

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	ルヴァンバゲット	メニュー名	バゲットのファルシ レーズン＆ナッツ
 =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 ■リベイク 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 （4人分）			
ルヴァンバゲット	1/2本	長さ半分にカットしたもの	
クリームチーズ	70 g	室温に戻し、やわらかくしておく	
グラニュー糖	10 g		
ラム酒	小さじ 1		
レーズン	20 g	軽く湯洗いし、ラム酒につける	
クルミ	15 g	ローストして細かくカットする	
作り方			
①ボールにクリームチーズとグラニュー糖を入れ、なめらかになるまで混ぜ合わせる			
②さらにラム酒漬けレーズン、クルミを加えて混ぜる			
③バゲットのクラムをくり抜いて②を詰める			
④冷蔵庫で良く冷やし、1 cm幅にカットして盛り付ける			
ポイント			
バゲットに良く合う、レーズン＆ナッツをクリームチーズでバゲットに閉じ込めました。パーティーのテーブルなどに華やぐ一品で、お酒によく合います。あらかじめ作り置きができますので、必要な時にすぐ提供できます。			