

生地と肉の両方に最適な加熱

Cooking method



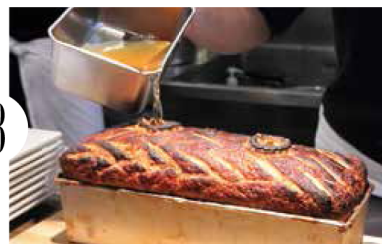
1

肉のミンチと胸肉を層になるように詰めてパイ生地ですっかりと覆い、コンソメのジュレを流しこむための煙突を開ける。ホットエアーモード270℃で焼き始め、パイ生地をしっかりと焼く。



2

220℃、200℃、180℃と徐々に温度を下げ、40～45分かけて焼き上げる。温度と時間のプログラム設定も可能だが、庫内の状態を見ながら、手動で調整するのが大垣さんの調理法。



3

パイ生地は高温で焼き込んでいるため、肉汁が浸みこまずしっかりとした食感。常温まで冷めたら、コンソメジュレを流しこみ、冷蔵庫で冷やし固める。ファルスとパイ生地のつなぎとなる役目だ。

パテアンクルート

ファルスは、豚肩肉、鶏胸肉、鶏レバーを、ボルト酒、白ワイン、コニャック、香味材料と一晚マリネしミンチに。鶏胸肉のそぎ切りとピスタチオを加え食感と味わいの変化を出している。焦げる直前まで焼き切ったパイ生地の香ばしさが肉の旨みを引き立てる。

クックエブリオ



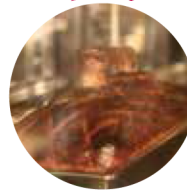
クックエブリオ1/1ホテルパン6段タイプは、熱風の正逆回転機能や風量2段階調整など、仕上がりこだわった機能を標準装備。小規模店舗には、2/3ホテルパン5段タイプも選べる。



オーナーシェフ
大垣直巳さん

Naomi OGAKI
栃木県宇都宮市西1-1-2
TEL:028-680-4446
<http://www.naomi-ogaki.com/>

Point



高温でパイ生地を焼き固めた後徐々に温度を下げ、風量を落として、じっくりと肉に火を通す。この調節により、パイ生地と肉のそれぞれにふさわしい火入れができる。

温度と風量を調整して
味わいのコントラストを

アルザスやプロヴァンスなどフランスで11年間の修業を積んだ大垣さんが、店の看板メニューとする「パテアンクルート」。しっとりとした肉の旨みとサクッとしたパイ生地の食感のコントラストが、この料理の魅力だ。ホシザキ電機（株）のスチコン「クックエブリオ1/1」が、正確な温度制御と風量調整で、理想通りの焼き上がりを可能にする。

「まず、ホットエアーモード270℃の高温で焼き始め、パイ生地の様子を見て、220℃から180℃まで3段階に分けて温度を下げながら45分くらいかけて焼き上げます。パイ生地がしっかりと焼けた後は風量を1/2に落とし、肉の水分を飛ばさないように気をつけて焼いています」

シンプルな伝統料理だが手をかけた火入れにより完成度を高め、同店の人気メニューとなった。風量調整が可能なことも、クックエブリオ1/1を選んだ理由のひとつで、碎いたナッツなどを焼く際にも使いやすという。同店では、フォンの仕込みや長時間のブレゼ、野菜の下ゆで、料理の仕上げまでスチコンを駆使する。スタッフの知識も日に日に向上し大垣さんを上回るほどで、「クックエブリオの無い厨房は考えられない」というのが大垣さんの評価だ。