

メニューレシピ

<おすすめの業態> ☐ ベーカリー ☒ カフェ ☒ バル ☒ 宿泊・外食 ☐ デリカ

使用商品	イングリッシュマフィン		メニュー名	生ハム&チーズ〜カシスマスタード添え〜	
 =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		1/2個	解凍しておく		
生ハム		5 g	参考) ハモンセラノ		
カマンベールチーズ		20 g	12/1カット		
粗挽きペッパー					
A：カシス・マスタード		5 g	参考) ファロ		
A：マヨネーズ		5 g			
作り方					
①イングリッシュマフィンの切り込みから手で割り、フチに焼き色がつくまでトーストする。 ②Aを混ぜ合わせて、マフィンに塗る。 ③カットしたカマンベールをのせる。 ④生ハムをふわりとのせ、粗挽きペッパーをふりかける。					
ポイント					
ホテル・レストラン業態へはサラダビュッフェ横でのセルフカスタマイズオープンサンドにおすすめです。 シンプルながらも素材の味が際立つ組み合わせです。ライブ感のある演出で、特別感を演出できます。 生ハムをその場でスライスすることで、お客さまの五感を刺激し、食への期待感が高まります。					

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

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

使用商品	イングリッシュマフィン	メニュー名	ロッキーロードトースト
 =標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25℃ 時間 150分			
材料			
イングリッシュマフィン	1コ		
マシュマロ	20 g		
ナッツ（アーモンド、くるみなど）	10 g		
調整ココア	1 ～2 g	加糖タイプのココアパウダー	
バター	5 g		
材料			
①イングリッシュマフィンの切り込みから手で割り、2枚にする			
②割った面にそれぞれマシュマロ、ナッツを散らす			
③バターをのせ、調整ココアを振りかける			
④トースターでマシュマロが色付く程度に焼く(3分程度)			
ポイント			
ロッキーロードはチョコにマシュマロを加えて作るオーストラリアのお菓子で、今回はパンスイーツにアレンジしました。溶けたマシュマロにココアが香りとコクを添えます。			

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態>

ベーカリー

カフェ

デリカ

ホテル

その他

使用商品	イングリッシュマフィン	メニュー名	アイスのせマフィンフレンチ
 =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	8個	
フレンチトーストベース	1P	※キューピー株式会社
オリーブオイル	少々	
トッピング:アイスクリーム		
トッピング:粉糖やミント		
トッピング:冷凍ベリー類		
トッピング:はちみつ		



材料

- ①イングリッシュマフィンを解凍し表面をフォークで8箇所位刺す
- ②裏面もフォークで8箇所位刺す
- ③マフィンをバットに並べフレンチ液をかけて浸し何度か裏返して冷蔵庫で12時間～18時間寝かす
- ④天板に並べ180℃～200℃のオーブンで約15分焼く
※フライパンの場合はオリーブオイルを入れ弱めの中火で両面を5分～8分じっくりと焼く
- ⑤トッピングにはアイスクリームとベリー類(苺・ブルーベリー)を！
- ⑥はちみつをかけて完成！

ポイント

スリットからフレンチ液をたっぷりと染み込んだイングリッシュマフィンは一回り大きくなり、見た目はホットケーキ？食感はもちもちプルプル。合わせる食材はアイスなどの甘い物はもちろん、スリットを開いて、ベーコンなどをサンドするのもおすすめです。