



田舎風テリーヌ

温度管理が難しいテリーヌをいつでも安定した仕上がりに。火加減を気にすることがないので、他の作業に集中できます。

04

材料 (40人前)

豚バラ肉 (粗めに引いた物)	800g	ピスタチオナッツ (煎った状態)	40g
豚肩ロース (挽肉)	1000g	クルミ (煎った状態)	40g
鶏レバー (血抜きをして刻んだ状態)	400g	ニンニク (薄切り)	50g
フレッシュフォアグラ (2センチ角)	400g	玉ねぎ (薄切り)	500g
自然塩	30g	バター	100g
粗挽きこしょう	適量	レーズン (ぬるま湯で戻した状態)	50g
ナツメグ (パウダー)	適量	タイム (葉の部分を刻む。)	小さじ1
オールスパイス (パウダー)	適量	ローズマリー (葉の部分の刻む。)	小さじ半分
赤ポルト酒	100cc	玉子	3個
マデラ酒	100cc	260mm×90mm×高さ65mmの 金属製パウンドケーキ (テリーヌ) 型	4本分

作り方

1

ボールの中に豚バラ肉、豚肩ロース、鶏レバー、フレッシュフォアグラ、自然塩、粗挽きこしょう、ナツメグ、オールスパイス、赤ポルト酒、マデラ酒、タイム、ローズマリーを入れよく混ぜ合わせる。

2

真空パックの袋に1の材料を入れ真空パックする。
→チルド保存 (9時間以上)

3

クッキングシートを敷いたホテルパンにニンニク、玉ねぎ、バターを入れよく混ぜ合わせる。

4

3をスチコン コンビスチーミングモード230℃ 水蒸気量40%で5分間、加熱する。
→途中よく混ぜ合わせる。
→ブラストチラーで急速冷却する。

5

ボールの中に**2**の材料、**4**の材料、ピスタチオナッツ、クルミ、レーズン、玉子を入れよく混ぜ合わせる。

6

5の生地をテリーヌ型にいれる。
→ブラストチラーで急速冷却する。

7

大きな真空パックの袋に、**6**を入れ真空パックする。

8

スチコン スチームモード90℃で芯温75℃になるまで加熱する。

9

8をブラストチラーで急速冷却する。