

リーフパイのトレンド

進化系リーフパイが続々登場しています。
サクサク・美味しいは当たり前。見た目や食べやすさなどが新たなポイントになっています。



フルーツをくり抜いてサンドした、
可愛い見た目



今トレンドのサンド菓子も
リーフパイで差別化

パイシート アンヴェルセリーフ



| | |
|------|----------------|
| 名称 | 冷凍食品パイ生地 |
| 商品形態 | 成型パイ リーフ型 |
| 荷姿 | 270枚×2合 |
| サイズ | 135×70×2.5(mm) |
| 保存方法 | 要冷凍 (-18℃以下) |
| 賞味期限 | 365日 |

本品に含まれるアレルギー(特定原材料等):小麦、乳成分

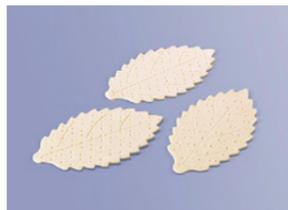
パイシート 300×400 (アンヴェルセ)



| | |
|------|---------------|
| 名称 | 冷凍食品パイ生地 |
| 商品形態 | 成型パイ 長方形型 |
| 荷姿 | 15枚×2合 |
| サイズ | 300×400×3(mm) |
| 保存方法 | 要冷凍 (-18℃以下) |
| 賞味期限 | 365日 |

本品に含まれるアレルギー(特定原材料等):小麦、乳成分

パイシート MBE リーフ (NEW)



| | |
|------|-----------------|
| 名称 | 冷凍食品パイ生地 |
| 商品形態 | 成型パイ リーフ型 |
| 荷姿 | 270枚×2合 |
| サイズ | 145×75×1.75(mm) |
| 保存方法 | 要冷凍 (-18℃以下) |
| 賞味期限 | 365日 |

本品に含まれるアレルギー(特定原材料等):小麦、乳成分

パイシート 300×400 (ピュア X)



| | |
|------|---------------|
| 名称 | 冷凍食品パイ生地 |
| 商品形態 | 成型パイ 長方形型 |
| 荷姿 | 15枚×2合 |
| サイズ | 300×400×3(mm) |
| 保存方法 | 要冷凍 (-18℃以下) |
| 賞味期限 | 365日 |

本品に含まれるアレルギー(特定原材料等):小麦、乳成分

パイシート フレンチリーフ



| | |
|------|----------------|
| 名称 | 冷凍食品パイ生地 |
| 商品形態 | 成型パイ リーフ型 |
| 荷姿 | 270枚×2合 |
| サイズ | 130×70×2.5(mm) |
| 保存方法 | 要冷凍 (-18℃以下) |
| 賞味期限 | 270日 |

本品に含まれるアレルギー(特定原材料等):小麦、乳成分、卵

パイシート 300×400 (フレンチ)



| | |
|------|---------------|
| 名称 | 冷凍食品パイ生地 |
| 商品形態 | 成型パイ 長方形型 |
| 荷姿 | 15枚×2合 |
| サイズ | 300×400×3(mm) |
| 保存方法 | 要冷凍 (-18℃以下) |
| 賞味期限 | 365日 |

本品に含まれるアレルギー(特定原材料等):小麦、乳成分、卵

【取扱い上のご注意】商品解凍後は冷蔵(5℃以下)で保存し、当日中にご使用ください。一度解凍したものを再冷凍しますと品質が劣化する恐れがありますので、必要量のみ解凍してください。パイ生地の表面に黒い小さな点が出るがありますが、これは原材料由来の成分によるもので品質には問題ありません。寸法につきましては、製品により多少の誤差がありますので参考値です。



折り方で選ぶ、 リボン食品のパイ



フィユタージュ・アンヴェルセ (逆さ折りパイ)

パート・フィユタージュ (折りパイ)

フィユタージュ・ラピッド (練り折りパイ)

お問い合わせ先
大阪 TEL.06-6301-6827 東京 TEL.03-5421-7660
札幌 TEL.011-784-1750

リボン食品株式会社

〒532-0035 大阪市淀川区三津屋南3-15-28
TEL.06-6301-6855(代表)

<http://www.ribbonf.co.jp/>

HPは
こちら



2022.08 ①

リボン食品株式会社

プロが惚れるパイ

フィユタージュ・アンヴェルセ (逆さ折りパイ)

フィユタージュのように生地の中にシート油脂を折り込む製法の反対で、薄く伸ばしたシート油脂で生地を折り込みながら作るパイ生地。外側にバターがくるため、香りが際立つのが特徴です。また、良く浮き上がり、ほろほろと崩れるような食感になります。徹底した温度管理や高い技術が必要で作るのが難しい分、美味しさを存分に味わえるワンランク上のパイ生地です。



一見、層が詰まっているように見えるけれども実はサクホロ

ほろほろ

豊かな香り

ひと味違う
上質なパイを手間なしで

バター 100%使用 アンヴェルセ生地シリーズ



リーフパイ

パイシート アンヴェルセリーフ

3種の中で最もほろりとした口どけで、**バターの風味**を強く感じられる生地なので、パイそのものを楽しみたい方に。



ミルフィーユ

パイシート 300×400 (アンヴェルセ)

ほろほろと崩れやすいパイはこったりとしたクリームとベストマッチ。パイの風味に負けない濃厚なものを。

ザ・王道

パート・フィユタージュ (折りパイ)

小麦粉、油脂、塩、水を混ぜて作った生地に、シート状の油脂を包んで伸ばし、数回折ったパイ生地。もっとも一般的によく用いられるパイ生地です。フランス語で feuille (フィユ) は「葉」を意味し、葉っぱのように薄く、繊細な層に仕上がることが語源になっています。その特徴的な層は、加熱することで薄く重なった生地と油脂の間にできる隙間が、蒸発した水分により持ち上げられることで作り出されます。

やっぱりパイは、「折りパイでしょ!」派に



規則的でキレイな層

サクサク

繊細な層

バター 100%使用 フィユタージュ生地シリーズ



リーフパイ

パイシート MBE リーフ (NEW)

パイらしい**サクサク**とした繊細な食感をお求めの方に。しっかりとした噛みごたえを感じられます。



ミルフィーユ

パイシート 300×400 (ピュア X)

細やかで規則的な層に仕上がるので、断面が際立つデザインにぴったり。手土産用にチョココーティングしても。

軽く・香る

フィユタージュ・ラピッド (練り折りパイ)

小麦粉にサイコロ状の油脂を混ぜて作った生地を、数回折ったパイ。ラピッドとは「早い」という意味で名前の通り、簡単にできるパイ生地という意味です。3種の生地の中では一番軽く、エアリーに仕上がります。生地中に細かい油脂が分散していることで、不均一な層に焼き上がるため、このような食感が生み出されます。また、水分移行を比較的抑えられるため、水分の多い素材と合わせても食感が残りやすい生地です。



不規則な層こそがこの食感を生み出す

はらはら

軽やか

トレンドのはらはら食感を簡単に

フランス産発酵バター 100% 使用 フィユタージュ・ラピッド生地シリーズ



リーフパイ

パイシート フレンチリーフ

はらはらと軽く、口どけの良い食感とリッチなバターの香りをお求めの方に。しっかりキャラメリゼするのがおすすめ。



ミルフィーユ

パイシート 300×400 (フレンチ)

パイの食感が失われにくいので、ナポレオンパイなどのみずみずしいフルーツとクリームを使用する際に最適。