

<おすすめの業態> ベーカリー ・ **カフェ** ・ バル ・ レストラン ・ デリカ

| | | | |
|------|-------------|-------|--------------|
| 使用商品 | イングリッシュマフィン | メニュー名 | ラクレットチーズマフィン |
|------|-------------|-------|--------------|

=標準レシピ=
■解凍 小袋のまま、室温で解凍
【条件】 室温 25℃ 時間 150分




材料

| | | |
|-------------|-----|-----------|
| イングリッシュマフィン | 1個 | 事前に解凍しておく |
| じゃがいも（スチーム） | 40g | スライス |
| シュレットチーズ | 60g | |
| マヨネーズ | 5g | |
| 粒マスタード | 10g | |
| ブラックペッパー | 適量 | |
| パセリ | 適量 | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

作り方

- ①マフィンにマヨネーズ、粒マスタードを塗り、じゃがいも、シュレットチーズをサンドする。
- ②オーダー後、①を**焼成**し、ブラックペッパー、パセリをふり完成。

【焼成】

業務用マイクロウェーブコンベクションオーブンの場合 予熱温度250℃

STEP① CV 250℃ / グリル無 / ファンS 80% / レンジ 900W / 時間 50秒

STEP② CV -℃ / グリル強 / ファンS 100% / レンジ 500W / 時間 20秒

オーブントースターの場合

200℃ 約4分

ポイント

ポテトサラダやマッシュポテトを活用するのもおすすめです。