

月刊ランティエ。
8月号別冊

グルメのお値段 高い理由、安い理由

料理通信

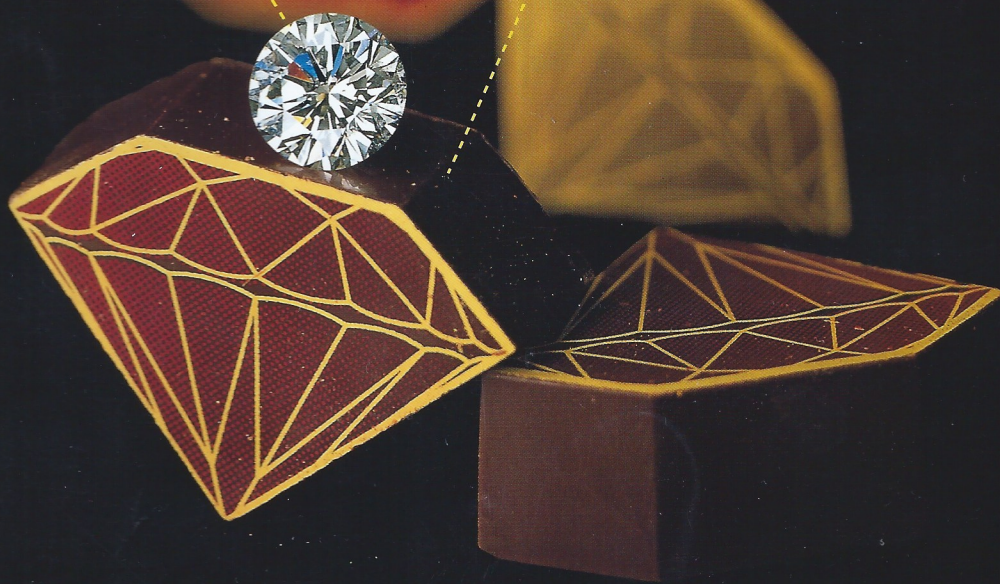
The
Cuisine
Magazine
*

EATING WITH CREATIVITY

グルメのお値段 高い理由、安い理由

1粒430円のショコラ、
高いと思いますか？

ちなみに、このダイヤモンドは
1粒3,150万円です。



人気パティシエ責任編集！

綴じ込み保存版

スイーツ・プレス

SWEETS PRESS vol.2

フィレンツェの人気トラットリアが伝授！
10分レシピ

日本ワインを「モンドヴィーノ」的に見ると…

8

august 2006

980 yen

ポール・リーブランドー料理
 recipes by Paul Liebrandt
 向井余史子—文・レシピ訳
 text & translation by Yoshiko Mukai
 椎木晃一郎—写真
 photographs by Koichiro Shiiki

CONTEMPORARY RECIPES COLLECTION

コンテンポラリー・レシピ・コレクション

【材料：4人分】

○フィナンシェ

ブラウンバター 20g、アーモンドパウダー 18g、粉砂糖 31g、小麦粉 9g、卵白 27g、無糖黒ゴマペースト 25g

※ブラウンバター：キツネ色になるまで弱火で熱した溶かしバター。ナッツの香りがする。仏語でブル・ノワゼット。

○唐辛子クリーム

水を切ったヨーグルト 25g、唐辛子 5g、レモン果汁 10ml

【作り方】

○フィナンシェ

卵白を泡立て器で混ぜ、中火にかけながら粉砂糖をふるい入れ、軽く、白っぽく、温くなるまで泡立てる。スタンドミキサーに泡立て器をセットし、柔らかい角が立つまで泡立てる。さらにふるいにかけてアーモンドパウダー、小麦粉を加えてなじませる。気泡を壊さないようにブラウンバターを加える。

