



サガミハルム



日本パコ-ディネーター協会

コラボレーション企画

おつまみにおすすめの パンがそろいました。



Cheese Sausage Baguette

チーズソーセージ
フランス

使用したのは
こちらの商品



チーズブルストロング 50g

爽やかな香りのバジルと2種類のチーズ(人気のモッツアレラチーズとプロセスチーズ)を練りこみました。6mmで挽いた肉の食感ととろけ出るチーズが特徴のソーセージです。ノンスモークのホワイトタイプに仕上げました。

商品名〈チーズブルストロング 50g〉

入数:約20本(1パック)/重量:50g(1本)/長さ:160~170mm

原材料:●豚肉●豚脂肪●チーズ●でん粉●香辛料●食塩●砂糖●ガゼインNa●保存料(ソルビン酸K)●ph調整剤●酸化防止剤(ビタミンC)●酸味料(アミノ酸)●発色剤(亜硝酸Na、硝酸K)

アレルギー物質 乳 豚肉

Ingredients

レシピ詳細は裏面をご覧ください▶

for
APPETIZERS
Breads goes great with beer!!

Cheese Sausage Baguette



Recipe

チーズソーセージ フランス

チーズがたっぷり入ったソーセージに
4種類のチーズをかけて
ジューシーに焼き上げました。
あっさりとしたフランスパン生地に
よく合います。
食事にもおつまみとしてもおすすめです。

つくりかた

1. フランスパン生地を55gに分割、ベンチタイムを15分とる。
2. ベンチタイム後コップ形に細長く成形し、ホイロをとる。
3. ホイロ後中心にソーセージを押し込んで、玉ねぎ・シュレッドチーズをのせる。
4. パセリを散らし、焼成する。

ホイロ 32℃ 75% | ホイロ時間 50分 | 焼成温度 240℃/220℃ (スチームあり) | 焼成時間 10分

材料	(g)
○フランスパン生地	55
●チーズブルストロング 50g*	50
○ロルファナチュラルチーズ 1kg	15
○玉ねぎ (可食部をスライス)	8
●フローズンハーブイタリアンパセリ 250g*	0.1

* 材料内●印は、下記お問い合わせ先にてご注文いただける商品です。



一般社団法人 日本パンコーディネーター協会は、パンを通じた生涯学習の普及推進を活動の大きな目標に掲げ、食の世界でのプロフェッショナルを育成・輩出することを目的としています。

製品に関するお問い合わせ・ご注文については下記へお願いいたします。