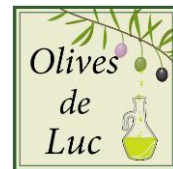


FOCACCIA PROVENCE PESTO ROSSO プロヴァンス・フォカッチャ オ ブレ ペーストロッソ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料

プロヴァンスフォカッチャ(グリーン/ブラックオリーブ、セミドライトマト)

天板1枚焼き 16 カット



◎boulanger:
大泉 裕一シェフ
(PAIN PATI)



シトロン・タイムマスタードバター

8g



無塩バター		180g
にんにくペースト		12g
シトロン・タイムマスタード		70g
オリーブオイル EXV		17g
レモン汁		2g
セロリラヴラペ酢漬け		20g
ペーストロッソチキン	3 切	30g
コルニッション	1/2 カット 2 切	4g

