



サガミルム



日本パンコーディネーター協会

コラボレーション企画

# おつまみにおすすめの パンがそろいました。



## Italian Sausage & Potato Baguette

### イタリアンソーセージ & ポテト フランス

使用したのは  
こちらの商品



#### イタリアンソーセージスライス 500g

香り高いフレッシュフローズンバジルを練り込んで仕上げた粗挽きタイプのソーセージです。サンドイッチやサラダ、ピザのトッピングにぴったりです。

商品名〈イタリアンソーセージスライス 500g〉

荷姿:500g×20パック/厚さ:約1.5mm(直径約80mm)/枚数:約68枚(パック)

原材料:●豚肉●豚脂肪●糖類(水あめ、砂糖)●香辛料●食塩●粉末状大豆たん白●ブークコラーゲン●粉末油脂●たん白加水分解物●調味料(アミノ酸等)●リン酸塩(Na)●保存料(ソルビン酸K)●酸化防止剤(ビタミンC)●くん液●発色剤(亜硝酸Na)●香辛料抽出物(原料の一部に乳を含む)

アレルギー物質 乳 大豆 豚肉

レシピ詳細は裏面をご覧ください▶

## Ingredients



for  
APPETIZERS  
Breads goes great with wine!!

# Italian Sausage & Potato Baguette



## Recipe

### イタリアンソーセージ & ポテト フランス

ハーブの香り豊かなイタリアンソーセージでポテトサラダを包みさらにフランスパン生地で包み込みました。  
バジルのさわやかさとジューシなソーセージのバランスが最高です。

#### つくりかた

1. フランスパン生地を55gに分割、ベンチタイムを15分とる。
2. ベンチタイム後ソーセージ2枚にポテトサラダをのせ包餡する。
3. ホイロ後十字にハサミでカットし、マヨネーズを絞り、パセリを散らして焼成する。

ホイロ 32℃ 75%    ホイロ時間 50分    焼成温度 240℃/220℃  
(スチームあり)    焼成時間 10分

材料	(g)
○フランスパン生地	55
●イタリアンソーセージスライス500g*	14
○ポテトサラダ	30
○マヨネーズ	5
●フローズンハーブイタリアンパセリ250g*	0.1

\* 材料内●印は、下記お問い合わせ先にてご注文いただける商品です。



一般社団法人 日本パンコーディネーター協会は、パンを通じた生涯学習の普及推進を活動の大きな目標に掲げ、食の世界でのプロフェッショナルを育成・輩出することを目的としています。

製品に関するお問い合わせ・ご注文については下記へお願いいたします。

