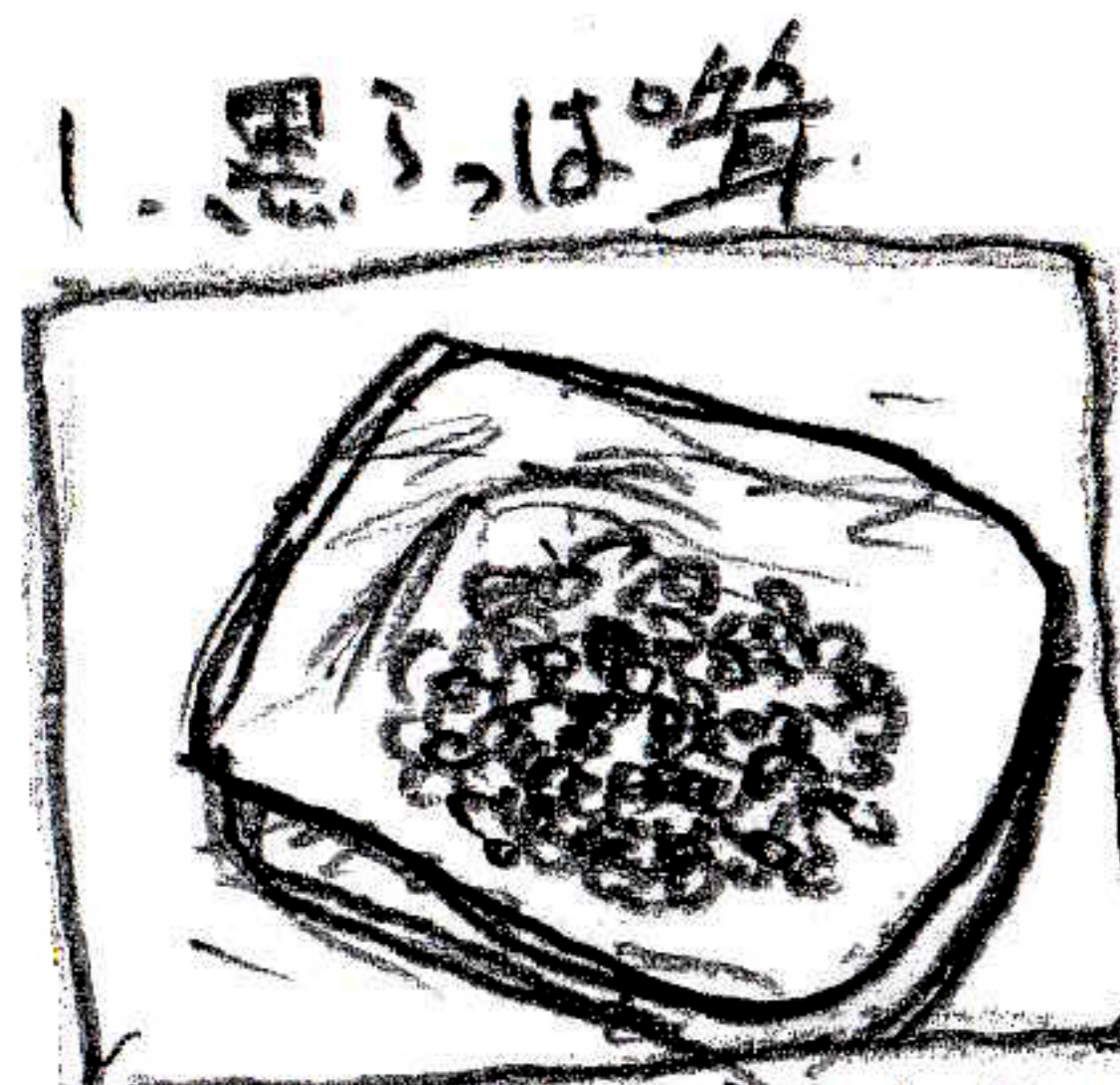


Ballotine de foie gras à la mousse de volaille

フォワグラと 鶏ムスのバリエーション

