


包餡機専用パイ生地
2タイプで新登場

Pie de TUTUMU

パイ・デ・ツツム

Brisée
Sucrée

ジャムやアマンドなど様々なフィリングに合わせて生地を選択できます

Pie de TUTUMU (ブリゼ)

糖度の高いフィリングを包んだ際も戻りが良く、歯切れの良い食感が特徴の練りパイ生地。
水を加えるだけでパイ菓子や惣菜に適したブリゼ生地が出来ます。



Pie de TUTUMU (シュクレ)

ジャムなどを包んだ際も、水分移行を軽減出来る甘めの生地。
卵を加えるだけでクッキー生地特有のザクザクとした食感のシュクレが作れます。



水や卵を加えて混ぜるだけ

粉に水や卵を加えてミキシングするだけ。配合した生地を包餡機に入れて簡単に商品化が可能。

中身に応じた特徴

※糖度の高いフィリングでもブリゼは生地の戻りが良く、シュクレは食感が良好。
 ※ジャム、チョコレート、餡など

高い汎用性

菓子から惣菜まで、使用用途によって生地が選択でき様々な商品開発が可能。

■ Pie de TUTUMUの簡単工程



【使用方法】
 冷凍状態でご使用ください。
 (生地の基本配合比)
 ブリゼ・・・本製品10：水2.5
 シュクレ・・・本製品10：卵1.1
 混ぜる際は、一つの固まりになるまで手早く練り合わせてください。



品名	Pie de TUTUMU(ブリゼ)
名称	冷凍ミックス粉
商品形態	粉末
荷姿	5kg×2合
重量	5kg/パック
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	6ヶ月



品名	Pie de TUTUMU(シュクレ)
名称	冷凍ミックス粉
商品形態	粉末
荷姿	5kg×2合
重量	5kg/パック
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	6ヶ月

【本品に含まれるアレルギー特定原材料等】小麦、乳

【取扱い上の注意】常温で長時間放置しますと商品が劣化する場合があります。使用後はしっかりと蓋を閉め、速やかに冷凍庫に保存してください。

お問い合わせ

大阪 TEL:06-6301-6827 名古屋 TEL:06-6301-6871
 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)

URL <http://www.ribbonf.co.jp/> 詳しいレシピはこちら▶