○唐辛子クリーム

材料を全てボウルに入れ、スプーンでかき混ぜる。

【盛りつけ】

黒ゴマペーストをフィナンシェの生地に数滴ずつ流し込み、全体が黒色になるまで混ぜる。その生地を絞り袋に入れてオイルを塗った型に絞り出し、325°F (162.8°C) で12～14分焼く。冷ました後、型からはずし、上に唐辛子クリームをのせ、ラップを張ったボウルの上に置き、提供する。

Black Sesame Financier

——ブラックセサミのフィナンシェ

シルバーのボウルに浮かぶ小さな黒ゴマのフィナンシェ。
 何が起こるか期待いっぱいであるダイナーの予想を突き抜ける一品。
 食は五感を震わすエンターテインメント、
 レストランは、コンテンポラリーなパフォーマンスの舞台。

〔材料4人分〕

グリーンアスパラガス 大4本、フレンチ・ホワイトアスパラガス 大4本、フレンチ・ワイルドアスパラガス 8本、仔牛の胸腺肉 4つ、カエルの脚 8本、シチリア産ピスタチオ 20g、グッドキングヘンリー・スピナッチの葉（イギリス産ホウレン草）8枚、赤シソの若葉 16枚、グリーンオリーブ油（Olivier）40g、ピスタチオオイル（J. LeBlanc）10g、マルドン・シーソルト 2g

○グリーンマンゴーのジュレ

水 500ml、グリーンマンゴー 3個、寒天パウダー 2g、板ゼラチン 2g（1シート）

〔作り方〕

アスパラガスを削り、形を整え、30gのオリーブ油と10gのピスタチオオイルで適度に柔らかくなるまで軽くコンフィする。油から取り出し、マルドン・シーソルトをふる。胸腺肉とカエルの脚をアスパラガスをコンフィした油でぱりとした状態になり色づくまで炒め、マルドン・シーソルトで味を調える。

○グリーンマンゴーのジュレ

グリーンマンゴーと水を85℃で25分スーヴィデ（真空低温調理）する。水を切り、氷を張ったところに置いたボウルに入れて冷ます。板ゼラチンを氷水の中で4～5分掃くように泳がせた後、柔らかくなったゼラチンを引き上げ、余分な水を絞る。寒天パウダーとゼラチン、マンゴー液をステンレス製の鍋に入れ、85℃まで熱する。火から外し、浅いバットに流し入れ、冷蔵庫で冷やす。固まったら、1×1インチ（2.45cm）角に切り分ける。

〔盛りつけ〕

大きな皿にアスパラガス、胸腺肉、カエルの足、マンゴージュレのキューブ8個を盛りつける。ホウレン草、赤シソの若葉を配し、アスパラガスをコンフィしたピスタチオオイルをふりかける。マルドン・シーソルトを周りと、盛りつけたアスパラガスの上にふる。

Vert

—ヴァート（グリーン）

皿の上に忽然と生み落とされた緑の国。
アスパラガスに、ホウレン草に命が宿る。
森の中、妖精が棲む家のような一品。





Foie Gras "crispy"

——フォワグラ“クリスピー”

目にポップ、舌にエレガント。

高級食材の定番、重厚なフレンチの食材フォワグラがカラフルな、軽やかな歌で魅了し、口の中で踊る。

【材料：4人分】

○フォワグラ

フォワグラ2個 (1パウンド=454g)、塩 15g (ピンクソルト 7.5g + シーソルト 7.5g)、浸るくらいの牛乳と水 1:1、シェリー酒 (ペドロ・ヒメネス) 1カップ

○クロッカカン (アップルチップス)

水 200ml、砂糖 10g、グルコース (転化糖) 30%、レモン果汁 10g、青りんご (グラニースミス) 2個

【作り方】

○フォワグラ

牛乳と水を混ぜたものにフォワグラを一晩浸ける。水気を切り、滑らかな側を下にして置き、室温に戻す。そっと注意深く全ての筋を取り除く。フォワグラ1パウンド (454g) につき 15g の塩とシェリー酒のマリネ液に浸ける。2時間後、マリネ液から取り出し、水気をよく切る。300°F (148.9°C) のオーブンで4分間ローストする。フォワグラの脂肪を落とし、大きなラップの上に置く。上にもう1つのフォワグラを重ね、ラップで包んでひねり、しっかりと円筒状にする。スーヴィデ (真空低温調理) して円筒状に固める。

