

<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	厚ざりフレンチ	メニュー名	チーズフレンチトースト
------	---------	-------	-------------

=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

厚ざりフレンチ	1P	事前に解凍しておく
ベーコン	20g	
シュレットチーズ	30g	
カッターチーズ	10g	
メープルシロップ	8g	

作り方

- ①厚ざりフレンチにベーコン、シュレットチーズをのせる。
- ②オーダー後、①を**焼成**し、カッターチーズを乗せ、メープルシロップをかけ完成。

【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 -℃ / グリル強 / ファンS 100% / レンジ 750W / 時間 1分

オーブントースターの場合

200℃ 約4分

ポイント

あまじょっぱい味わいがトレンド。熱々のフレンチトーストにたっぷりメープルシロップを添えます。