Toptrading



1. 黒いのは卵

* スキレットに刻んだバリエーション



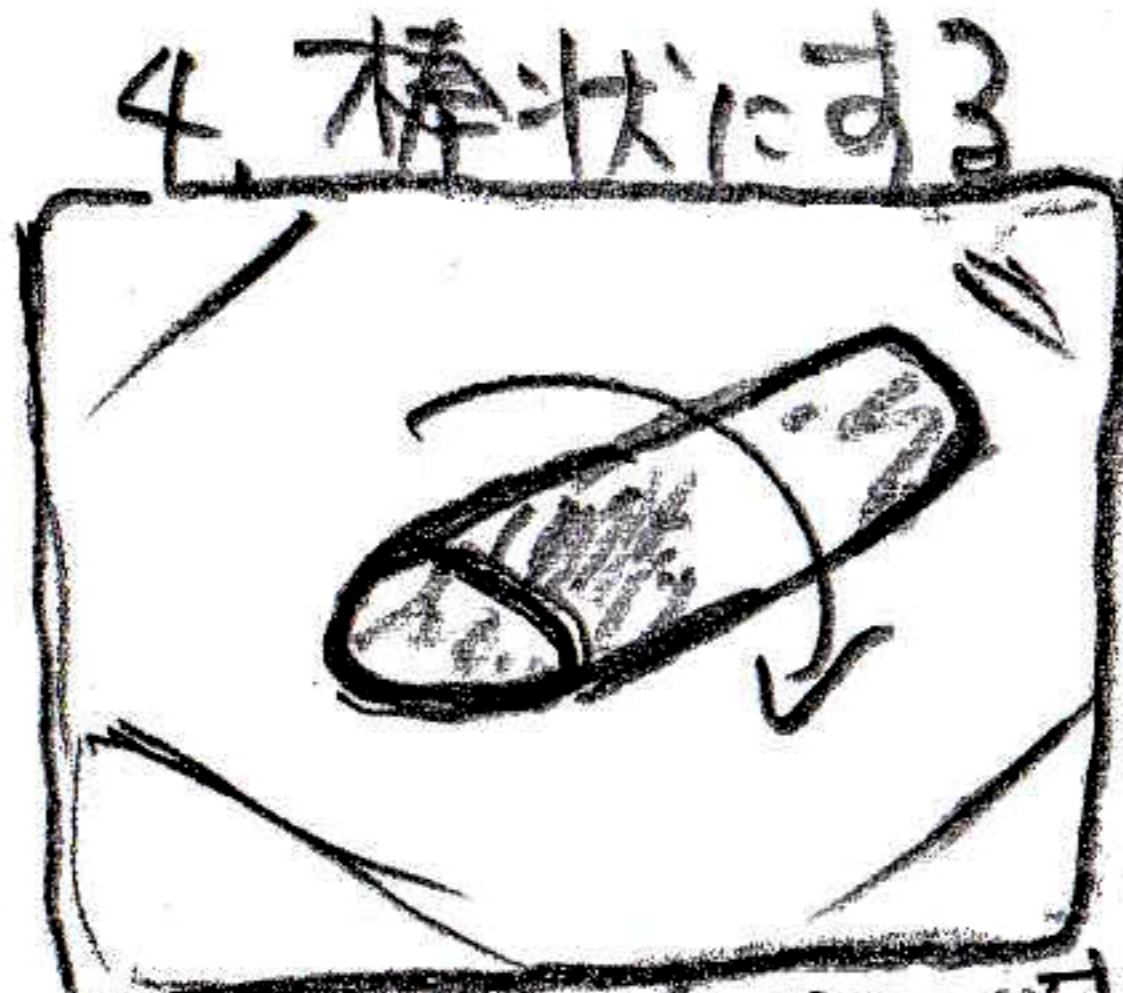
2. フォワグラ下処理

