

*Cheese Tart*

## チーズタルト

メレンゲを混ぜるだけで爽やかなチーズタルトに！

### 【材料】

NKフロマーヂカスタード  
(レモン) .....1kg  
卵白 .....100g  
クッキータルトフラット2L(CT-F2L).....17個

フランボワーズ .....適量  
ブルーベリー .....適量  
レモン .....適量  
ミント .....適量  
ディル .....適量

### 【作り方】

- ① 卵白をツノが立つまで泡立てメレンゲをつくる。
- ② NKフロマーヂカスタード(レモン)とメレンゲを合わせる。
- ③ クッキータルトフラット2L(CT-F2L)に②を流し込む。
- ④ 200℃で8～10分焼成する。
- ⑤ 粗熱がとれたらブルーベリーやフランボワーズなど好みのフルーツを盛り付けて完成。

### NKフロマーヂカスタード(レモン)

クリームチーズのコクとレモンの爽やかなカスタード



日新化工株式会社

荷姿 1kg ピロー包装×6  
保存方法 冷蔵(3～7℃)  
賞味期限 60日(未開封)

### クッキータルトフラット2L(CT-F2L)

フラットなフチが人気のクッキータルトの大きめサイズ



リボン食品株式会社

商品コード 010097  
荷姿 168個(12個×14トレイ)  
保存方法 常温  
賞味期限 6ヶ月

容量 53cc } 74mm } 23mm  
60mm

リボン食品の 簡単！おいしい！

# RECIPE

コラボレシピ vol.1



*Pudding Tart*

## 杏仁豆腐とマンゴーのタルト

杏仁豆腐とマンゴープリンを使えば、簡単にアジアンスイーツに！

### 【材料】

MORIYAMA杏仁豆腐 .....500ml  
MORIYAMAマンゴープリン.....500ml  
クッキータルト小(CT-3).....各35個

ココの実 .....適量  
セルフィーユ .....適量  
マンゴー .....適量

### 【作り方】

- ① 杏仁豆腐・マンゴープリンをパッケージのまま80℃で5分～6分湯せんして液状にする。
- ② クッキータルト小(CT-3)に①を流し込む。
- ③ 冷蔵庫で冷やし固めたら、ココの実やマンゴーなど好みのトッピングをして完成。

### MORIYAMA 杏仁豆腐・マンゴープリン

ココのある味わいとなめらかな食感が特徴



杏仁豆腐



マンゴープリン

守山乳業株式会社

JANコード 4902837105513(杏仁豆腐)  
4902837105810(マンゴープリン)  
荷姿 500ml / 12本  
保存方法 常温  
賞味期限 180日(未開封)

### クッキータルト小(CT-3)

甘みのある個食タイプのクッキータルト



リボン食品株式会社

商品コード 010010  
荷姿 432個(24個×18トレイ)  
保存方法 常温  
賞味期限 6ヶ月

容量 13.5cc } 47mm } 18mm  
30mm



## リボン食品の パイシェルシリーズ

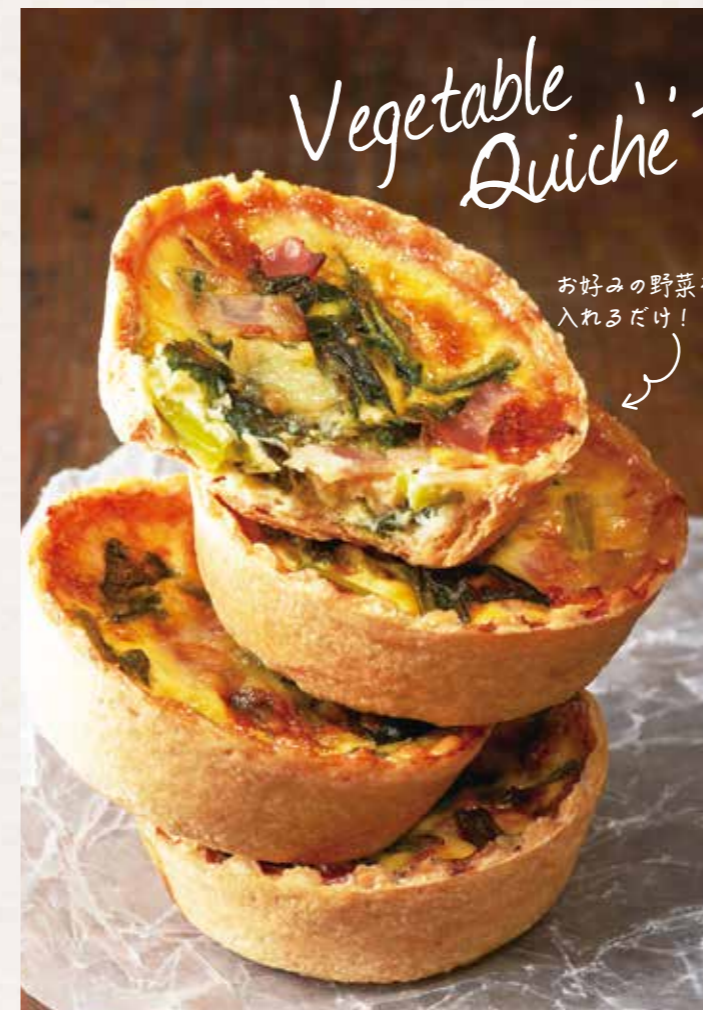
2017年に発売30周年を迎えた、リボン食品のパイシェル(焼成パイ&クッキー)シリーズ。  
私たちのこだわりの商品は、お客様の時間と手間を省けるお助け商材として支持されております。

### 愛される3つの理由!

- 試行錯誤されたサイズ感**  
用途に合わせ使いやすさを研究し、時代のニーズに合わせて開発しています。
- 豊富なラインアップ**  
パイ生地やクッキー生地を使用し、様々な食感・サイズ・味を揃えています。
- ひとつ一つまごころを込めた品質**  
形や焼き色の微妙な違いは、品質・食感にこだわり丁寧に作られている証です。



### Collaboration Recipe



## Vegetable Quiche

お好みの野菜を  
入れるだけ!