○クロッカカン (アップルチップス)

りんごを紙のように薄くスライスし、種を取り除く。水と砂糖をステンレスの鍋に入れて混ぜ、軽く沸騰させる。りんごのスライスを入れ、2分ほど軽く茹でてから引き上げ、水気を切る。天板に敷いたシルパット (シリコン製シート、またはテフロンコーティングされたシート) の上にりんごのスライスを広げ、その上にシルパットをのせる。200°F (93.3°C) のデハイドレーター (ドライフードを作るための低温オーブン) で10分間焼いた後、一番上のシルパットを外し、さらに30分焼く。注意深くりんごのスライスを取り出し、平らなペーパータオルの上に置いて冷ます。

※このクロッカカン作りのテクニックは、レモンバームの葉、ピーツ (甜菜、砂糖大根) の葉、洋ナシのスライスなど、多種多様なものに使うことができる (ただし各材料の比率、時間の微調整は必要)。今回の一品には、ポロネギ、ナスタチウムの葉が用いられた。

【盛りつけ】

フォワグラを冷蔵庫から取り出し、真空パック、ラップをはずす。フォワグラの丸いスライスを切り、オリーブ油、シーソルトを散らし、黒コショウを挽いてかける。クロッカカン各種を思いのままに配していく。

Ocean Trout Ballotine

——オーシャントラウト(鱈)のパロティーン

白く滑らかな泡は、一瞬にして爽やかな草の香りにはじけ、
謎を残して消えるオリーブオイル。
その見た目、舌触りに裏切られた神経が、虜になって余韻を追いかける。



【材料：4人分】

○オーシャントラウト

オーシャントラウト腹の部分2切れ、トランスグルタミナーゼ（アクティバ）10g、レモンバームの葉大20～30枚、塩水：塩100g＋水900g

○ガーニッシュ

ウズラの目玉焼き、オリーブオイル・パウダー、生のグリーンアーモンド、抹茶、ココア・ニブ（カカオの鞘）をローストして砕いたもの、海苔のクロッカ、ピーナッツオイルでコンフィしたジロール（あんず茸）

○オリーブオイル・パウダー

オリーブ油（Manni "Per Me"）：タピオカ・マルトデキストリン（タピオカから抽出した粉飴）＝1：5

【作り方】

○オーシャントラウト

オーシャントラウトの腹の部分の白い筋をきれいに取り除き、同じ形、大ききの2つに切り分ける。その2片を塩水に浸け、10分以内に引き上げ、水を切り、ペーパータオルで水分を拭き取る。切り身にアクティバをふりかけ、その上にもう一方の切り身をのせ、ラップできっちりと巻き、両端を固く絞り、縛る。真空パックの中に入れてスーヴィデ（真空低温調理）。内部の温度が38℃になるまで、45℃のお湯の中に浸けた後、引き上げ、氷水の中に放つ。大きな鍋に塩を入れたお湯を沸かし、レモンバームの葉をさっとぐらせた後、氷水につけてからペーパータオルで水分を取り、乾かす。

○オリーブオイル・パウダー

オリーブ油とタピオカ・マルトデキストリンを冷たいボウルの中で軽いパウダー状になるまでミックスする。

【盛りつけ】

スーヴィデしたオーシャントラウトが冷めたところで真空パックから取り出し、ラップをはがす。レモンバームでオーシャントラウトを包み、切り分けて皿に配する。オリーブ油、挽き割り黒コショウ、シーソルトをふりかける。鶏の目玉焼きをのせ、オリーブオイル・パウダー、生のグリーン・アーモンド、抹茶、ココア・ニブ、海苔のクロッカ、ジロールを散らす。

