

<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 ブラウニータルトケーキ メニュー名 ホットタルトケーキ アイスクリーム添え



材料

ブラウニータルトケーキ	1個	
バニラアイスクリーム	30g	
いちご	15g	半分にカットする
バナナ	25g	斜めスライス
ブルーベリー	2g	
ミント	1g	

作り方

- ①冷凍のままブラウニータルトケーキを**焼成**する。
- ②①に、アイスクリームをのせ、いちご、バナナ、ブルーベリー、ミントを飾る。

【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 190℃ / グリル無 / ファンS 70% / レンジ 750W / 時間 41秒

STEP② CV 190℃ / グリル無 / ファンS 70% / レンジ 無 / 時間 9秒

オーブントースターの場合

200℃ 約4分30秒

ポイント

しっかり熱々に加熱したタルトとアイスクリームの温度差がおいしさの決め手となります。