

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	パノラマロール	メニュー名	揚げパン (きなこ)
<p>=標準レシピ= ■凍ったままの商品を袋からお好きな個数分取り出し、お皿に並べて室温（約25℃）で約60分解凍してください。</p> 			

材料		
パノラマロール	1本	解凍しておく
※きなこ+グラニュー糖	10g	
塩	少々	
油	適量	フライヤー温度：180℃
※きなこ：グラニュー糖を1：1.5～2で混ぜています		

作り方
<p>①きなことグラニュー糖、塩を混ぜる。 ②パノラマロールを180℃で1分揚げる。（30秒反転30秒） ③余分な油を切った後、温かいうちに①をまぶし完成。</p> 

ポイント
<p>甘さの中に塩味もある、給食で出ていたような懐かしい味の揚げパンです。テイクアウトにもおすすめです。</p>