



TU-D-07 アイゼラ・カラマンデルを使った

フランスパンラスク

粉末タイプで簡単にキャラメルタイプ
のラスクが出来ます

- 【製法】①1 cm厚にスライスしたフランスパンを軽く乾燥させる。
②軽くローストしたスライスアーモンドとカラマンデルを同量
混ぜ合わせえる。(写真①)
③①のフランスパンに②を10 g程度山盛りに盛る。(写真②)
④180℃の窯にて約12分焼成。
カラマンデルが溶けて、沸騰して落ち着くまで十分に焼く。



写真① スライスアーモンドとカラマンデルを混ぜ合わせる



写真② 山盛りにし天板に並べる

【原材料】砂糖、ぶどう糖、植物油脂、全粉乳、乳化剤、増粘剤（ペクチン）、
着色料（カラメル）、香料

【食品添加物表示】

乳化剤、増粘剤（ペクチン）、着色料（カラメル）、香料

【特定原材料等】 小麦、乳、大豆

【荷姿】 5Kg×2、500g×10