

Baguette Jambon blanc - Fromage バゲット ジャンボンフラン-フロマージュ



(株)オリーブドゥリュック

Luc DOUMENGE

材料

バケット	トラディション	250g
長さ 50cm		1/4 カット



◎ boulanger:
山崎 豊シェフ
(元 Gerard Mulo)

◎バゲットの端は
丸く成型

◎80%の焼き加減

ディジョンマスタードバター	8g
無塩バター	180g
にんにくペースト	12g
ディジョンマスタード	70g
オリーブオイル EXV	17g
レモン汁	2g



レタス		10g
ジャンボンブラン (ボンレスハム スライス)	1/2 2 枚	25g
スライスチーズ	1/2枚	10g
コルニッション 1/2カット	2カット	4g
セミドライトマト 1/2カット	1カット	3g

