

エスコフィエ『料理の手引き』全注解

五島 学 （協力）河井 健司 （協力）春野 裕征

夜食用のコンソメなど CONSOMMÉS DIVERS, SPÉCIAUX POUR SOUPERS

コンソメ・鶉のエッセンス入り Consommé à l'essence de Caille

コンソメ 1 L あたり 鶉 4 羽を用いる。鶉をローストし、胸肉は別に取り置いて別の用途に使うこと。残りの部位を使ってコンソメをクラリフィエする。

コンソメ・セロリのエッセンス入り Consommé à l'essence de Céleri

コンソメに風味を付けるために必要なセロリの量は、概ね 1 L あたり 100 g として、クラリフィエの際に加える。

コンソメ・エストラゴンのエッセンス入り Consommé à l'essence d'Estragon

この香草は使い過ぎないようにするのがいい。風味付けには 1 L あたり数枚の葉で充分。

コンソメ・イヴァン Consommé Ivan

温かいコンソメの節のアルファベット順に出ているレシピ [p.0] 参照。

コンソメ・モリーユのエッセンス入り Consommé à l'essence de Morille

コンソメ 1 L あたり、生なら 150 g、乾燥なら 90 g のモリーユを用意する。ごく薄くスライスし、さらに細かくすり潰して加える。

コンソメ・ポワヴロン入り Consommé aux Piments doux

コンソメ 1 L あたり、生または瓶詰めのポワヴロン 15 g を細かくすり潰してクラリフィエの際に加える。

コンソメ・トリュフエッセンス入り Consommé à l'essence de Truffe

コンソメ 1 L あたり 60 g のトリュフの皮と切り屑を、細かくすり潰してクラリフィエの際に加える。

このコンソメには生のトリュフのみを用いる。

コンソメ・金箔入り Consommé aux Paillettes d'or

上等な仕上がりの鶏のコンソメ 1 L あたり、コニャックを 4~5 cL を加えて、色鮮やかに仕上げる。器に注ぐ際に、細かく刻んだ金箔を散らす。冷製でのみ供すること。

コンソメ・ポルトガル風 Consommé à la Portugaise

コンソメ 1 L あたり、しっかりと赤く色付いた生のトマトピューレを 2 dL とオードトマト 1 dL を加える。蓋をして沸騰させず、約 20 分加熱する。微かに圧力を加えながら、モスリンでこす。しっ

かりと冷やした状態で供する。

コンソメ・ペルドロー風味 Consommé au fumet de perdreau

コンソメ 2 L あたり、ローストしたペルドロー 1 羽を、胸肉は外して別の用途にとっておき、クラリフィエの際に加える。

コンソメ・ワイン風味 Consommé aux Vins

鶏のコンソメ 1 L あたり、平均して 8 cL の量が必要で、風味付けに用いるワインは質が完全な状態の物でなければならない。目的によって、各ワインを用意する

キプロスワイン風味、マデイラ風味、マルヴォワジ風味、マルサラ風味。サモスワイン風味、ズッコ風味など

鶏のコンソメジュレ・ナポリ風 Gelée de Volaille Napolitaine

コンソメ・ポルトガル風のように作るが、固まるようにしっかりと濃いコンソメで作る。

鶏のコンソメジュレ・ボム・ダムール Gelée de Volaille aux pommes d'amour

鶏のコンソメジュレ・ナポリ風と同じ手順で作るが、仕上げの際に、コンソメ 1 L あたり年代物のマルサラ酒を 8 cL 加える。

夜食用の鶏の冷たいヴルテ Gelée de Volaille aux pommes d'amour

コンソメ 1 L あたり、バター 30 g 小麦粉 35 g の割合でルーを用意する。

非常に澄んで濃いコンソメを用いて、一般的なヴルテと同様に作る。

ヴルテに用いたコンソメの半量のコンソメを注ぎ、1 時間半弱火にかけて浮いてくる不純物を取り除く¹⁾。

完全にデプイエとデグレセし、非常に目の細かいタミで漉したら、ヴルテ 1 L あたり 2.5 dL のよく冷えた泡立てたクリームを加える。

木杓子で絶えず静かに混ぜながら冷ます。

このヴルテはコンソメ由来のとろみがあるので、必要なら、コンソメを少量加えて濃度を調節し再度タミで漉す。

トマトまたはポワヴロンのエッセンス、エクルヴィスカクルヴェットまたはジビエ風味のクリームを加えても良いが、風味が穏やかになるように注意しなくてははいけない。

ノルマンディー風クレームフルーレットはこのヴルテと相性がとても良い。

1) dépouiller ≡ écumer (エキユメ)。