

# パイシート PL キッシュメイク-13

食のプロへ、  
パイのプロが贈る  
こだわりの生地



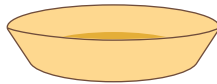
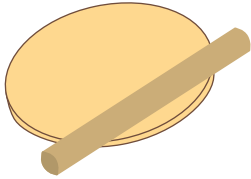
厚み、大きさ  
自由自在

## キッシュ専用ブリゼ生地

※カットしたものは、生地を一度丸めてからご使用ください。

1枚丸ごと使用

5mmに伸ばして



深型 7号

1/2にカット

5mmに伸ばして



深型 5号

1/2にカット

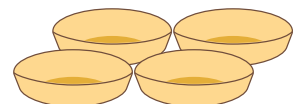
3~3.5mmに伸ばして



浅型 6号

1/4にカット

3~3.5mmに伸ばして



浅型 4号



### オリジナル感を簡単に

流行のふち高タイプからベーシックな浅型まで、お好みの高さ、厚みでお作り頂けます。

### 再加熱でもサクッと

提供前の再加熱で、食感がなくなることが悩みのキッシュでも、パイの食感が残ります。

### 保管場所をとらない

1袋5枚の小分け包装となっており、冷凍庫内の場所を多くとりません。

品名	パイシート PL キッシュメイク -13	JANコード	
名称	冷凍食品パイ生地	 4 985711 510306	
商品形態	成型パイシート		
荷姿	5枚×4BL×2合		
サイズ	直径180mm×高さ10mm		
重量	300g/枚		
保存方法	要冷凍(-18℃以下)		
賞味期限	180日		

#### 【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場合がありますが、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。

※重量・サイズにつきましては製品によって多少の誤差がございます。



### アレンジレシピ「オニオンキッシュ」

【材料:材料:1台分/直径21cm×深さ2.5cm】

キッシュメイク-13	1枚
具	玉ねぎ.....小1個
	オリーブ油.....大さじ1
	塩・こしょう.....少々
アパレイユ	卵 1個
	生クリーム・牛乳.....各50ml
	グリエールチーズ.....30g
	スモークサーモンスライス...3枚
レモンスライス	3枚
サワークリーム	20g
ケッパー・ポワプルロゼ	各少量

【作り方】

- ① パイシートはタルト型に敷き込み、から焼きする。
- ② 玉ねぎは1cm厚さの輪切りにしてオリーブ油で両面を焼き、火を通す。
- ③ グリエールチーズとスモークサーモンは細く切り、アパレイユに混ぜる。
- ④ ①の底に②を並べ入れ、③を流しこむ。
- ⑤ 上にレモンスライスとサワークリームを散らして180℃のオーブンで約40分焼く。
- ⑥ 焼き上がりにケッパーとポワプルロゼを散らして完成。

※深い方のオニオンキッシュは直径15cmのケーキ型に敷きこんで作り、玉ねぎとアパレイユを交互に3段に入れるとよい。材料は上記レシピの倍量を目安に。

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)

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