

# メロンパントースト



★アレルギー表示(調味料分含まず)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分					
エネルギー	244	kcal	たんぱく質	3.9	g
脂質	10.4	g	炭水化物	30.8	g
食塩相当量	0.6	g	食物繊維	1.1	g

※6枚切食パンで計算

～材料～ 1/1ホテルパン1枚分(16食分)

・ 食パン	8枚	・
・ (A)ホットケーキミックス	280g	・
・ (A)無塩バター(常温)	170g	・
・ (A)牛乳	85g	・
・ (A)レモン果汁	1.5g	・
・ グラニュー糖	30g	・
・		・

設定	ステップ	モード	温度	時間	芯温/保温時間	風量調整
1	1	ホットエアーモード	165℃	10分		標準

## 作り方

- 1 (A)を混ぜ合わせて食パンに塗り、包丁でメロンパンのような模様をつける
- 2 1を塗った食パンを4等分にカットする
- 3 2の上からグラニュー糖をふる
- 4 予熱したスチコン【設定1】で焼く

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

### ★POINT>>>

- ・ 先にパンをカットするとクッキー生地がうまく塗れないので後からカットする