ポタージュ(3) – とろみのあるポタージュ

ポタージュ・ピュレ原書 **pp.134-136**

主素材とつなぎ：ポタージュ・ピュレの主素材として用いるのは次のとおり。１種類または数種を組み合わせた野菜、鶏、ジビエ、甲殻類。

ほぼ全てのポタージュ・ピュレにはつなぎを加える。すなわち、

米**…**鶏、甲殻類のポタージュ・ピュレおよび野菜のポタージュ・ピュレのいくつか。

じゃがいも**…**香草や、かぼちゃのように水分の多い野菜のポタージュ・ピュレ。

レンズ豆**…**ジビエのポタージュ・ピュレ。

バターで揚げたクルトン**…**昔風のポタージュ・ピュレ。

昔の料理では、他にもつなぎに用いるものはあったが、とりわけクーリとビスク[[1]](#endnote-1)には、クルトンが主に用いられていた[[2]](#endnote-2)。とてもまろやかな仕上りになるので、 現代でもこの手法を用いる価値はある。

いんげん豆やレンズ豆、じゃがいものようなでんぷん質の素材のポタージュ・ピュレにはつなぎを加える必要はない。主素材である野菜それ自体がつなぎとなるからだ。

加える液体とつなぎの分量：ポタージュ・ピュレに加える液体は、 主素材の種類に応じて、白いコンソメ、ジビエのコンソメ、魚のコンソメを用いる。野菜のポタージュ・ピュレでは牛乳を用いる場合もある。

加える液体：ベースとなるピュレ**1**ℓに対して**2**ℓ。

つなぎ：

* 1. 米**…**野菜**500g**あたり**85**〜**120g**。鶏、ジビエ、甲殻類の身**500g**あたり**75**〜**100g**。
  2. レンズ豆**…**ジビエの肉**500g**あたり**190g**。
  3. じゃがいも**…**香草、野菜**500g**あたり**250g**。
  4. バターで揚げたクルトン**…**野菜または甲殻類の身**500g**あたり**270g**。

作業と仕上げ：野菜は次のいずれかの方法で処理する。(a) 薄切りにした野菜600〜700gあたり80〜100gのバターでエテュヴェする。(b) 薄切りにした野菜を湯通し[[3]](#endnote-3)してからバターでエテュヴェする。どちらの方法を用いるかは、本書では個々のルセットに記してある。

ジビエはサルミを調理する際と同様にロティール[[4]](#endnote-4)してから、レンズ豆とともに煮る。火が通ったら骨を外す。肉とレンズ豆を摺り潰し、布漉しした後、濃さを調節する。

鶏は白いコンソメでポシェする。つなぎに用いる米も一緒に煮る。火が通ったら骨を外し、その後はジビエのピュレと同様にする。鶏およびジビエにちょうど火が通ったところで、浮き実にする分の胸肉は別にとっておくこと。

野菜のポタージュ・ピュレは、濃さを調節したらデプイエ、つまり微沸騰の状態で25〜30分間かけて不純物を取り除く。

このデプイエの作業の際、時折、冷たいコンソメを若干量加えるとよい。ピュレの中に紛れている不純物が表面に浮かび上がって、取り除きやすくなる。

鶏、ジビエ、甲殻類のピュレは沸騰したら湯煎にかける。デプイエする必要はない。

どのポタージュ・ピュレも、仕上げにバターを加える直前に、目の細かいシノワで漉すこと。

仕上げは提供直前に行なう。火から外し、ポタージュ1ℓあたり80〜100gのバターを加える。

つなぎに白いんげん豆、じゃがいも、米などのような白いでんぷん質やクルトンを用いるポタージュは、さらにつなぎとして卵黄を補ってもよい。

バターを加えたら、再沸騰させてはいけないと肝に銘じること。沸騰するとバターの風味が失なわれてしまう。ポタージュにおいて、バターの風味は明瞭でフレッシュでなくてはいけない。

(略)

ピュレの展開[[5]](#endnote-5)：以下に記す方法で、ピュレの多くはポタージュ・ヴルテ、ポタージュ・クレームにすることが出来る。ポタージュ・ピュレに用いるつなぎの代わりに、鶏または魚のヴルテや薄いソース・ベシャメルを主素材に加えるのだ。

ただし、素材によっては、ポタージュ・ピュレ以外の仕立てに出来ないものもある。

ポタージュ・ヴルテ原書**pp.136-137**

ベースとなるヴルテ[[6]](#endnote-6)：

* 1. 野菜のポタージュ・ヴルテの場合は、やや薄い通常のヴルテ。
  2. 鶏や魚のポタージュ・ヴルテの場合は、それぞれ対応するヴルテ。

ポタージュのベースにするヴルテは、主素材となる野菜、鶏、ジビエおよび魚に応じて、通常の白いコンソメ、鶏のコンソメ、ジビエのコンソメ、魚のコンソメ1ℓあたり白いルゥ100gを加えて作る。