Peekytoe Crab Wrapped in Gelee

——ピーキートークラブ(蟹)のジュレ包み

ハーブが海に生まれたら、カニの友達になっただろうか。
ポール・リーブランド 海底都市に棲むクリーチャー。

【材料：4人分】

○ピーキートークラブ

ピーキートークラブ(蟹)の身1パウンド(454g)、チャイブ4g、
チャービル4g、パセリ4g、ディル4g、柚子の皮のパウダー 3g、
マヨネーズ(キユーピー) 32g、塩・コショウ少量

○ジュレ

トマトウォーター 50ml、フレッシュ・クラムジュース25ml、ディル
1g、タラゴン1g、チャイブ1g、寒天0.5g、板ゼラチン2g

○ガーニッシュ

レモンバームの葉、赤シソの若葉

【作り方】

○ピーキートークラブ

殻から丁寧に外した蟹の身をラップで包み、冷蔵庫で冷やす。ハー
ブの葉の部分だけをよく洗い、水を切る。細かくみじん切りにする。
ボウルの中に、カニ、ハーブ、マヨネーズ、柚子パウダーを入れて
混ぜる。塩、コショウをし、さらにそっと混ぜたものを4〜5等分
に分ける。10×10インチ(25.4×25.4センチ)角のラップの中
心に1人分をのせ、ラップの四隅を中央に集めてひねり、できるだ
け空気を抜いてゴルフボール大に形を整える。ラップが破れそうに
なるくらいまで絞る。残りも同様に作る。冷蔵庫に5〜6時間置く。

○ジュレ

トマトウォーターをクラムジュースと一緒に中火にかける。板ゼラ
チンを氷水の中で4〜5分ゆっくり右に左に掃くようにふり、柔ら
かくなったら水から引き上げ、余分な水を絞り取る。ゼラチンを先
のトマトウォーターに加え、完全に溶かす。平らな皿にラップを敷
き、熱いジュレをきっちり均等な厚みにのばす。少し冷めてきたと
ころでハーブをランダムに散らし、固まらせる。十分に冷めたらラ
ップで包み、冷蔵庫に入れる。

【盛りつけ】

カニの塊を冷蔵庫から取り出し、鋭いナイフで注意深くラップを取
り除く。皿の中央に配し、冷蔵庫から取り出し、ラップからはずし、
丸く切ったジュレをのせる。その上にレモンバームの葉のピュレ、
赤シソの若葉をのせ提供する。



プライドのある仕事で「いい料理」を生む。

料理に目覚めたのが7歳、料理界の門を叩いたのは15歳の時。きっかけになったのは、子供の頃に新聞で見た、ミシュラン三ツ星を当時最年少で獲得したシェフ、マルコ・ピエール・ホワイト。写真の中の彼は、長髪で、なんだかロックスターみたいに格好良かったから。誰に教わったというわけでもないのに、ずっと料理するのが好き、おいしいものを食べるのが好き、レストランでの体験そのものが好きだったので、なるべくしてなりたいとか、とても自分にとっては自然な成り行きでした。

考えてみれば、シェフという仕事は、本当に面白くてやり甲斐があります。ものづくりの中で創造力・技術力を徹底的に極めていける無限の可能性、その結果に関して、その場ですぐお客さんから生の反応を受け取ることができるという刺激があります。私の料理に満足した人々の顔を見た時、賞賛の言葉をかけてもらった時ほどこの仕事をやっていて良かったと思う瞬間はありません。一日として同じ日がない変化の連続は、まさにライブ。こんなにエキサイティングな仕事は、他にはそうないと思います。

