

# 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

<b>使用商品</b>	<b>メニュー名</b>
パノラマロール  =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。  	揚げパンホイップクリーム  

## 材料

パノラマロール	1本	解凍しておく
ホイップクリーム	20g	
グラニュー糖	適量	

## 作り方

- ①パノラマロールを180℃で1分揚げる。（30秒反転30秒）
- ②温かいうちにグラニュー糖をまぶす。
- ③粗熱がとれたら、横から斜め下に向け切り込みを入れ、ホイップクリームを絞り完成。

## ポイント

揚げパンにホイップクリームを挟んだ罪悪感のあるスイーツコッペです。フルーツをトッピングしたり、ホイップクリームの味を変えてのメニュー展開も可能です。