

みんなを驚かせちゃおう!

ラ・パンde

クリスマスケーキ



切ってびっくり!  
食卓が華やかに♪



### 材 料

#### ■ ラ・パンdeクリスマスケーキ

クリーミー生食パン - Sサイズ1斤

苺 ————— 1パック

生クリーム - 200cc(ホイップする)

☆ 他、クリスマス飾りなどお好みで

### POINT

キレイなくり抜き方



パンの中身を天面からくり抜く際に、背面から切り込みを入れるとキレイに仕上がります。

イチゴとホイップクリームはお好みでサンドして。

### 作り方

- ▶ パンは天地部分の耳を落として、中をきれいにくり抜く。くり抜いたパンを好みの厚さにスライスして、切り落とした地に本体を乗せ、ホイップクリームを中から塗り、スライスした苺を並べサンドにしていく。
- ▶ 天面をケーキのようにお好みでデコレーションする。

シチューのコクがマッチ!

# ラ・パンdeブラウンシチュー



ブラウンシチューの  
濃厚な味わい♪



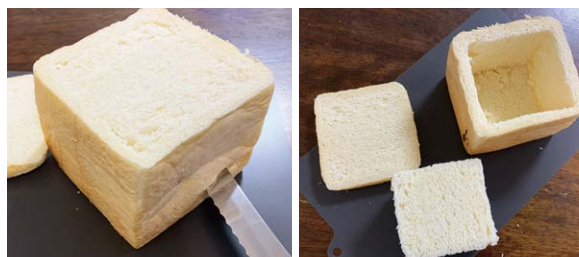
## 材 料

### ■ ラ・パンdeブラウンシチュー (2人分)

クリーミー生食パン-Sサイズ1斤	砂糖	—————	大さじ1
牛バラ肉	—————	100g	水
—————	—————	50g	—————
じゃがいも	—————	1個	ケチャップ
—————	—————	1個	—————
玉ねぎ	—————	1/2個	デミグラスソース
—————	—————	1/2個	—————
人参	—————	1/2個	ローリエ
—————	—————	1/2個	—————
バター	—————	10g	コンソメ(固形)
—————	—————	10g	—————
			—————
			1個

## POINT

キレイなくり抜き方



パンの中身を天面からくり抜く際に、背面から切り込みを入れるとキレイに仕上がります。

## 作り方

- ▶ 牛バラ肉をバターと砂糖でさっと炒め、6等分にしたじゃがいも、スライスした玉ねぎ、乱切りにした人参を加えて炒め、水とケチャップとデミグラスソースとローリエ、コンソメを入れて煮込む。
- ▶ 1斤のパンを中をくり抜いてトースターで焼き、シチューを入れる。抜いたパンも軽く焼き添える。



カラフルに重ねちゃおう!

## ラ・パンdeジャムサンド

### 材 料

#### ■ ラ・パンdeジャムサンド

クリーミー生食パン — Sサイズ1斤  
ラ・パンのジャム各種 ——— 適宜

### POINT

おすすめのジャム



山形のラ・フランス、ほうじ茶&ミルクなど、ラ・パンのほのかな甘さにマッチするジャムを取り揃えております。この他にも種類がございますので、お好みの組み合わせでお選びください。  
※店舗により取扱商品が異なりますので、詳しくは各店にお問い合わせください。

### 作り方

- ▶ パンを好みの厚さにスライスし、ジャムを塗り、重ねていき、好みの形に切る。



ホワイトソースとの相性抜群!

## ラ・パンdeあつあつグラタン

### 材 料

#### ■ ラ・パンdeあつあつグラタン(2人分)

クリーミー生食パン Sサイズ 1斤	バター	10g	塩、胡椒	各適宜	
マカロニ	100g	薄力粉	大さじ 2	茹でブロッコリー	適宜
鶏もも肉	100g	牛乳	250cc		
玉ねぎ	1/2個	ピザ用チーズ	100g		

### 作 り 方

- ▶ マカロニは規定時間より長めに茹でる
- ▶ 鶏もも肉は食べやすい大きさ、玉ねぎはスライスにしてバターで炒め、色が変わったら薄力粉を入れて炒め、粉っぽさがなくなったら牛乳を加えて滑らかに仕上げ、塩、胡椒で味を整える。
- ▶ パン1斤を横半分に切り、中をくり抜いたら、グラタンを入れブロッコリーをのせてチーズをのせてトースターで色良く焼く。



いろいろな顔を作ってみよう！

## ラ・パンdeサンタクロース

### 材 料

#### ■ ラ・パンdeサンタクロース

クリーミー生食パン Sサイズ1斤 チョコペン 1本  
ホイップクリーム 適宜 苺ジャム 適宜

### 作 り 方

- ▶ パンはお好みの厚さにスライスしていただき、耳をつけたまま4等分にする。パンの耳がある部分を帽子にするために上に向けホイップクリームでデコレーションし、ジャムをのせ、チョコペンで顔を描く。