私が「ギルト」で提供する料理は、グローバルな食材を取り入れたモダン・フレンチ、モダン・

ヨーロッパ料理。その日手に入った質のいい新鮮な食材、その日のインスピレーション、旬、テーマなどに応じてメニューは毎日変えています。たとえば今日お作りした5品なら、それぞれ何某かの日本の食材を取り入れるといった風に。というのは、『ギルト』がオープンして5カ月が過ぎましたが、繰り返し来てくださる方も多く、中には、通算で26回訪れた方もいらっしゃるのです。こういった常連の方にも、常に新鮮な驚きを与え、食事を楽しんで頂く、自分も含めて厨房で働いている作り手の側が、絶えず新たな気持ちで意欲的に仕事を続けるためにも、毎日新しい料理に挑戦していくことは大事なことです。

レストランには、古典に根ざして極め尽くし完成されたレシピを、常に高いスタンダードで提供することに重きを置くスタイルもあれば、試行錯誤を繰り返しながら、これまでにない世界を開拓していくことに重きを置くスタイルもあります。前者はより高いクオリティを提供しやすいというメリットはありますが、毎日同じことをしなければならぬなんて退屈じゃないですか？ 後者には失敗するかもしれないリスクもありますが、新しいものを生み出していく醍醐味があります。私はチャレンジすることが好きなのです。

もちろん、クオリティ・コントロールも重要な課題です。「ギルト」のメニューは毎日替わりますから、私が意図した通りのものを高い水準で提供していくのは、とても難しい。他人は私とは違うし、若く経験の少ないスタッフはミスもしますから、起きうる問題をあらかじめ予測し、問題が起きた時にはそれを解決するためにベストを尽くし、とにかく進み続けるのが私のモットー。厨房を出ていく全ての料理を私と副料理長でチェックし、ディテールに関して何か違った部分があったら手直ししています。副料理長が気づかない部分は私が気づくかもしれないし、その逆もあるので、ダブルチェックする仕組みです。時には作り直しということも。そのせいでお客さまをお待たせすることになっても、見た目、味、共に完璧な状態で提供することを優先します。常に最高の料理を召し上がっていただきたいからです。

私の規律ははっきり言って厳しいですが、こうして常に高いレベルをスタッフに求め続けていくと、彼らは、自分の仕事に対してプライドを持つようになります。プライドがあれば、自主的に細心の注意を払う努力を惜しまなくなります。いい料理は、プライドのある仕事によって初めて生まれます。大切なのは「誇り」。これに尽きます。

ポール・リーブランド

Paul Liebrandt

USA

1975年イギリス生まれ。15歳で料理界入り。マルコ・ピエール・ホワイト、ピエール・ガニエールに師事。9.11不況の後、ロス・チャイルド、イギリスのアンドリュー王子等のプライベート・シェフを4年。昨年末、『ギルト』でレストラン界に復活。

© Gilt

The New York Palace Hotel
455 Madison Avenue New York, NY 10022
☎ 212.891.8100

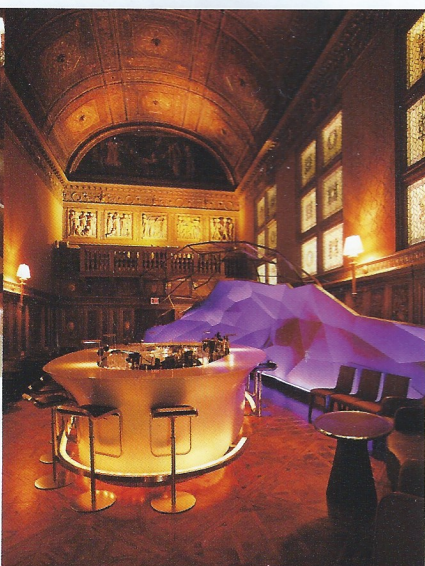
<http://giltnewyork.com/>

火～土曜 17:30～22:30、要予約

(バーは無休 17:00～1:00)

予算:3皿・ブリフィックスメニュー \$92、

10皿・テイastingメニュー \$135



CONTEMPORARY
RECIPES
COLLECTION

UPPE®S