

# Vol-au-vent de ris de veau braisé au vermouth

子牛胸腺の蒸し煮、  
ヴェルモット酒風味、バターソース

1. (ウチロ-ウチン) 折り込みパイ生地  
\* 厚さ9mm, φ98mm. \* 氷溶き 190g

2. オーブン  
\* 氷溶き 190g

3. 中火で焼く  
\* 生焼け部分を取り除く

4. (クネル)  
\* 鶏卵、卵白、7分、セッター

5.  
\* 裏返す

6.  
\* 氷で冷やし、生クリームを加える

7. クネルを作る(スポン)  
\* バターを型ったバット

8. 火をとどめる  
\* 熱湯を注ぐ

9. (胸腺下処理)  
\* 一晚血抜き

10. 下ゆき  
\* 2~3分ゆき

11. 薄皮を取り除く  
\* 氷水に入ける

12. 79EL233  
\* 胸腺、バター

13. (胸腺を蒸し煮する)  
\* S.P. バター2" 軽くツテ

14. 香味野菜  
\* 胸腺を取り出す  
人参、セロリ、玉ねぎ、きのこ

15. ムルモリ酒  
\* 胸腺戻す  
\* 強火でアルコールを飛ばす

16. 鶏出汁  
\* ① 胸腺を軽く煮る  
\* ② 入れる。1分

17.  
\* 胸腺戻す

18. オーブン  
\* 79EL2200  
20~30min

19.  
\* 胸腺を取り出す

20. ミリ  
\* 混ぜる

21. 胸腺戻す  
\* 生クリーム、バターを  
21.1に合わせる

22. 仕上げ  
\* バター、セロリ、人参、バター、21.1に合わせる

cerfeuil  
Vol-au-vent  
ris de veau  
Quenelle  
sauce  
tantale

40.