

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態> ベーカリー カフェ ホテル デリ その他

使用商品		メニュー名
ルヴァンバゲット スライス		アペロをたのしむプレート
 =標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25℃ 時間 120分		
材料		
ルヴァンバゲット スライス	2枚	
一添え物例ー	適量	
オリーブオイル	適量	
オリーブ	適量	
ドライフルーツ	適量	
ミックスナッツ	適量	
ローズマリー	少々	
材料		
①バケットスライスを解凍する		
②おこのみの添え物をプレートに盛り付ける		
ポイント		
プレートにドライフルーツやチーズをふんだんに盛り付けて、バゲットを添えるだけで完成するアペロをたのしむプレートです。		
※アペロとは、フランス語で「アペリティフ」の略で、食事の前に楽しむ軽い飲み物やおつまみのことを指します。アペロは友人や家族とリラックスした雰囲気でお過ごす時間であり、ワインやカクテル、ビールなどの飲み物とともに、チーズ、ハム、オリーブ、ナッツなどの軽食が提供されます。フランスでは特に夕食前に行われることが多く、社交の一環として親しまれている様です。		