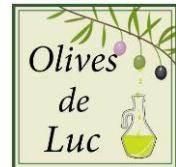


FOCACCIA PROVENCE PESTO ROSSO プロヴァンス・フォカッチャ オ フレ ペーストロッソ



(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
ペストロッソチキン	3切	30g
コルニッシュョン	1/2カット 2切	4g

