


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	ブラウニータルトケーキ	メニュー名	チョコモンブランタルトケーキ
<p>標準レシピ</p> <p>■解凍 小袋のまま、室温で解凍</p> <p>【条件】室温 25℃ 時間 120分</p> 			

材料		
ブラウニータルトケーキ	1個	
モンブラン絞りホイップ（チョコR）	10 g	スカーフード工業(株)
スカーホイップ 600ml	20 g	スカーフード工業(株)
ミント	適量	
ココア	適量	
包材	1個	エスコンN99 スミ(株) ※本体、蓋のセパレートタイプ
ピック	1枚	NEWフレンチカールケーキピック-2/ゴールド (株)ヘッズ

作り方	
<p>①ブラウニータルトケーキの中心にホイップクリームを絞る。</p> <p>②その上にモンブランクリームを絞る。</p> <p>③ココアを振りかけ、ミントをのせ完成。</p> 	

ポイント	
<p>ホイップクリームを絞るだけで、クリスマスにぴったりの見栄えのいいスイーツです。</p>	