



グランド ハイアット 東京 吉田 篤 副総料理長

■仔牛のテリーヌ ポメリーマスタード

●チキンエマルジョン

【材料】（出来上がり 3kg）

鶏胸肉	0.9kg
卵	3個
大豆パウダー	45g
鶏胸肉	0.9kg
カーリングソルト	30g
鶏の皮と脂	600g
胡椒	3g
ナツメグ	3g
氷	605g

【作り方】（チキンエマルジョン）

- ① 鶏胸肉、鶏の皮・脂をそれぞれ細かなミンチにしておく。
- ② 初めに900gの鶏ミンチ、卵、大豆パウダー、氷195gをロボクーブに入れて回し滑らかなムースにする。この時にムースの温度を9℃以下に保つ。
- ③ ①に900gの鶏ミンチ、カーリングソルト、氷195gを足し、同じように9℃以下に保ちながら滑らかなムースにする。
- ④ ③に鶏皮・脂のミンチ、ナツメグ、胡椒、氷215gを加え更にロボクーブで滑らかなムースにする。温度は9℃を保つ。

【材料】（仕上がり 7kg 40スライス分）

仔牛肉	3kg
チキンエマルジョン	3kg（左記レシピ）
ポメリーマスタード	150g
ドライプリコット	300g
シナモン	9g
ナツメグ	3g
ガーリックパウダー	3g
コンソメジュレ	1.5L
ポメリーマスタード（仕上げ用）	適宜
ドライプリコット（仕上げ用）	適宜
ピスタチオ（仕上げ用）	適宜

【作り方】

- ① 仔牛の正肉は1cmのダイスに切り、ドライプリコットは約5mm角に切り揃える。
- ② 左記で作成したチキンエマルジョンに①、マスタード、シナモン、ナツメグ、ガーリックパウダーを加え、粘りが出るように良く混ぜる。
- ③ スチコン用65mm深型天板に「クックパーWS®」を隙間なく広げて敷く。
- ④ ③に②をむらなく敷き詰める。その上に仕上げ用の粒マスタード、ドライプリコット、ピスタチオを乗せてラップでカバーし、78℃のスチームで芯温が68℃になるまで火を入れる。
- ⑤ 粗熱を取ってからコンソメジュレを流し、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ お好みのサイズに切り、サラダ、ハーブ、レモンピール等、お好みの付け合わせとともに皿に盛り付ける。