* デンネルが主

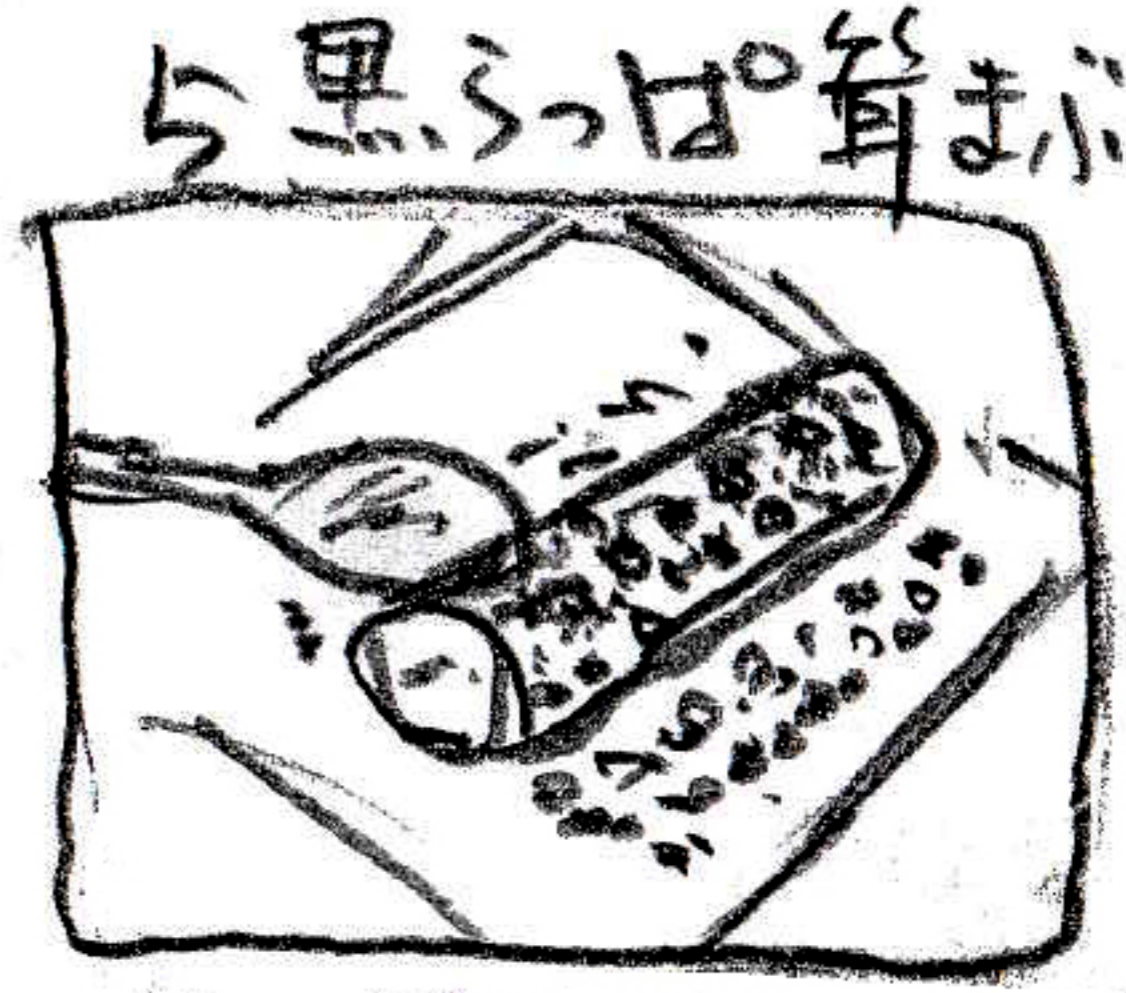


3. リネアス

* 塩は15g. コニャック. ポリ. 油. 卵. 砂糖紙で成型



4. 棒状にする



