

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。			