



オー・プロヴァンソー 中野 寿雄シェフ



■ 山口 萩の赤甘鯛 低温ヴァプール パセリ香り焼き ソースマリニエール

〈ソースマリニエール〉

あさり	500 g
ノイリー酒	1 ℓ
エシャロット	2～3個
トマト	1個
マッシュルーム	100 g
白ミニヨネット	大匙1
セロリ	20 g
バター	20 g
生クリーム	敵量
塩	敵量

〈作り方〉

- ①鍋を火にかきバターを溶かし、エシャロットをシュエし、白ミニヨネットを入れて香りを出し、あさを投入する。
- ②殻が開き始めたところにノイリー酒を入れ、マッシュルーム、トマト、セロリを加え、塩小さじ1を加え、20分ほど煮だす。
- ③②をシニアで漉し、少量の生クリームを加え、バターモンテして仕上げる。

〈ピエノワーズ〉

ボウルにバター100gに対してドライパン粉50gよく混ぜ、パセリのみじん切を加え、上下ラップにはさみ、麺棒で伸ばし、冷凍庫にストックしておく。

〈仕上げ〉

- ①1人前60gにカットした甘鯛を「クックパーEG®スチコン用」を敷いた天板にのせ、スチコンで65℃ スチームモードで15分加熱する。

- ②①の赤甘鯛にピエノワーズをのせ、サラマンダーで焼き色をつける

- ③皿に赤甘鯛と付け合わせのオマールエビのファルスを添え、ソースをかけて完成。

プチパン (配合)

準強力粉	344 g
水	188 g
牛乳	60 g
グラニュー糖	36 g
バター (食塩不使用)	24 g
スキムミルク	18 g
塩	7.2 g
ドライイースト	4 g
生イースト	4 g

〈作り方〉

- ①上記配合し、練り上げた生地を成形し、1次発効(30℃～32℃)湿度50% 3時間程度。
 - ②「クックパーEG®スチコン用」を敷いた天板に生地をのせ、スチコンを使い2次発酵38℃湿度50% 20～30分程度。
 - ③生地が膨らんだらクーブを入れる。
 - ④210℃(スチーム30%)3分焼成
 - ⑤200℃ 3分焼成
 - ⑥190℃(スチーム30%) 1分焼成
 - ⑦170℃ 1分焼成
- 焼成時間合計 8分