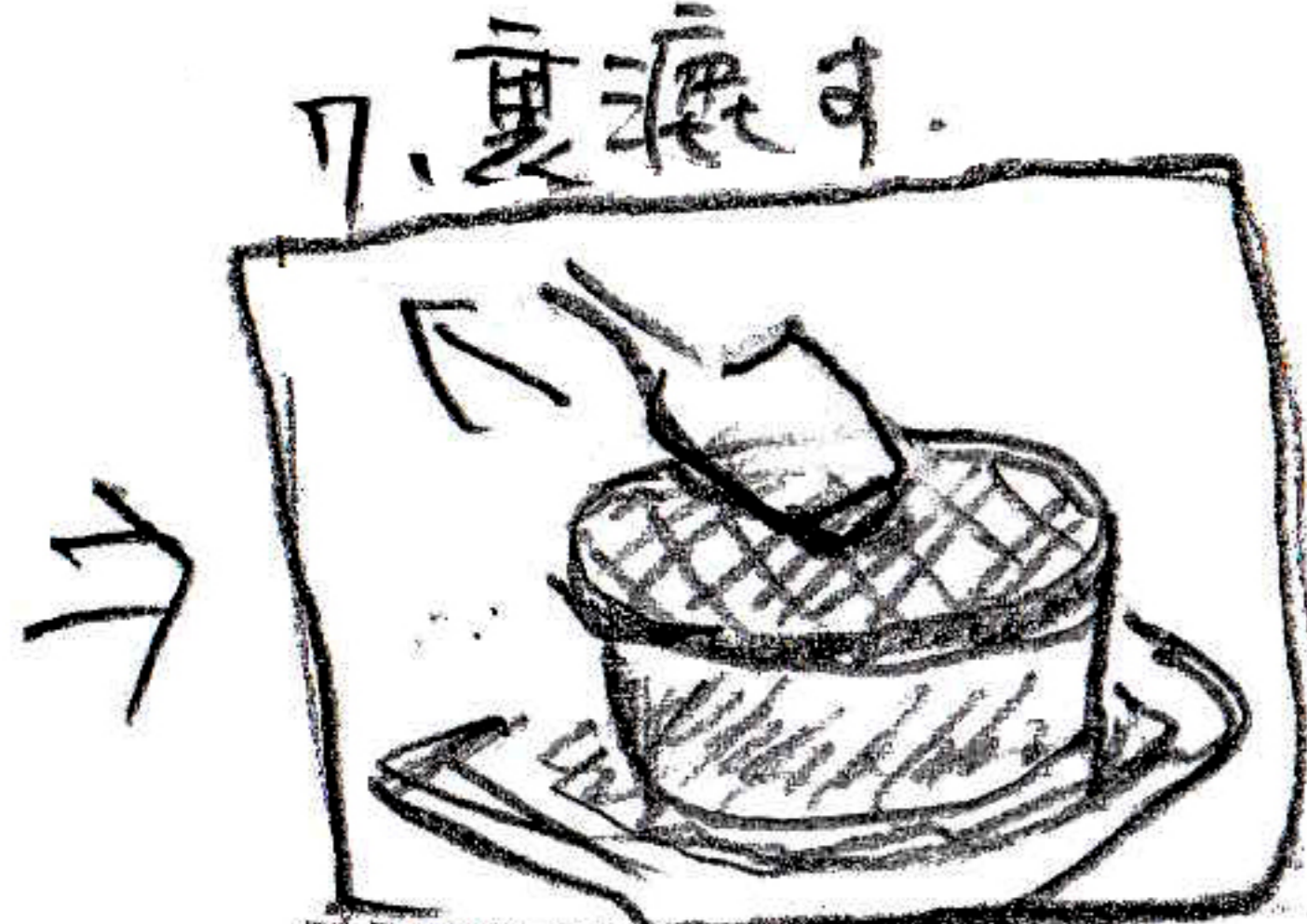
5. 黒いのは卵まじり

* 全体にはりつける



6. 鶏もも肉

* + 塩は15g. 卵白



7. 裏返す

