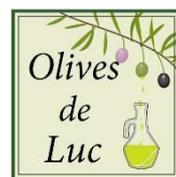


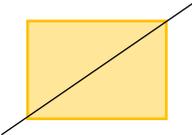
Baguette Canard Fume

バゲット オカナル フュメ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料

プティバゲット	生地 110g
生地 +	
タプナードノアール	6%
コルニッション みじん切り	15%
オリーブオイル EXV	3%
ミキシング L2~3分	
ぶどうマスタード	6g
レタス	6g
ベトラールージュ(赤ビーツダイスカット)とポテトのサラダ	40g
ポテトサラダ	325g
ベトラールージュ(赤ビーツダイスカット)	265g
にんにくペースト	10g
鴨の胸肉スモーク	40g
スライス 4枚(厚さ 5mm) <トレトールK>	
グリュイエールチーズ	21g
1/2カット 3枚	



← 鴨の胸肉スモーク

トレトゥールK

03-6421-5177

<https://le-traiteur-k.com/>



パンはお好みで..



ベーグルトマト

※レシピのページに詳細が載っています

(有)ホシノ天然酵母パン種

042-734-1399

<http://www.hoshino-koubo.co.jp/>

↑ ベーグルトマト <ホシノ天然酵母パン種>



↑ ルヴァン

