



CHAMPILAND SEMINAR

버섯 요리 세미나 (블랙 트러플)

Chef. Nicolas SOISTIER

요리 셰프 및 요리 컨설턴트

경력

- 노르망디 비트레 지역에서 요리 컨설팅 회사 운영 (Un chef et des couverts)
- Potel et Chabot Paris 근무
- Chef Jean Chauvel과 'les magnolias' (미슐랭 1스타) 근무
- Chef Yannick All no와 'le Meurice Paris' (미슐랭 3스타) 근무
- Chef Alain Passard와 'l'arp ge Paris' (미슐랭 3스타) 근무



 www.pppang.biz

 @SIBsunin

 sib_sunin

 PPPANGBIZ

소금 반죽에 익힌 감자와 새로운 타입의 딱티플레트

Pomme de terre en croûte de sel - foin et genièvre - tartiflette en revisite



재료

소금 반죽

500g 굵은 소금
건초 적당량
30g 주니퍼 베리
280g 냉동 난백
400g 강력분

딱티플레트

3 개 양파
200g 프로슈토
150g 냉동 마스카포네
120g 공떼 치즈
60g 블랙 트러플
소금, 후추, 설탕

조리법

소금 반죽

반죽기에 모든 재료를 넣고, 한 덩어리가 될때까지 돌려준다. 소금 반죽을 랩핑하여 냉장고에 30 분 휴지시킨다. 반죽을 0.5cm 로 밀어준다. 반죽 위에 감자를 올려주고, 잘 싸준다. 190℃로 예열한 오븐에 35 분~40 분 동안 익혀준다.

딱티플레트

익은 감자는 소금반죽에서 꺼내주고, 달걀모양의 소금 반죽은 보관한다. 불에 익은 감자와 카라멜리제 시킨 양파와 프로슈토 다이스, 다진 트러플, 공떼 치즈, 마스카포네를 넣고 섞어준다. 소금으로 간을 하고, 구워진 소금 반죽 안에 내용물을 채워준다. 160℃로 예열한 오븐에 15 분 동안 익혀준다.

트러플을 넣은 가리비, 꽃게 코랄로 농도를 올린 나주

Noix de Saint Jacques aux truffes, nage liée au corail de carbe



재료

가리비

4 개 가리비
10g 생강
80g 칸디아 롤 버터
100g 밀피유 시금치
쳐빌
차이브
타라곤

꽃게 코랄 나주

750g 화이트 와인
600g 화이트 와인 식초
100g 당근
100g 양파
50g 샐러리 줄기
1 부케 가르니
8 알 흑후추
100g 꽃게 코랄
60g 칸디아 롤 버터
1g 소금
1.5L 당근주스(1/2 로 줄여서 사용)

가니쉬

200g 당근
200g 샐러리 줄기
200g 오이
30g 블랙 트러플

조리법

가리비 준비 및 쿡킹

가리비를 열어서 손질하고, 수염 및 힘줄은 제거 한다. 흐르는 물에 관자를 헹궈주고 물기를 제거한 뒤 키친타올로 아래, 위로 덮어서 정리한다.
트러플은 얇게 슬라이스를 하고, 직경 3cm 원형 커터로 정리한다.
준비한 관자에 트러플 슬라이스를 넣어 주고, 해동된 밀피유 시금치를 이용하여 관자를 잘 싸준 뒤, 버터칠을 하고 3 분간 스팀으로 익혀준다.

꽃게 코랄 나주

당근과 샐러리는 슬라이스하여 준비한다. 냄비에 물과 화이트와인, 화이트 와인 식초, 슬라이스한 당근, 샐러리, 흑후추, 부케 가르니를 넣고 30 분 동안 끓여준다. 체에 걸러준 후 냉각시켜 주고, 졸여놓은 당근즙을 섞어준다.
꽃게 코랄은 버터와 함께 섞어준다. 그리고 미리 끓여둔 나주 300g에 넣어 섞어준다. 절대 강하게 끓지 않도록 해주고, 체에 걸러준다.

가니쉬 준비

당근과 샐러리, 오이를 2mm 두께의 밴드로 길게 잘라서 준비한다. 트러플과 같은 사이즈로 직경 1cm 원형 커터로 잘라준다. 당근과 샐러리는 끓은 물에 2 분정도 익혀서 준비하고, 오이와 블랙 트러플은 마지막에 올려 장식한다.