* passer / 10分



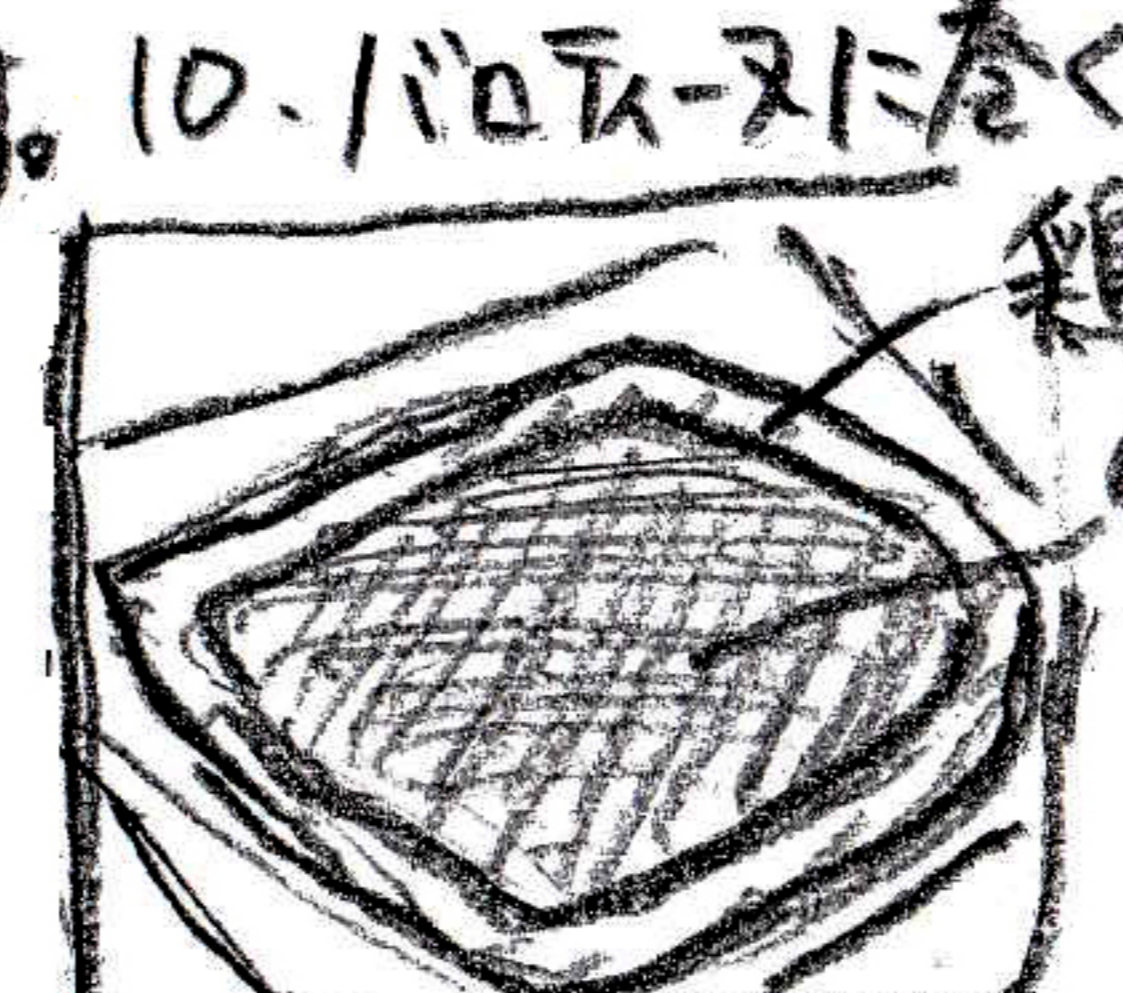
8. 生クリーム

* 氷で冷やしながら



9. 胸肉を薄く切る

* ビールの上から水



