

～片岡シェフ&三田地シェフのクリスマス料理～

「塩漬け豚バラ肉のポワレ 蜂蜜ヴィネガーキャラメリゼ」

<使用食材>

豚バラ肉 . . . 1kg

(ソミュール液)

水 . . . 2L

塩 . . . 200g

黒粒こしょう . . . 12粒

ローリエ . . . 2枚

(ソース)

蜂蜜 . . . 100g

白ワインヴィネガー . . . 30g

(パセリパン粉)

パセリ . . . 50g

パン粉 . . . 150g

マスタード . . . 適

(煮込み用野菜)

玉ねぎ . . . 150g

人参 . . . 50g

セロリ . . . 50g

にんにく . . . 1/4本

<Let's Cooking>

- ① ソミュール液を作ります。
左記分量を火にかけて冷まします。
- ② 豚バラ肉を液に漬けこみます。
※全て漬かっている状態
- ③ 4日～7日漬け込みます。
- ④ ソミュール液から豚バラ肉をとり、
鍋に入れ、水をひたひたになるまで入れます。
- ⑤ 沸かしてアクをとり、薄切りにした
野菜を入れ、1時間半～2時間入れます。
- ⑥ 豚バラ肉を冷やしカットします。
皮目をしっかり焼きます。
- ⑦ 蜂蜜をキャラメリゼし
白ワインヴィネガーを入れます。
- ⑧ 豚バラ肉を⑦に入れまわりを、
コーティングします。
- ⑨ 豚バラ肉にマスタード、パセリ、パン粉を
かけ、オーブンに入れ・

★できあがり★

～片岡シェフ&三田地シェフのクリスマス料理～

「ブッシュドノエル」



<使用食材>

「チョコレート生地 (2台分)」

卵	・・・4個
グラニュー糖	・・・135g
薄力粉	・・・175g
ココア	・・・23g
ベーキングパウダー	・・・2g
エステル	・・・12g
お湯	・・・120g

「チョコレートクリーム (2台分)」

卵黄	・・・3個分
グラニュー糖	・・・70g
水	・・・30g
ビターチョコレート	・・・180g
生クリーム40%	・・・500g

「アンビベシロップ」

グラニュー糖	・・・20g
水	・・・110g
コアントロー (オレンジ酒)	・・・10g

<Let's Cooking>

- ① 全卵とグラニュー糖ひと肌に温め、泡立てます。
 - ② ①が立ってきたらふるった薄力粉ココア、ベーキングパウダーを入れ立てます。
 - ③ ②が立ってきたらエステルとお湯を合わせた物を入れツヤが出たら、29×38の天板に流し、170℃のオーブンに入れ15分焼きます。
 - ④ 生地をクーラにおき熱を取ります。
-
- ① 鍋にグラニュー糖と水を入れ沸かします。
 - ② ボウルに卵黄を入れ立てたら①に入れ、立てます。
 - ③ チョコレートを湯煎で溶かし②と合わせます。
 - ④ 八分立てにした生クリームを③と合わせます。
-
- ① 鍋にグラニュー糖と水を入れ沸かします。
 - ② ①にコアントローを入れ氷水で熱を取ります。

～片岡シェフ&三田地シェフのクリスマス料理～

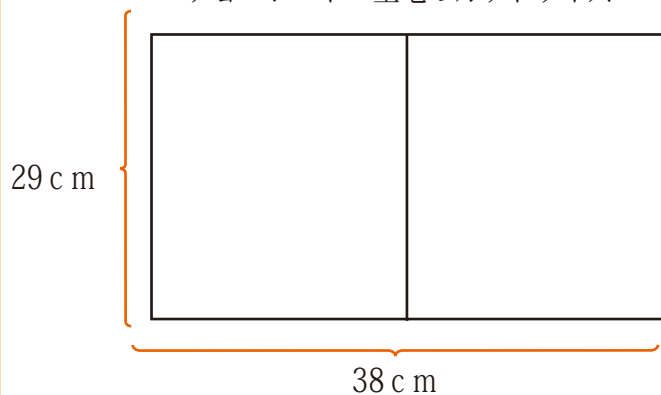
「ブッシュドノエル」

<使用食材>

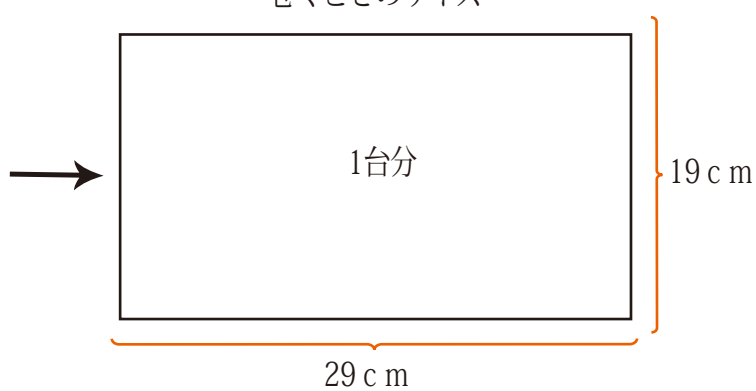
「飾り・フルーツ (1台分)」

- ローストしたアーモンド・・・20g
 - パールクラッカン・・・10g
 - 苺・・・2粒
 - ココア
 - ピスタチオ・・・刻んだもの
 - ローストアーモンド・・・3粒
 - チョコレートクリーム・・・180g
- ロールを巻くときに使用

チョコレート・生地のカットサイズ



巻くときのサイズ



ロールをカットするサイズ

