

【フランス料理の「なぞ」を解く】目次

はじめに

第一章 アペリティブ

グジェール

小麦粉、気泡の充満、膨張

オレンジのワイン

浸透、漬ける、アルコールの熱成

タブナード

乳化、ピュレ、界面活性剤分子

牡蠣のパイ

小麦粉の力、グルテンの網目状構造、糊化、
パイ生地、煮詰める、こしょうの香り、乳化

タラのアクラ

魚をゆでる、タンパク質の凝固、卵白の気泡、揚げる、皮の形成

第二章 オードヴル

ブチパン

酵母、デンプンとグルテン、発酵、メイラード反応

究極のゆで卵

マヨネーズとそのバリエーション、乳濁液のとろみ、界面活性剤分子

グルマンのサラダ

ワインとタンニン、にんにく、細かくきざんだハーブ、素材の組みあわせ

卵入りガスパチョ

トマト、ゆで卵

スクランブルエッグ、海老添え

海老の火通し、海老でフュメをとる、小麦粉とダマ、卵の凝固

鳩肉とクルミのソーセージ

ブイヨンとその濁り、澄ませる、ゆでる、冷却、ゼリー

ロックフォールチーズのスフレ

スフレのコツ、ロックフォールチーズ、ベシヤメル、卵白の泡立て

サーモンのコルネ

フュメ・ド・ポワソン、バター、褐変、蒸気抽出、ゼラチン、泡立てた生クリーム、ムース

アルザス風パテ

マリネ、冷浸法、小麦粉とバターの生地

フォワグラのエスカロップ、ぶどうとりんごの風味

ジャム、甘酸っぱい風味、酢、酸、フォン、油脂を除く、フォワグラの下処理、りんご、料理に使うワイン

サーモンのアスピック、グリーンペッパー風味

メイラード反応、野菜の火通し、ゼリー、マヨネーズの安定性、卵抜きのマヨネーズ

目玉焼き

卵の組織、バターの加熱、澄ましバター、熱の伝導

ハムのムース、ポルト酒風味

ルー、ムースとムースリヌ、ブイヨン、ソース、コラーゲンとゼラチン、泡立てた生クリーム

鶏のガランティーマ

鶏をさばく、タンパク質の凝固、熱の伝導、香りの分子、ブイヨンを澄ませる

セージ風味のラヴィオリ

パスタ生地、パスタをゆでる、香りの分子

トリュフのパイ包み

パイ生地、卵白の気泡、包み焼き

第三章 魚介料理

プロシェ、ベアルネーズソース、じゃがいも添え

魚の火通し、マリネ、温かい乳濁状ソース、七面に面取りしたじゃがいも

マスのボシェ、プール・ブラン

低温加熱、“永久鍋”、調理用温度計

マスのムースリーヌ

フュメ・ド・ポワソン、ムースリーヌ、水の中の塩分、生クリーム

マスのクネル

パナード（つなぎ生地）、膨張、ゆでる

第四章 肉料理

牛フィレ肉のグリル、アルザスのピノ・ノワール風味

じゃがいも、じゃがいもに適した油、脂、肉のグリル、肉のやわらかさ

牛肉のロースト、フライドポテト添え

フライドポテト、じゃがいもの熱慣性、ロースト、揚げる、肉汁、温度を測る

うずらのロースト、じゃがいものピュレ添え

メイラード反応、カリカリした食感、ロースト、串焼き、
輻射熱での加熱、じゃがいもの組織、ピュレ

オレンジ風味の鴨、ブリヤ・サヴァラン風

電子レンジでの加熱、コワントロー、注射器、メイラード反応と油脂、
豚の背脂で肉を巻く、強火で焼き色をつける

本格派フリカンドー、オゼイユ風味

肉の組織、肉を叩く、緑黄色野菜の細胞組織

うさぎ肉のブレゼ、じゃいものガレット添え

とろ火での加熱、小麦粉でつなく

うさぎのシヴェ

血でつなく、ゆがく、小麦粉でつなく

第五章 デザート

三枚の薄いチョコレートで挟んだチョコレートムース

チョコレートの扱い方、チョコレートの乳化、チョコレートムース

ルバーブのタルト

タルト生地、タルトの焼成

メレンゲをのせたレモンのタルト

メレンゲあるいはイタリアメレンゲ

桃とゲヴェルツトラミネール風味のサバイヨン

サバイヨン、ダマをつくらない方法

桃のシャーベット

アイスクリームとソルベ、ソルベ内に気泡を急増させる、チュイル

オレンジのしっとりケーキ

ジェノワーズ、サバイヨン、ムース、泡立てた卵白、オレンジのシロップ煮

フォレ・ノワール

ビスキュイ、焼き色、クレーム・パティシエール

ブラックベリージャム

ジャム、ペクチン、シロップ、糖、水の酸性度と硬度

おわりに