

料理名	22世紀鯛のパイ包み焼き	
	Daurade 22ème siècle en croûte	
分量：12人前		作り方
【主材料】 22世紀鯛 1匹 パイ生地 200g 卵黄 1個 ブランデー 15ml		①22世紀鯛をおろす。フィレは皮と骨を取り除く。 ②カマ、腹骨、中骨の剥身を取る。 ③アラでフュメをとる。 ④ポロ葱をエマンセにしてバターでシュエする。 しんなりすれば白ワインを加えて煮詰め生クリームを加えて更に煮詰める。塩、胡椒で調味して冷却する。 ⑤②の剥身をフードプロセッサーに入れて、塩をして回す。 途中で卵白を加えて回し、裏漉しする。 ⑥⑤をボウルに移して氷水で冷やしながらかき混ぜる。 ④のポロ葱のクリーム煮を加えて塩、胡椒で調味する。 ⑦パイ生地をのばし、塩、胡椒で下味をつけたフィレをのせる。 上にムースを塗り、周囲に卵黄とブランデーを混ぜたドリユールを塗り、パイ生地をかぶせる。更にドリユールを塗り網上のパイ生地をのせる。もう一度ドリユールを塗り200°Cのオーブンで約20分焼成する。 ⑧1人前100gに切り出す。 ⑨鍋にマッシュルーム、エシャロットのエマンセ、ノイリー酒を入れて1/5まで煮詰める。フュメを加えて更に煮詰めて生クリームを加える。少し煮詰めたなら裏漉しする。 湯むきしたトマトの角切りとシブレットのシズレを加えて、塩、胡椒で調味する。 ⑩お皿に切り出したパイ包み焼きを盛り付け、ソースをかけて仕上げる。
【ポロ葱と鯛のムース】 鯛の剥身、カマ等 150g 生クリーム 75g 卵白 1/2個 ポロ葱 100g 白ワイン 20ml 生クリーム 40ml バター 10g 塩、胡椒 適量		
【ソース】 22世紀鯛のフュメ 100ml ノイリー酒 100ml マッシュルーム 40g エシャロット 20g 生クリーム 300ml トマト 1個 シブレット 8本 塩、胡椒 適量		

アレルギー物質28品目

小麦	卵	乳
----	---	---

料理名		22世紀鯛の東寺巻き焼き	
分量：45貫分		作り方	
<p>【主材料】</p> <p>22世紀鯛</p> <p>昆布</p> <p>生湯葉</p> <p>木の芽</p> <p>サラダ油</p> <p>塩</p> <p>あしらい</p>	<p>1匹</p> <p>適量</p> <p>4枚</p> <p>45枚</p> <p>適量</p> <p>適量</p> <p>適宜</p>	<p>①22世紀鯛は下処理、三枚に下ろし、小骨を抜き取って作取りする。</p> <p>②水にくぐらせただし昆布で作取りした身を挟み、軽くラップでくるんで2時間程置く。</p> <p>③木の芽は大きさを整える。</p> <p>④鯛の身を取り出し、15g程度に切り分け、巻く直前に薄塩を振る。</p> <p>⑤生湯葉を広げて等分に切り、薄くサラダ油を塗って木の芽、鯛の身を包む。</p> <p>⑥オープンシートを敷いた鉄板に並べ、220°Cのコンベクションオープンで4分間で焼き上げる。</p> <p>⑦あしらいと共に器に盛り付ける</p>	

アレルギー物質28品目

大豆