

食数 1/1 ホテルパン 27切

2/3 ホテルパン 18切

材料 バケット(8mm厚さ)…………… 27切 18切

《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

《シュガーバター》

有塩バター …………… 50g 33g
 グラニュー糖 …………… 30g 20g



使用ホテルパン 20mm
 使用推奨備品 オイルスプレー

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

ホット モード・調理温度130℃・調理時間12分・ダンパー開・風量1

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の半量のバケットに塗ります。

加熱調理
 (スチームコンベクション)

③ 残り半分のバケットにバターを塗り、グラニュー糖をふり、②と一緒に再度、加熱します。

ホット モード・調理温度150℃・調理時間12分・ダンパー開・風量1

盛付・提供

④ 粗熱を取り、提供します。