

Campagne céréale au Saumon Fumé
カンパーニュ・シリアル オ サーモンフュメ



(株)オリーブドゥリュック

Luc DOUMENGE

材料

カンパーニュ・シリアル	1/4 250g
天板1枚1.2kg生地	8カット



◎boulanger:
割田 健一シェフ
(Beaver Bread)

◎バゲットの
端は丸く成型
◎90%の焼き加減

プロヴァンス風クリームチーズ	10g
クリームチーズ	140g
オリーブオイル EXV	4g
にんにくペースト	4g
ブーケプロヴァンサル	4g
アンチョビペーストブラックオリーブ入り	6g
コルニッション(みじん切り)	16g
セミドライトマト(みじん切り)	26g



- ① あらかじめコルニッションとセミドライトマトはみじん切りにしておく。
- ② 室温に戻しておいたクリームチーズを電動泡立て機／ホイッパーでクリーム状にする。
- ③ 強くかき混ぜながら、オリーブオイルを少しずつ加えていく。
- ④ 残りの材料を加え、ゴムベラでよく混ぜ合わせる。

キャロットラペ酢漬け	30g
スモークサーモン小3切れ	25g
コルニッション 1/2カット	2カット 4g

