

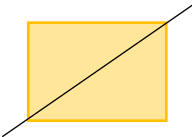
Baguette Canard Fume

バゲット オカナル フュメ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料

| | |
|-------------------------------|--|
| プティバゲット | 生地 110g |
| 生地 + | |
| タップナードノアール | 6% |
| コルニッション みじん切り | 15% |
| オリーブオイル EXV | 3% |
| ミキシング L2~3分 | |
| ぶどうマスタード | 6g |
| レタス | 6g |
| ベトラーヴルージュ(赤ビーツダイスカット)とポテトのサラダ | 40g |
| ポテトサラダ | 325g |
| ベトラーヴルージュ(赤ビーツダイスカット) | 265g |
| にんにくペースト | 10g |
| 鴨の胸肉スモーク | 40g |
| スライス 4枚(厚さ 5mm) <トレットウールK> | |
| グリュイエールチーズ | 21g |
| 1/2カット 3枚 |  |



← 鴨の胸肉スモーク

トレトゥールK

03-6421-5177

<https://le-traiteur-k.com/>



パンはお好みで..



ベーグルトマト

※レシピのページに詳細が載っています

(有)ホシノ天然酵母パン種

042-734-1399

<http://www.hoshino-koubo.co.jp/>

↑ ベーグルトマト <ホシノ天然酵母パン種>



↑ ルヴァン