10. バリエーションに巻く

* 鶏胸肉. ムス



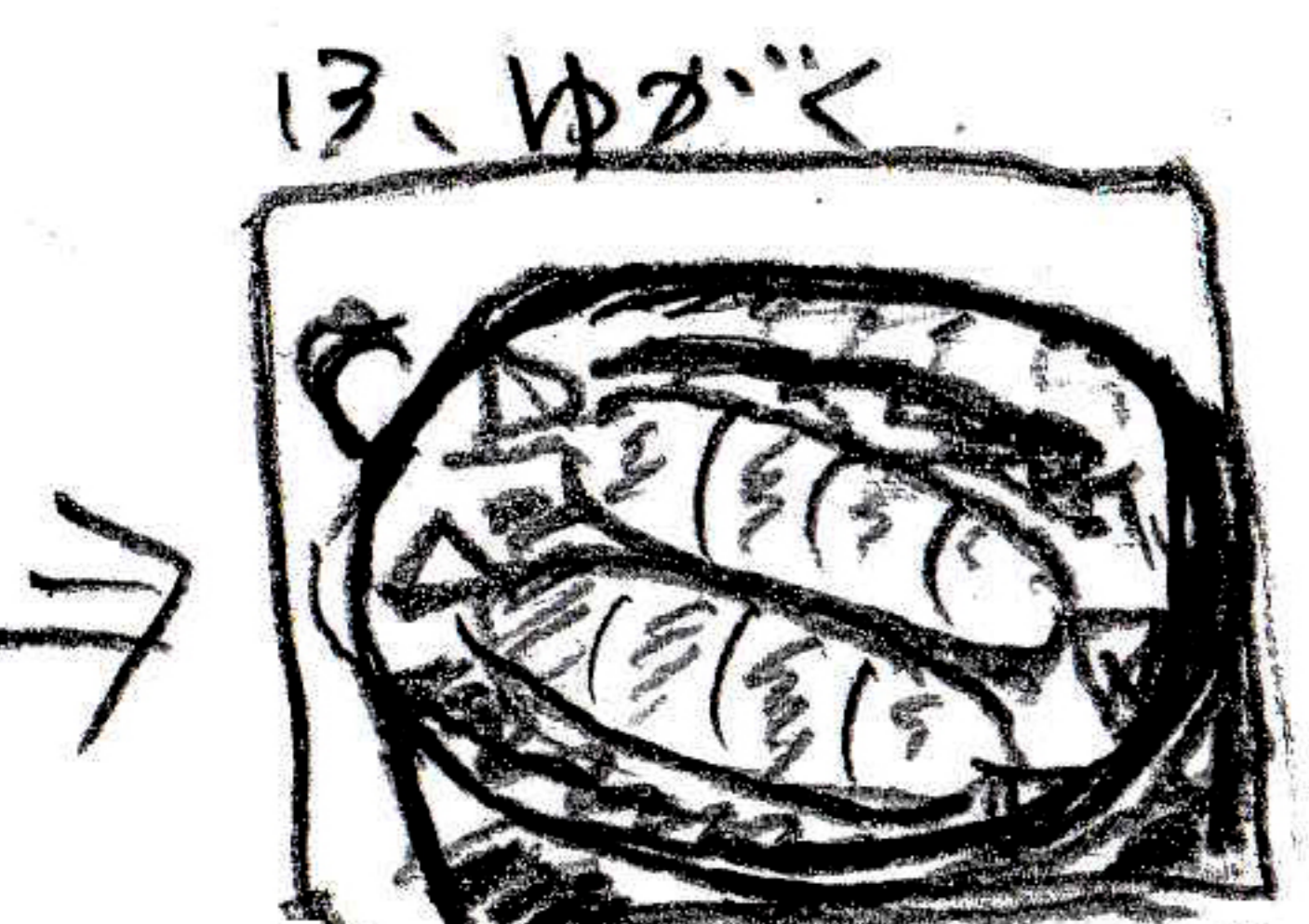
11. フォワグラの味

* 下からさし. 胸肉. ムス. フォワグラ.



