

<おすすめの業態> **ベーカリー** ・ **カフェ** ・ バル ・ レストラン ・ **テイクアウト**

使用商品	パノラマバゲット	メニュー名	ジャンボン・フロマージュ
------	----------	-------	--------------

=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

パノラマバゲット	1/2本	長さ2等分カットしたもの
バター	15 g	室温に戻してやわらかくしておく
ホワイトボンレスハム	30 g	ノンスモークタイプ 参考) 大山ハム:カントリーロースト
マリボーチーズスライス	15 g	その他コンテ、エメンタール等 参考) ロルフ:Sマリボー

作り方

- ①パノラマバゲットの横から少し斜めの角度で切り込みを入れる
- ②切り込みの上下にバターをたっぷりと塗る
- ③ホワイトボンレスとマリボーチーズをサンドする
- ④オーダー後、③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 CV220℃ / グリル無 / ファンS 40% / レンジ 900W / 時間 1分00秒

ポイント

噛み締める程に味わい深い、フランスを代表するサンドイッチ。上質なジャンボン(ハム)とフロマージュ(チーズ)、そしてたっぷりのバターがコクのあるパノラマバゲットの魅力を引き立てます。