## ほうれん草のキッシュ

パイ惣菜の王道を手早く簡単に!

- [材料]**
- キッシュベース(H) .....500g
  - パイタルト大(PT-1) .....16個
  - ほうれん草 .....275g
  - ベーコン .....80g
  - チーズ .....80g
- [作り方]**
- キッシュベース(H)を冷蔵庫または流水で解凍する。
  - ほうれん草とベーコンを一口大にカットし、炒めたものとチーズをパイタルト大(PT-1)に入れる。
  - ②に解凍して液状になった①を注ぎ、180℃のオーブンで20分焼成したら出来上がり。

<b>キッシュベース(H)</b> なめらかな食感で卵と乳の風味が広がるキッシュベース  <b>キュービータマゴ株式会社</b> 商品コード 24445 荷姿 500g / 20袋 保存方法 冷凍 (-18℃以下) 賞味期限 18ヶ月	<b>パイタルト大(PT-1)</b> 甘みがなく素材の味を引き出す個食タイプのパイタルト  <b>リボン食品株式会社</b> 商品コード 010011 荷姿 168個(12個×14トレイ) 保存方法 常温 賞味期限 6ヶ月 容量 55cc   74mm   27mm   60mm
---	--

## History パイの歴史

### パイはただの器だった!?

パイの誕生には色々な説がありますが、古代エジプトの国王ラムセス3世の宮殿の壁画に粉と水で作られた食べ物描かれており、これがパイの起源であるとも言われています。

現代のパイと比較的近いものが誕生しているのは、中世ヨーロッパ時代。当時は、食材を入れ、窯で焼くことができる唯一の耐熱性「容器」でした。保存や収納にも優れているとされ、パイは食べ物を乾燥させずに持ち運べる便利な道具扱いだったようです。



容器という扱いのため、残ったパイ生地は料理にとろみをつけるための「つなぎ」や「ルー」として再利用されたと伝えられています。今やそんなパイが、美味しい料理の一部として欠かせない存在になっているなんて不思議ですね。

弊社制作のパイ書籍では様々なパイ情報を掲載しております。

## Seasonable 季節のパイ

### 4月 ポワソンダブリル

フランスでは4月1日のエイプリルフールをポワソン・ダブリル[4月の魚]といい、この日に魚の形のパイ菓子を食ったり、魚の形の紙をこっそり相手の背中に貼るいたずりをしたりするそうです。名称の由来は諸説あり、この季節にサバが簡単に獲れることからといわれています。



### 5月 キッシュ



お外へのお出掛けに最適な気候の5月。そら豆、アスパラ、パプリカなど沢山の旬野菜を使った色鮮やかなキッシュを持って、晴天の日のピクニックはいかがですか? お好きな食材を入れるだけで簡単にオリジナルの味が作れることもキッシュの魅力です!

### Collaboration Recipe



## Mousse Tart

アレンジ次第で  
豊富なバリエーション

## 4種のムースタルト

牛乳と混ぜるだけで4種のカラフルデザート完成!

- [材料]**
- ムースの素 ..... 250g
  - 牛乳 ..... 1ℓ
  - クッキータルトフラット中(CT-2F).....各60個
  - もしくはクッキータルトココアフラット中(CTC-2F).....各60個
- (盛り付け)**
- A. ショコラ味 グラノーラチョコ+チョコレート
  - B. いちご味 ココナッツフレーク+いちご
  - C. バニラ味 アーモンドスライス+ミミザ
  - D. 抹茶味 抹茶パウダー+甘納豆
- [作り方]**
- 冷たい牛乳1ℓにムースの素1袋を入れ、泡立て器や電動ミキサー等でねばりが出るまで泡立てる。(目安3分)
  - ①を絞り袋やスプーンでクッキータルトフラット中(CT-2F)、クッキータルトココアフラット中(CTC-2F)に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
  - 最後に、いちごやアーモンドなどお好きなトッピングをすると完成。

<b>冷たい牛乳でつくるムースの素</b> 冷たい牛乳にまぜるだけのふわっと軽い食感のムース  <b>伊那食品工業株式会社</b> 商品コード 236000(いちご)・236100(バニラ)・236300(ショコラ)・236200(抹茶) 荷姿 250g × 20袋入 保存方法 常温 賞味期限 10ヶ月	<b>クッキータルトフラット中(CT-2F) × クッキータルトココアフラット中(CTC-2F)</b> 甘みのある生地でフラットなフチが人気の個食タイプクッキータルト  <b>リボン食品株式会社</b> 商品コード 010894(CT-2F)・010992(CTC-2F) 荷姿 168個(12個×14トレイ) 保存方法 常温 賞味期限 6ヶ月 容量 35cc   63mm   23mm   43mm
--	---