

メニューコンセプト **G7各国をイメージしたお好み焼**

メニュー名



**カナダ焼 (デザートお好み焼/メープルシロップ)**

○ **メニュー写真**



○ **材料 ( 1 人前)**

1	お好みソース	10 g
2	お好み焼用粉	40 g
3	ベーコン	10 g
4	りんご	0.5 個
5	牛乳	60 g
6	無塩バター	5 g
7	クリームチーズ(10gずつに分けておく)	40 g
8	メープルシロップ	40 g
9	サラダ油	3 g
10	セルフィーユ	1 g
11		
12		
13		

○ **作り方**



①中温部 (200℃) に牛乳でといた生地を直径約15cmになるようにひき、スライスしたりんご・つなぎ・無塩バターをのせます。

②



②中温部にサラダ油をひき、ベーコンを焼いておきます。

③



③生地が焼けたら、中温部にひっくり返して、りんごに火を通します。



④もう一枚生地をひき、クリームチーズをのせます。(トッピング用にクリームチーズは10g残しておくこと)その上に③をのせます



⑤お皿にうつし、スプーンでお好みソースを薄く塗り広げます。メープルシロップをかけ、ベーコン、クリームチーズ、セルフィーユをのせて完成です。

○ **ポイント**