12. さしで巻く

* すきまが出来ないように



13. ゆがく

* フォワグラ. フォワグラ. ポイント



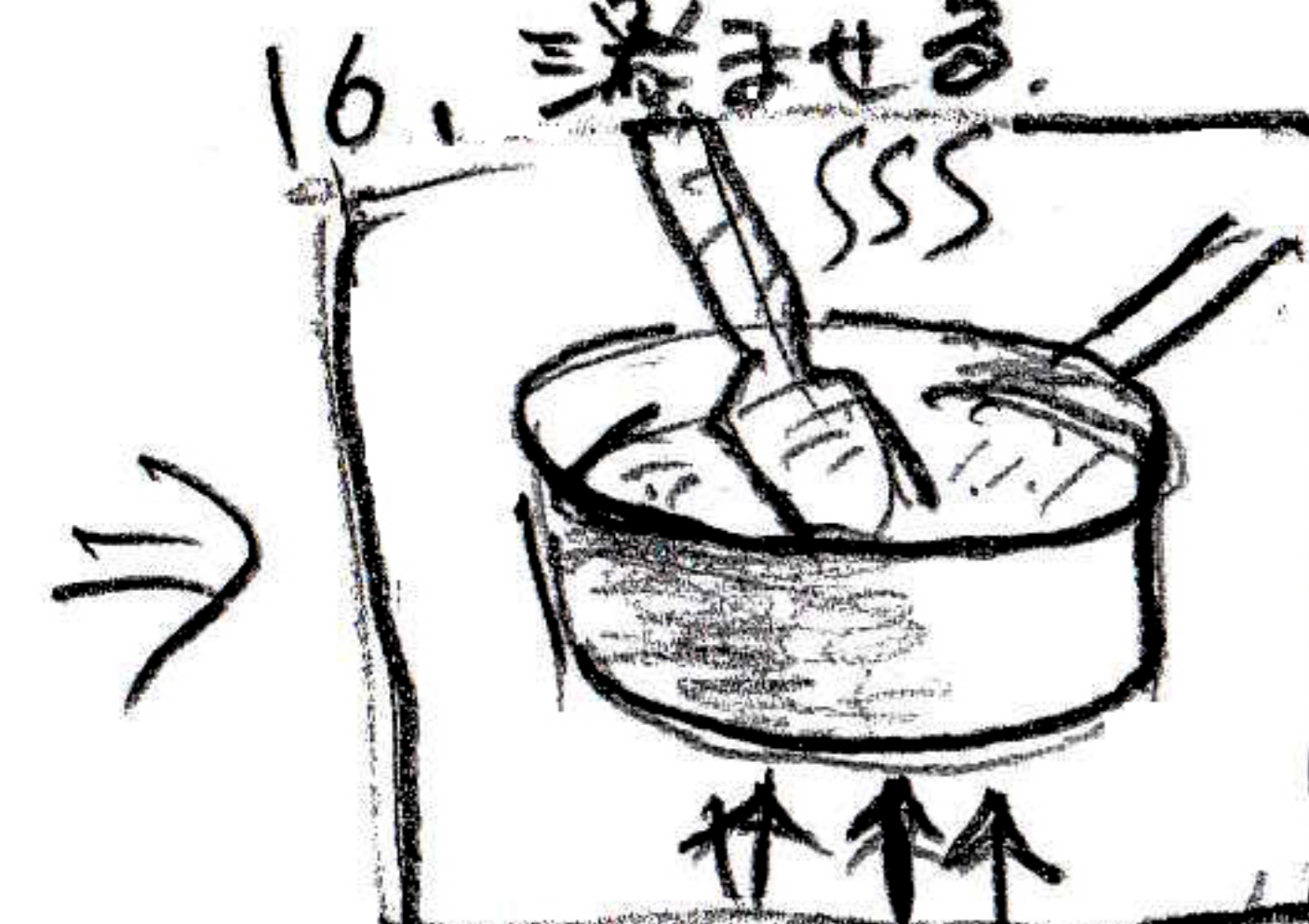
14. コニャックをぬく

* クラリスカシオン. 肝臓. 卵白 etc.



15.

