



2. マルグリット デジクロックで、 高付加価値の商品開発ができます

ハニートースト

フレキシパン FP1145 ケーク(長方形) 24個分

配合

食パン	約4斤
ハチミツ(アビティス フルールプランタニエール)(パンに絞る用)	120g
ハチミツ(アビティス フルールプランタニエール)	72g
バター	216g
グラニュー糖	適量
マルグリット デジクロック	150g
アーモンドスライス	75g

- ① 食パンを120mm×40mm×50mmにカットする。
- ② 食パンに穴を5つあけ、各穴にハチミツを約1gずつ絞り入れる。
- ③ ポマード状のバターにハチミツを混ぜ、ハチミツ入りバターを作る。
- ④ 食パンの外側全面に、1個あたり約10~12gを目安にハチミツ入りバターを薄く塗る。
- ⑤ ④の全面にグラニュー糖をつける。
- ⑥ フレキシパン 1145の底面にデジクロックとアーモンドスライスを混ぜたものを敷く。
- ⑦ その上に⑤をセットする。
- ⑧ 180℃のコンベクションオープンで13~15分焼成する。
*焼き色を見ながら時間を調整する
- ⑨ 焼成後フレキシパンから外さずに、粗熱をとる。
- ⑩ 粗熱がとれたらフレキシパンから外し、底面を上にして陳列する。




Marguerite