

<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	サンド用パン	メニュー名	焼きあんバタートーストサンド
------	--------	-------	----------------

=標準レシピ=

■解凍

【条件】室温約25℃ 約30分



材料

サンド用パン	1個	事前に解凍しておく
バター	20g	スライス
こし餡	40g	
胡桃(ロースト)	6g	

作り方

- ①解凍したサンド用パンにバター、こし餡、胡桃をサンドし、冷蔵しておく。
- ②オーダー後、①を**焼成**し、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 -℃ / グリル弱 / ファンS 30% / レンジ 1050W / 時間15秒

オーブントースターの場合

180℃ 約4分

ポイント

バターが溶け、生のこし餡が少し温かくなった程度がおいしくお召し上がりいただけます。