랑구스틴 카넬로니, 리덕션한 조개 육수 나주

Espuma de topinambours, tuile de sarrazin, œuf parfait et truffe



재료

랑구스틴

8 개 랑구스틴(딱새우)

100g 지타 파스타

블랙 트러플

스터핑

100g 랑구스틴

30g 냉동 난백

50g 칸디아 휘핑크림

소스

랑구스틴 집게

4CS 올리브 오일

1 개 펜넬

40g IQF 샬롯

1 개 샬러리 줄기

1 개 양파

1 개 부케 가르니

750g 칸디아 휘핑크림

15g 칸디아 롤 버터 1kg(차갑게)

1cc 레미마틴

1L 바지락

조리법

지타 파스타 준비하기

지타 파스타는 소금물에 삶아 팬에 잘 정리하여 올리브 오일을 뿌려준 후 랩으로 덮어서 보관한다.

스터핑

랑구스틴을 로보컵에 갈아주면서, 난백과 휘핑크림을 점차적으로 넣어준다. 스테핑은 체에 내려주고 소금으로 간한 뒤 차갑게 보관한다.

소스

코코트에 올리브유를 두르고 뜨겁게 가열시킨다. 준비한 랑구스틴 집게를 넣고 볶아준다. 펜넬과 샬롯, 샬러리, 양파를 넣는다. 5 분동안 더 볶아주고, 레미마틴을 넣고, 살짝 줄여서 액체가 거의 없는 상태로 만들어준다. 크림을 넣어주고, 부케 가르니를 넣고 약불에서 10 분 정도 끓여준다. 소스를 고운체에 걸러주고, 버터로 몽테시커준다. 그리고 바지락을 익힌 뒤 손질하여 소스에 추가한다.

카넬로니 쿡킹

준비된 스테핑과 랑구스틴을 지타 파스타에 넣고 말아준 뒤 랩으로 고정시킨다. 스팀에 5~6 분 정도 익혀준다.

돼지감자 에스푸마, 메밀 튀일, 트러플과 수비드 달걀 Espuma de topinambours, tuile de sarrazin, œuf parfait et truffe



재료

에스푸마

300g 돼지감자
500ml 우유
100ml 칸디아 휘핑크림
30ml 엑스트라 버진
10g 블랙 트러플

돼지감자 에튜베

200g 돼지감자
30g 칸디아 롤버터
10g 블랙 트러플
3CS 치킨 스톡
소금, 후추

수비드 달걀

4 개 달걀

메밀 튀일

메밀 가루

조리법

에스푸마

우유에 돼지감자와 트러플을 넣고 30 분동안 익혀준다. 돼지감자와 트러플을 건져내고, 퓨레상태로 곱게 갈아준다. 크림과 올리브오일을 추가하고 소금, 후추로 간한다. 사이펀에 넣고 질소 캡슐을 2 개를 채워서 보관한다.

돼지감자 에튜베

돼지감자를 정사각형의 다이스로 잘라주고, 팬에 버터를 녹이고 약불에서 볶아준다. 다진 트러플과 닭육수 1 스푼을 넣어준다. 따뜻하게 보관한다.

수비드 달걀

달걀은 64°C로 셋팅된 저온 조리기에 넣고 1 시간 동안 익혀준다. 계란 껍질을 벗기고 노른자만 사용한다.

메밀 튀일

메밀 가루 반죽으로 얇은 갈레트를 만들고 직경 10cm 원형에 중앙 5cm 구멍을 만들어 준다. 재단한 메밀 갈레트를 2 장의 실팍 사이에 넣고 150°C에서 20 분간 구워준다.

리조또 스타일로 익힌 칩피 프레골라, 햄, 모렐, 블랙 트러플, 에멘탈 칩

Fregola-sarda cuite comme un risotto, jambon, morilles, truffes et chips d'emmental



재료

칩피 프레골라

200g 봉듀엘 칩피 프레골라
2 개 양파
2L 소고기 육수
200ml 화이트 와인
100g 칸디아 롤 버터
200g 익힌 햄
50g 블랙 트러플
80g 후레쉬 양송이
올리브 오일
소금, 후추