材料比率：この方法で作るポタージュは全て、次の分量配分となる。

・ベースとなるヴルテはポタージュ全体の半量。

・ポタージュの性格を決めるピュレは全体の**1/4**。

・濃さを整えるのに加えるコンソメも**1/4**。ただし、つなぎとして加える生クリームの分量もこれに含める。

例えば、仕上がり2ℓの「ポタージュ・ヴルテ 王妃風[[7]](#endnote-7)」の場合には分量は次のようになる。

鶏のヴルテ**1**ℓ。鶏のピュレ**5dl**。仕上げに加える白いコンソメ**3dl**。つなぎ**(**生クリーム**)2dl**。計**2**ℓ。

作業：

1. 主素材が鶏や魚の場合は、予め骨を外してからベースとなるヴルテで素材を煮る。次に、肉を取り出して摺り潰し、肉を煮たヴルテでのばしてから布漉しする。このピュレにコンソメを加えて濃さを整える。
2. 野菜の場合は、素材の性質に応じて、湯通ししたものをバターでエテュヴェするか、生の野菜をバターでエテュヴェしてから、ベースとなるヴルテに加える。野菜に火が通った後は上記と同様にする。
3. 甲殻類の場合は、通常どおりミルポワを用いて火を通し、細かく摺り潰してからベースとなるヴルテに加えて煮、布漉しする。

つなぎと仕上げ：ポタージュ・ヴルテのつなぎには、仕上り1ℓあたり卵黄3ヶと生クリーム1dlを加える。

提供直前に、鍋を火から外して、1ℓあたりバター80〜100gを加えて仕上げる。(略)

ポタージュ・クレーム 原書 pp.137-138

ポタージュ・クレームの作り方はポタージュ・ヴルテと同じだが、以下の点が違う。

1. ヴルテではなく薄いソース・ベシャメルをベースとして用いる。牛乳1ℓあたり白いルゥ100gで作る。
2. 多くの場合、仕上げに濃さを調節する際、コンソメではなく牛乳を加える。

材料比率：ポタージュ・ヴルテと同様。つまり、ベシャメルはポタージュ全体の半量、ポタージュの性格を決めるピュレが1/4、濃さを整えるための白いコンソメまたは牛乳が1/4(仕上げに加える生クリームもこれに含める)。

作業：主素材が鶏、ジビエ、野菜、甲殻類いずれの場合も、作業はポタージュ・ヴルテの項で示したのと同じ。(略)

仕上げ：提供直前に、ポタージュ1ℓあたり2dlの生クリームを加える。

原注： ポタージュ・ヴルテもポタージュ・クレームもデプイエは行なわない。ポタージュの濃さを整えたら、沸騰寸前まで温め、湯煎にかけて保温しておく。表面が乾かないようバターのかけら数片を載せる。ポタージュ・ヴルテは、供する前に卵黄、生クリーム、バターを加えて仕上げる。ポタージュ・クレームの仕上げは供する前に生クリームだけを加える。

監修–––宇田川 政喜（日仏料理協会 会長）

解説––– 脇坂 尚（「サラマンジェ ド イザシ ワキサカ」 オーナーシェフ）

訳・注–––五島 学（フランス料理史研究家、西洋野菜生産者「レ プゥス ヴェール」）

1. 「昔の料理」におけるビスクは甲殻類のポタージュ・ピュレのことではなく、鳩などの煮込み料理のこと(本連載「ポタージュ(1)」2012年6月号 p.115 参照)。 [↑](#endnote-ref-1)
2. 中世〜18世紀には、とろみをつけるために、硬くなったパンを加えて弱火で煮込む(mitonner ミトネ)ことが一般的だった。 [↑](#endnote-ref-2)
3. 原文 blanchir (ブランシール)。下茹でする、湯がくこと。野菜類のブランシールは塩を加えた湯で行なうが、素材の性質により２種に分けられる。ひとつは大量の湯で素材に完全に火が通るまで茹でること。もうひとつは刳味(アク)を除くための下茹で、湯通し(原書 p.726)。ここでは後者。 [↑](#endnote-ref-3)
4. 鶏、猟鳥の胸肉の部分を豚背脂のシートで包んでセニャンにロティールする。なお、「サルミ」は古くは「猟鳥肉の煮込み」の意であった。『ル・ギード・キュリネール』では、ロティールした猟鳥の肉を切り分けて保温し、摺り潰したガラと端肉を煮込んで作ったソースと合わせる(本連載「雉のサルミ」2011年11月号 pp.128-129 参照)。 [↑](#endnote-ref-4)
5. 本連載「ポタージュ(1)」2012年6月号 p.115 参照。 [↑](#endnote-ref-5)
6. 基本ソースとしてのヴルテ(原書 p.15)がベースとなる。 [↑](#endnote-ref-6)
7. à la reine (ア・ラ・レーヌ) 優美で繊細な料理に用いる表現。この名称の料理には鶏を素材としたものが多い。「ポタージュ・ピュレ 王妃風」のルセットは原書p.146。 [↑](#endnote-ref-7)