PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態> ベーカリー カフェ ホテル デリ その他

使用商品	ルヴァンバゲット スライス	メニュー名	オレンジフレンチトースト

=標準レシピ=
■解凍 小袋のまま、室温で解凍
【条件】室温 25℃ 時間 120分

材料

ルヴァンバゲット スライス	1本分	
フレンチトーストベース	1袋	※キューピー株式会社
100%オレンジジュース	100g	
オレンジ	2個	
オリーブオイル	1個	
ートッピングー		
粉糖・ミント葉	少々	
スライスドライオレンジ	少々	
耐熱容器	1	サイズ:W29.5×D17.5×H5cmを使用
容器:メーカー名 リスパック	1	本体 バイオカップ88パイ1808
容器:メーカー名 リスパック	1	蓋 M88-OC(24)

材料

①バケットスライスを解凍する
②フレンチトーストベースとオレンジジュースを混ぜる
③バットにバケットスライスの切り口を上にして並べる
④③に②の液を満遍なくかける
⑤フレンチ液がバケットに染みるよう、2回ひっくり返す
⑥ラップ等で蓋をして冷蔵庫で12時間以上寝かす
⑦オレンジの皮をむき、身を一房ずつ取り出す
⑧耐熱容器の中にオリーブオイルを塗り⑥のバケットとオレンジを交互に並べる
⑨200℃のオーブンで20分焼く
⑩粉糖・ドライオレンジ・ミントをトッピングする

カップ販売
もおすすめ！

ポイント

容器ごとカフェやホテルのビュッフェやカップに入れてデリカ・ベーカリーにもおすすめです。
ホイップやアイス等をトッピングすればオリジナルメニューに！

敷島製パン株式会社 パスコ冷食カンパニー