

## 【フレンチテクニック パイ料理】目次

### 第1章 パイ料理の基本

パイ料理の魅力

生地の疑問に答える「パイこつの科学」

#### = 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（ラ・ターブル・ド・コンマ）

フィユタージュ生地 ラピッド（オギノ）

\* 各店のフィユタージュ生地

ブリゼ生地（オトワレストラン）

\* 各店のブリゼ生地とフォンセ生地

#### = 基本の料理

フランス シャラン産鴨のパイ包み ソース・ルアネーズ、

くすみ風味のサラダを添えて（ラ・ターブル・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（ラ・ターブル・ド・コンマ）

石黒農場のほろほろ鳥とフォアグラのパテ・アン・クルート

（オーグードゥジュール メルヴェイユ）

キッシュ・ロレーヌ（オトワレストラン）

### 第2章 アミューズ、オードヴル、野菜料理、魚料理、肉料理

#### = アミューズ

二種類のチーズを使ったパイ（ラ・ターブル・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（オーグードゥジュール メルヴェイユ）

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)  
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 (ラ・ターブル・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 (オーグードゥジュール メルヴェイユ)  
ドライトマトを包んで揚げたパイ (オーグードゥジュール メルヴェイユ)  
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)  
フォアグラのクレームブリュレタルト (オーグードゥジュール メルヴェイユ)  
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 (オーグードゥジュール メルヴェイユ)  
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)

## **= オードヴル**

アンドゥイエットのタルト仕立て 夏トリュフをそえて (ボンシュマン)  
ブーダンノワールととうもろこしのタルト (オーグードゥジュール メルヴェイユ)  
うずらの爽やかな香りを閉じ込めたパイ包み焼き  
(オーグードゥジュール メルヴェイユ)  
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)  
ムール貝とほうれん草のミルフィーユ (ラ・ターブル・ド・コンマ)  
ジュリエンヌの野菜と帆立貝のオープン焼き (ラ・ターブル・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ーヌ  
バイマックルの泡と坊ちゃんかぼちゃのピューレ  
(オーグードゥジュール メルヴェイユ)  
鰻とやしおますのパイ包み (オトワレストラン)  
いわしのタルトレット (オトワレストラン)  
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 (ラ・ターブル・ド・コンマ)  
アスパラガスのフィユテ アサリノオランダーズソース (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

フォアグラのソテー、ポルト酒風味のソース添え（ラ・ターブル・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）

フォワグラとトリュフのパイ包み スープ仕立て（オギノ）

### = 野菜料理

パスチー（オトワレストラン）

### = 魚料理

鮎のパイ包み焼き（ボンシュマン）

スズキのパイ包み焼き クラシック ソースショロン

（オーグードゥジュール メルヴェイユ）

ウナギパイ（笑）（オギノ）

### = 肉料理

ブレス産雌鶏とリー・ド・ヴォー、フォアグラのパテ・アンクルート、

レモン風味のサラダ（ラ・ターブル・ド・コンマ）

子羊の背肉のパイ包み焼き “マリア・カラス”（オーグードゥジュール メルヴェイユ）

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）

内臓を詰めた仔鳩のパイ包み、血でリエしたソース（ラ・ターブル・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）

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）

フォン・ジュ・つけ合せなど

シェフと店紹介