

PANORAMA COLLECTION メニューレシビ

<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		メニュー名
ルヴァンバゲット		ベーコンチーズスティック
 =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 ■リペイク 冷凍のまま直接オープンへ 【条件】 コンベクションオープン（スチーム） 温度 200～220℃ 時間 4分		
材料 （6人分）		
ルヴァンバゲット	1 本	半分の長さにし、縦6等分のスティック状にカット
無塩バター	50 g	室温に戻してやわらかくする
ニンニク	5 g	すりおろす
ベーコン	6枚	
シュレッドチーズ	50 g	
パルメザンチーズ	適量	
パセリ	適量	みじん切り
作り方		
①無塩バターとニンニクを混ぜ、カットしたバゲットの切り口に塗る ②6本はベーコンを巻きつけ天板に並べ、シュレッドチーズをのせ、パルメザンチーズとパセリをふる ③残りの6本はみじん切りパセリのみをふる ④200℃のオーブンで5～8分、チーズが溶けるまで焼く		
ポイント		
スティック状にカットした、シンプルなおいしさのルヴァンバゲットにベーコンとチーズの旨味を染み込ませてカリッと香ばしく焼き上げました。ビールのおつまみなど、お酒が進むメニューです。 スティック状にカットすることで、手で手軽につまめます。 お酒にあうメニューにするために、塩とニンニクをしっかりときかせて、中心までカリッと焼き上げるのがポイントです。		