* 人肌で温めをゆがす



16. 蒸ませる

* 最初は強火. 卵白固まれば. ゆっくり 40min. 仕上げ 煮込む



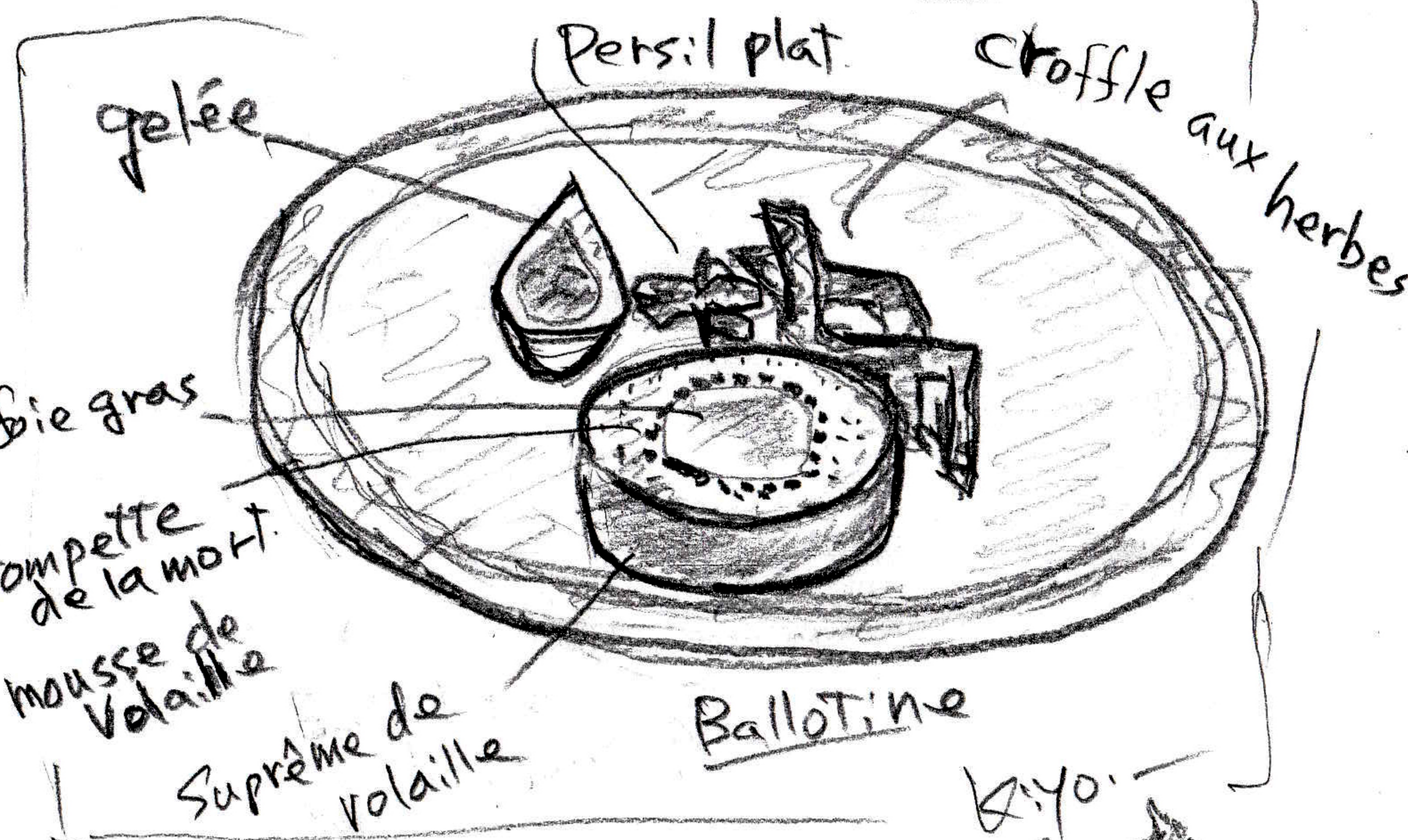
17. 布を脱したがる

* 沈殿してから. ゆっくり漉す. 一晩冷やす



18. 切る

* 切った盛り付ける



Kayo