

テイクアウトにぴったり！ ベーカリーメニューのご提案

テイクアウトにぴったりのベーカリーメニューをご提案させていただきます。
冷凍のフルーツやアボカド、チーズソースを使ったお手軽メニューです。
中身が見えるよう、OPPシートを使った包装がおすすめです！

デザートサンド

材料 (4 個分)

食パン (8 枚切り) 8 枚
生クリーム 200ml
砂糖 20g
IQF フルーツ等好みの具材 . . 右記参照

つくりかた

- ①IQF フルーツは解凍し、水気をよく切っておく。
(クッキングペーパーで表面をふき取るとなお良い。)
- ②生クリームに砂糖を入れ、ツノがしっかり立つ程度まで泡立てる。
- ③食パンの両片面にホイップクリームを塗り、好みの具を乗せ、
具の上からホイップクリームを再度軽く塗る。
- ④ラップで包み、冷蔵庫で 1～2 時間冷やし休める。
- ⑤四方のパンの耳を切り落とし、半分にカットする。

Arrange



砂糖をカフェ用フレーバーソースに置き換えると、様々なお味のホイップが出来ます。
また、食パンをコッペパンに替えても美味しく仕上がります。



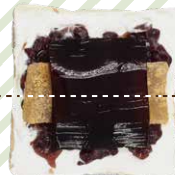
フルーツサンド

<具材>左から、
・IQF ゴールデンバインアップルチャック
・生バナナ
・IQF レッドグレープフルーツセグメントチャック
・生キウイフルーツ



黒糖わらび餅 サンド

<具材>下から、
・つぶあん
・わらびもち
・黒糖ゼリー (1.5cm 幅にカット)



ホットドッグ

材料 (1 個分)

ホットドッグ用パン 1 本
ソーセージ 1 本
ガツカモーレ等好みの具材 . . 適量

つくりかた

- ①ソーセージはボイルして水気を切って冷ましておく、
パンは縦に切り込みを入れておく。
- ②パンにソーセージを挟み、好みの具材をトッピングする。



クロワッサンサンド

材料 (1 個分)

クロワッサン 1 個
アボカドハーフ等好みの具材 . . 左記参照

つくりかた

- ①クロワッサンは縦に切り込みを入れておく。
- ②好みの具材を挟む。



パンを使った フードロス対策メニューのご提案

廃棄になってしまうパンと「カフェ用フレーバーソース」を使用した、
テイクアウトメニューのご提案をさせていただきます。
フードロス対策の取り組みとしていかがでしょうか。お好みのフレーバーでお試ください♪

パンの耳

余っていませんか？



フレンチトースト

材料 (2 枚分)

食パン (厚切り) 2 枚
牛乳 200ml
卵 2 個
砂糖 25g
バター 適量
カフェ用フレーバーソース、ホイップ、粉糖、セルフィーユ・・・適量

つくりかた

- ①ボウルに卵を割りほぐし、牛乳、砂糖を加えて混ぜ、潰け込み液を作る。
- ②食パンをカットし、液にまんべんなく浸す。
- ③フライパンにバターを入れ、弱火で②の両面をゆっくりと焼く。
- ④完全に冷めたら容器に入れ、ホイップと粉糖、カフェ用フレーバーソース、セルフィーユをトッピングする。



Arrange



牛乳の一部 (80ml 程度) を弊社商品「濃縮紅茶」や「濃縮コーヒー」に置き換えると、
ミルクティー味・カフェラテ味のフレンチトーストができあがります。

フレーバーラスク

材料 (20 枚分)

バゲット 1 本
バター (食塩不使用) 40g
カフェ用フレーバーソース 40ml
グラニュー糖 適量

「パンの耳でも !!」



つくりかた

- ①バゲットを 1cm の厚さにスライスする。
バターは溶かしてフレーバーソースと合わせておく・・・ (★)
- ②140℃に予熱したオーブンで両面を 5 分ずつ焼いて乾燥させる。
- ③②に (★) を刷毛で塗り、グラニュー糖をまぶす。
- ④再び 140℃のオーブンで 15 分焼く。
表面が乾燥していなければ、様子を見て焼き時間を追加する。



バナナ



北海道かぼちゃ



種子島紫いも



ピスタチオ



黒みつ



珈琲 (エスプレッソタイプ)

商品名	フ レ ー バ ー	保存方法	荷 姿
カフェ用フレーバーソース	アーモンド / ヘーゼルナッツ / ピスタチオ* / チョコレート / ホワイトチョコレート / キャラメル / 珈琲 (エスプレッソタイプ)* / ビターキャラメル / メープル / ジンジャー / マロン / ストロベリー / バナナ / オレンジ / さくら* / よもぎ* / 京都宇治抹茶 / ほうじ茶* / 黒みつ / 和栗* / 北海道あずき* / 北海道かぼちゃ / 種子島安納いも* / 種子島紫いも*	直射日光を避けて 常温保存	L-アルミカートン 500ml×12本 / ケース (※印は 300ml)



丸源飲料工業株式会社
セールス・サポート