

Croque-Monsieur Provençal

プロヴァンス風クロックムッシュ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(1個分)順番にのせていく

パンドミスライス(16mm) 1枚

◎boulangier:伊原 靖友シェフ(Zopf)

ペーストロツ 4g

ベシャメルソース 10g

ベーコンスライス 2枚 1/2カット 40g

ベシャメルソース 10g

ミックスチーズ 10g

パンドミスライス(16mm) 1枚

ベシャメルソースプロヴァンス 20g

ミックスチーズ 10g

パルメザンチーズ(パウダー) 3g

*ふちの部分に沿って
かけることにより、
ふちが焦げるのを防ぎます。



ペーストロツ

ベシャメルソース プロヴァンスの材料(20 個分)

ベシャメルソース 400g

バター 35g

小麦粉 35g

牛乳 360ml

塩 0.3g

ブラックペッパー (粗挽き) 0.1g

玉ねぎのソテー 20g

セミドライトマト ダイスカット 10g

グリーン/ブラックオリーブスライス 各 10g

ペーストロッソ 7g



ベシャメルソースプロヴァンス



チーズが色づくまでオーブンで焼く

上 250℃ タップ8 下 210℃ タップ2

7～10分

