

トレハレシピ [パン]

パン・ペルデュ

【トレハ®の効果】

- ① アパレイユの卵のくさみをおだやかにする。
- ② アパレイユにボディ感をだし、べちゃっとしない。
- ③ 卵の変性を抑え、やわらかく仕上がる



レシピ考案・制作/サ・マーシュ
西川功晃シェフ

材料

◆アパレイユ	(g)
全卵	8個
グラニュー糖	100
トレハ®	100
牛乳	500
ボイセンベリージュース	1000
バニラエッセンス	5
バゲット	厚さ3cmスライス

作り方

- ① アパレイユの材料を混ぜる。
- ② バゲットを ① に浸す。
- ③ グラニュー糖（分量外）を表面につける。
- ④ 上火240°C/下火200°Cのデッキオーブンで10分間焼く。

条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。