

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。