

レシピ
紹介

クルミ&レーズン×3種のスイートディップ



材 料

	原材料	分 量		メーカー名	参考 価格
パン	T F 石窯クルミ&レーズン	1	本	タカキフードサービス パートナーズ	
フ イ リ ン グ	★かぼちゃサラダのディップ (100g)				
	かぼちゃ	10	g		
	フレンチドレッシング	15	cc		
	マヨネーズ	10	g		
	★ジャム&クリームチーズのディップ (100g)				
	クリームチーズ	適量			
	好みのジャム	適量			
	★ドライフルーツ&マスカルポーネチーズのディップ (100g)				
	マスカルポーネチーズ	適量			
	お好みのドライフルーツ	50	g		
	水	100	cc		
	ブランデー	4	cc		

作り方

☆かぼちゃサラダのディップ(100g)

- ① かぼちゃをやわらかく蒸し、つぶす。
- ② ①にフレンチドレッシングとマヨネーズを入れ、混ぜ合わせる。
- ③ 『クルミ&レーズン』を1.5cm厚にカットし、軽くトーストしてから、②にのせる。

☆ジャム&クリームチーズのディップ

- ① クリームチーズを室温に戻す。
- ② 『クルミ&レーズン』を1.5cm厚にカットし、軽くトーストしてから、クリームチーズを塗り、ジャムをのせる。

☆ドライフルーツ&マスカルポーネチーズのディップ

- ① ドライフルーツとブランデー、水を鍋に入れ、中火で水分が飛ぶまで煮込む。
- ② 『クルミ&レーズン』を1.5cm厚にカットし、軽くトーストしてから、マスカルポーネチーズを塗り、①を適量のせる。

おすすめブレッド



T F 石窯クルミ&レーズン

香ばしいクルミと甘酸っぱいレーズンの組み合わせが人気のパン。
合わせるディップにより、スイーツとして、ワインのおつまみとしておいしくお楽しみ頂けます。

1本：約522g、310×125×73mm ケース：1本包装×6袋
品番：3850、賞味期限：冷凍90日

*商品の特性上実物と、重量・サイズが多少異なることがあります。
重量・サイズは目安です。

*カタログの記載内容は、予告なく変更する場合があります。
詳細につきましては、担当の営業までお問い合わせ下さい。

制作 2016年3月

株式会社タカキフードサービスパートナーズ
東京都品川区東品川2-6-4 G1ビル2F 〒140-0002
TEL：03-6711-5068

20160303