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 ・デリカ

使用商品	石窯焼成カスクート	メニュー名	ミルクソフトフランス

=標準レシピ=
■解凍 小袋のまま、室温で解凍
【条件】室温 25℃ 時間 60分

材料	分量	備考
石窯焼成カスクート	1本	解凍しておく
ロアンゼ北海道ミルク	20g	参考）(株)カネカ
		包材参考
		OPP袋 クリスタルパック S(テープなし)350×100
		グラシンシートシート フランセ ブルー254×50

作り方

①カスクートの斜め横から切り込みを入れる。

②カット面にロアンゼ北海道ミルクを絞る。

★帯を巻くと、付加価値がアップします！

ポイント

ちょうどいいサイズの石窯焼成カスクートを使った、ミルクフランスです。濃厚な味わいのミルククリームとシンプルなカスクートの味わいが相性ぴったりです。