



フレンチトーストサンド

食数 1/1 ホテルパン 60g×24個分 2/3 ホテルパン 16個分

| 材料 | 1/1 ホテルパン | 2/3 ホテルパン |
|-------------------|-----------|-----------|
| 食パン(8枚切り) | 12枚 | 8枚 |
| クリームチーズ | 200g | 133g |
| (室温で柔らかくする) | | |
| A 砂糖 | 9g | 6g |
| バニラエッセンス | 適宜 | 適宜 |
| レモン汁 | 適宜 | 適宜 |
| フルーツ(缶詰め) | 400g | 267g |
| (汁気をきり1cmの角切りにする) | | |
| B 卵 | 165g | 110g |
| 牛乳 | 200g | 133g |
| 砂糖 | 60g | 40g |
| バター(1cm角切り) | 60g | 40g |
| 粉砂糖 | 適宜 | 適宜 |



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① クリームチーズに **A** を混ぜ合わせ、フルーツを加えて混ぜ合わせます。
- ② ①を食パンに塗り、もう一枚の食パンではさみます。
- ③ ポールに **B** を混ぜ合わせて卵液を作り、②を浸して、オープンシートを敷いたホテルパンに並べます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ④ ③にバターを適宜のせ、加熱します。

ホット モード・調理温度230℃・調理時間7分・風量1 ← **Concierge200** の場合 No.854 フレンチトーストサンド

盛付・提供

- ⑤ 1枚を4等分に切って盛り、粉砂糖をふります。