



オレンジ風味のフレンチトースト

食数 1/1 ホテルパン 70g×12人分

2/3 ホテルパン 8人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
食パン(6枚切り)	6枚	4枚	
(食パンは1枚を4等分に切る)			
バター(1cm角にカット)	50g	33g	
粉糖	適宜	適宜	
A 卵	330g	220g	
オレンジジュース(100%)	260g	173g	
砂糖	100g	67g	
オイルスプレー	適宜	適宜	



使用ホテルパン 20mm平型表面フッ素樹脂加工・(オープンシート)

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① ボールにAを混ぜ合わせ、卵液を作ります。 ② 食パンを①に浸し、オイルスプレーしたホテルパンに並べます。(又はオープンシートを敷いて並べる)
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ 食パンの上にバターを、ひとかけずつのせ、加熱します。 ホット モード・調理温度240℃・調理時間6分・風量1 ← Concierge200 の場合 No.853 オレンジ風味のフレンチトースト
盛付・提供	④ 器に盛り、粉糖をかけます。