모렐 에튜베

200g 냉동 모렐
20g IQF 샬롯
30g 칸디아 롤 버터
30g 소고기 육수
올리브 오일
소금, 후추

에멘탈 칩

250g 에멘탈 치즈

조리법

칩피 프레골라 리조또

팬에 올리브유를 두르고 양파 다이스를 살짝 볶아준다. 양파가 부드럽게 익히지면, 프레골라를 넣고 1 분정도 더 볶아준다. 프레골라도 리조또와 같이 살짝 투명해지도록 익혀준다. 화이트 와인을 넣어 데글레이즈 시켜주고, 육수를 넣고 살짝 졸여준다. 육수를 3~4 번 정도 나눠서 졸여주는 과정을 반복한다. 프레골라가 알덴테 상태(8 분)로 익으면 불 밖으로 빼내고 버터를 넣고 마무리한다. 서빙 전, 큐브로 잘라놓은 햄과 다진 트러플을 넣어 준다.

모렐 에튜베

팬에 버터를 녹이고, 올리브 오일을 한 스푼 넣고 가열한 뒤 냉동 모렐을 넣고 볶아준다. 간을 하고, 종이 뚜껑(슈미네)을 만들어 덮어준다. 육수와 샬롯을 추가하고 10 분 정도 종이 뚜껑을 덮고 익혀준다. 체에 거르고, 불필요한 리퀴드는 제거한 뒤 따뜻하게 보관한다.

에멘탈 칩

에멘탈을 곱게 갈아준 후 철판에 실팍을 깔고 작은 원 모양으로 뿌려준다. 180℃로 예열된 오븐에 넣고 6 분정도 치즈가 갈색이 날 때 까지 구워준다. 밀린 상자에 넣어 보관한다.

블랙 트러플을 넣은 삼겹살과 샐러리 풍뒤

Poitrine de porc piquée à la truffe et fondu de céleri-branch



재료

삼겹살

1.2kg 염지 삼겹살
75g 블랙 트러플

샐러리 풍뒤

120g 샐러리
32g 블랙 트러플

보르 몽떼

60g IQF 샐롯
1 대 샐러리
100ml 닭육수
80g 트러플 즙
120g 칸디아 롤 버터
소금, 후추

돼지고기 즙

1kg 등심
50ml 화이트 와인
1 마늘
1 양파
1 당근
40g IQF 샐롯
60g 칸디아 롤 버터
50ml 낙화생유(peanut oil)
2L 닭육수
1 개 부케 가르니

조리법

염지 삼겹살 준비와 쿠키

염지된 삼겹살을 12 시간 동안 찬물에 담궈서 소금기를 빼준다. 그리고 400g의 덩어리로 잘라준다. 피케를 이용하여 트러플을 삼겹살에 넣어준다. 준비된 삼겹살은 저온조리기 85 도에서 3 시간 동안 익혀준다.

샐러리 풍뒤 준비

샐러리는 작은 칼을 이용하여 겉의 모든 섬유질을 다 벗겨준다. 채칼을 이용하여 얇은 라니에르로 잘라준다. 그리고 작은 잎 부분도 사용한다. 손질한 샐러리는 소금물에 살짝 데쳐서 찬물에 헹궈준다. 데친 샐러리는 3cm 길이로 잘라준다. 트러플은 원형으로 슬라이스 한다.

보르 몽떼

샐러리와 샐롯을 슬라이스로 준비하고, 냄비에 손질한 샐러리와 샐롯, 닭육수, 트러플 즙을 넣고 약불로 20 간 끓여준다. 차가운 버터 조각을 넣고 섞어주고, 소금, 후추로 간한다. 보르 몽떼를 체에 걸러주고, 중탕으로 보관한다.

돼지고기 즙 준비하기

양파와 샐롯, 당근을 미르푸와로 잘라준다. 등심의 기름을 제거하고 50g 조각으로 잘라준다. 철판에 준비한 등심 조각에 낙화생유를 뿌리고 익혀준다. 등심이 황금색으로 색이 나면, 마늘을 넣고 살짝 볶아준다. 그리고 채에 색이난 등심과 마늘을 빼주고, 기름을 제거해준다. 철판에 버터를 녹이고, 등심과 미르푸와 향채를 넣고 볶아준다. 다시 한번 채에 빼주고, 화이트 와인으로 데글레이징 해준다. 냄비 익힌 등심과 미르푸와 향채, 부케 가르니를 넣고 닭육수를 높이만큼 채워준다. 즙을 농도가 살짝 되직해질 때까지 졸이고, 체로 걸러서 준비한다.