

# 缶詰パンの アレンジメニュー マリトッツオ

※マリトッツオとは：  
ブリオッシュ生地のパンに生クリームを  
挟んだイタリア発祥の菓子。



材料（作りやすい分量）	分量
缶詰パン	1/2こ
生クリーム（植物性脂肪）	70ml
砂糖	5g
粉砂糖	少々

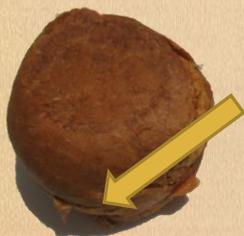
## 栄養量（1こ分）

エネルギー	448 kcal
たんぱく質	4.5g
脂質	35.1g
炭水化物	32.3g
食塩相当量	0.4g

（日本食品標準成分表2020年版（八訂）にて算出。缶詰パンは、メーカーによる栄養成分表示を参考。）



①缶詰パンを横2等分する。上半分を使う。



②パンの側面から切り目をいれる。切り離さないこと。



③生クリームに砂糖を加えて泡立てる。



④シリコンのへらやバターナイフでホイップクリームをたっぷりとはさむ。はみでた分は切り口に沿ってへらで取り除き、表面をならす。



⑤あれば、粉砂糖をふるう。

★缶詰パン本体が甘めで、脂質が高いため、さっぱりとした味わいになるよう植物性脂肪40%の生クリームを使用。

★砂糖の量は好みで増減するとよい。

★写真は、生クリーム1パック(200ml)に砂糖15gを加えて泡立てたものを、1/3程度使用。