



ラスク

食数 1/1 ホテルパン 27切 2/3 ホテルパン 18切

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
パケット(8mm厚さ).....	27切	18切
(シュガーバター)		
バター.....	50g	33g
グラニュー糖.....	30g	20g
(ガーリックバター)		
A バター(柔らかくする).....	40g	27g
ニンニク(すりおろす).....	40g	27g
↳ ドライパセリ.....	7g	5g



使用ホテルパン 20mm平型

工程(使用機器)

調理手順

下処理
(スチームコンベクション)

① パケットを、オイルスプレーしたホテルパンに並べ、しっかりと乾燥するまで加熱します。

ホット モード・ダンパー開・調理温度130℃・調理時間12分 ← **Concierge200** の場合 No.851 ラスク

② ボールにAを混ぜ合わせて、ガーリックバターを作り、①の半量のパケットに塗ります。

加熱調理
(スチームコンベクション)

③ 残り半分のパケットにバターを塗り、グラニュー糖をふり、②といっしょに再度、加熱します。

ホット モード・ダンパー開・調理温度130℃・調理時間12分 ← **Concierge200** の場合 No.851 ラスク

盛付・提供

④ 粗熱をとり、提供します。