

# サクリスタン (アモンド)(フロマージュ)

ADEKA 冷凍パイ生地 パイピース100

(10cm×10cm×3mm 180枚入 1ケース)

## サクリスタン アモンド

1枚につき7g塗る			%
1	MOLL マジパンローマッセ	200 g	85.1 %
2	卵白	30 g	12.8 %
3	ラム酒	5 g	2.1 %
	total	235 g	100.0 %

①.マジパンローマッセに卵白を加えのばし  
ラム酒を加える ①

※作業途中にグラニュー糖 少量とアーモンド16割 1枚につき3g使用

- ・パイピースの裏面を少し湿らせてグラニュー糖を全面に付ける  
(グラニュー糖がつけば良いのであまり濡らさないようにする)
- ・パイピースの表面に7g~8gの①を全面に塗る。  
アーモンド16割を3g均等にバラまく
- ・パイピースを短冊型の8等分にする(1.25×10cm)  
ねじって天板に並べて焼成する

焼成温度

上火 195°C 下火190°C

20~23分焼成(残り5~6分でダンパーを開ける)

## サクリスタン フロマージュ

			%
1	エダムチーズ	100 g	99.0 %
2	一味唐辛子	1 g	1.0 %
	total	101 g	100.0 %

①.エダムチーズと唐辛子を混ぜる ①

※作業途中に牛乳2:水1で割った物をを使う ②

- ・パイピースの表面を②で軽く湿らせる  
(表面にエダムチーズがつけば良いのであまり濡らさないようにする)
- ・パイピースの表面に①を約1mmぐらいの厚さになるように全体につける
- ・パイピースを短冊型の8等分にする(1.25×10cm)
- ・ねじって天板に並べて②を霧吹きで軽く濡らし焼成する

焼成温度

上火 195°C 下火190°C 15分焼成

↓

上火 195°C 下火0°C ダンパーを開けて7分焼成



吉田産業株式会社





サクリスタン アマンド



サクリスタン フロマージュ



吉田産業株式会社

