「新潟市若手料理人研修成果発表会」メニューシート

考案者	マリスコ　小池真実

メニュー名

新時代ヒルダ

料理コンセプト・考案背景

サンセバスチャンの老舗バル「Casa Vallés」で生まれたピンチョスの原型とされる一品。
当時映画館で上映されていた映画から名付けられたそうです。
ギンディージャ・オリーブ・アンチョビを楊枝で刺したシンプルな料理ですが、
分子料理を用いて現代風にアレンジしたものを現地で教わりました。

材料（ ４ 人分）

材料	分量	材料	分量
Ⓐグリーンオリーブ(種無し)	20ｇ	ⒹＥＸオリーブオイル	10ｇ
水	90cc	マルトセック	10ｇ
アルギン酸ナトリウム	2ｇ		
Ⓑ水	200cc	アンチョビ	2フィレ
乳酸カルシウム	2ｇ	ＥＸオリーブオイル	適量
		ピュアオリーブオイルorサラダ油	適量
Ⓒイタリアンパセリ	2ｇ	エディブルフラワー	適量
塩	ひとつまみ		
水	70ｇ		
ベジタブルゼラチン	0.5ｇ		

順番	作り方
①	Ⓐの材料をブレンダーで混ぜる。(もったりとした濃度があると良い)
②	Ⓑを混ぜた水溶液に①をティスプーンでゆっくり入れ、3分程動かさないでおいておく。
	表面が固まったらピュアオリーブオイルまたはサラダ油に移す。(オリーブボール)
③	Ⓒをソテーパンに入れて加熱する。温かいうちにディスペンサーへ移し、
	冷やしたピュアオリーブオイルまたはサラダ油に一滴ずつ落とし、キャビア状に固める。(イタパセキャビア)
④	Ⓓオイルにマルトセックを少しずつ混ぜ、パウダー状にする。(オイルパウダー)
⑤	皿にオイルパウダーをしき、オリーブボールを置く。アンチョビフィレをカットして添える。
	イタパセキャビアを周りにおき、エディブルフラワーを飾る。