

## ウルバーニ 黒トリフジュース



産地 : イタリア

ブランド : ウルバーニ

規格 : 200g / 缶

入数 :

保存 : 常温

世界的な冬の黒トリフの大産地であるイタリアのウンブリア地方ノルチャを中心に収穫されたフレッシュ冬の黒トリフ(TUBER MELANOSPORUM VITT)を薄い食塩水で煮て抽出した煮汁を缶詰にしたもの。トリフジュースは原料の煮方により濃さ、風味、雑味の含有等の違いがでる。ウルバーニの黒トリフジュースはフレッシュのトリフを煮た時に**最初に抽出される雑味が無いが味、風味ともに濃い、いわゆる一番汁のみを使用**している。他の多くのメーカーはこのジュースを購入し、自社でブイヨン、アルコール、または飲料水等とブレンド、割戻して自社ブランドのトリフジュースを作っている。**いわばトリフジュース・メーカーの原料**となっているものである。

### 使用応用例 : 中国ヒマラヤトリフの調理応用 1.

#### 中国ヒマラヤトリフへの香り付け

1. 中国産トリフを1kgを真空パック対応のプラスチック・バッグに入れます。
2. ウルバーニ黒トリフジュースをトリフが入っているバッグに流し込みます。ジュースが濃い為水で希薄することもできます。また、お好みによりアルコールを加えます。
3. プラスチック・バッグを真空シールします。
4. 70~80℃の湯煎に約5分間かけます。この時間帯ですとトリフの芯まで火が通らず出来上がりの食感にフレッシュ感がでます。
5. プラスチック・バッグを湯煎から取り上げ氷水で急速に冷やします。
6. 長期保存用としてはプラスチック・バッグのまま冷凍します。

### 使用応用例 : 中国ヒマラヤトリフの調理応用 2.

#### 中国ヒマラヤトリフを使った黒トリフソース

材料 : 中国産トリフ、黒トリフジュース、ウルバーニ黒トリフオイル、ポルト酒、コンソメ、食塩

1. フレッシュまたは冷凍ヒマラヤトリフをロボクーブにかけ、細かく刻みます。
2. およそ同量のシャンピニオン・ド・パリをロボクーブにかけ細かく刻みます。
3. 両方ともパコジェットにかけ更に細かくします。
4. それらを混ぜなべに入れ煮立たせます。
5. 味には深みを出すためにコンソメを加えます。
6. 灰汁を取りながらウルバーニ黒トリフ・ジュース、ウルバーニ黒トリフオイル、良質のポルト酒を加えます。
7. 更に煮立たせ灰汁を取ります。
8. 味が澄みコクが出てフォアグラのフラン、ペリグソースできあがり。



### ポイント

- 中国産トリフは品物によりヤニ臭、にがみがある物が出回っています。これらを混入してしまうとソースの味が崩れるので信頼できる良品のみをご使用下さい。
- 黒トリフオイルはえぐみの無い良品を選んで下さい。品質が良くないと油臭くなります。ウルバーニ製黒トリフオイルは自然の黒トリフの芳香を備える為お勧めです。