚げたパイ /ラペ
鮎のタルト /ボンシュマン
ピリ辛人参と牛ホホ肉の小さなタルト /ボンシュマン
セップ茸の小さなパイ /ボンシュマン
フォワグラのクレームブリュレタルト /ラペ
ブーダンのタルト /ボンシュマン
カモのリエットとりんごのタルムーズ /ラペ
ビーツの赤いタルトレット サーモンとリンゴ、ビーツのサラダ /オギノ
長芋のタルト・ランヴェルセとペリゴール産フレッシュフォワグラのソテー、
ポルト酒風味のソース添え /アトリエ・ド・コンマ
アスパラガスのフィユテ アサリのオランダーズソース /オギノ
野菜のパイ包み《アスパラガス、インゲン、ブロッコリー、カリフラワー、枝豆》
ソース・ブルブラン、サラダ添え /アトリエ・ド・コンマ
パスチー/オトワレストラン
ムール貝とほうれん草のミルフィーユ /アトリエ・ド・コンマ
野生キノコのパイ包み焼き ソース・ベルモット /オギノ
いわしのタルトレット /オトワレストラン
鰻とやしおますのパイ包み /オトワレストラン
ジュリエヌの野菜と帆立貝のオープン焼き /アトリエ・ド・コンマ
スパイシーなクルスティヤンで巻いたラングスティューヌ
バイマックルの泡と坊ちゃんかぼちゃのピューレ /ラペ
アンドウイエットのタルト仕立て 夏トリュフを添えて /ボンシュマン
フォワグラとトリュフのパイ包み スープ仕立て /オギノ
ブーダンノアールととうもろこしのタルト /ラペ
牡蠣とフォワグラと牛ほほ肉のラゲー/オトワレストラン
スズキのパイ包み焼き クラシック ソースショロン /ラペ
鮎のパイ包み焼き /ボンシュマン
ウナギパイ (笑) /オギノ

うずらの爽やかな香りを閉じ込めたパイ包み焼き /ラペ
内臓を詰めた仔鳩のパイ包み、血でリエしたソース /アトリエ・ド・コンマ
ドンブ産ウズラのロースト ソースペリゴールディーヌ パイケース詰め /ボンシュマン
自家製ハムのフィユテ /ボンシュマン
パイをかぶせた鴨のコンフィ入りロスティ /オフィス・プティポワン
羊のロニヨンのパテ、パイ包み焼き /ルメルシマン オカモト
子羊の背肉のパイ包み焼き “マリア・カラス” /ラペ
ピジョンのパイ包みルーアン風 /ボンシュマン
窒息鳩のジャンボネット /オギノ
鴨のトゥルト /オトワレストラン
千代幻豚のトゥルト /ボンシュマン

各店のフォン、ジュ、コンソメ、ソースなど
素材別 Index /メニュー名（フランス語）Index
取材協力