サクサクパイ棒

アーモンドやチョコのクッキー生地を折り込んだ、香ばしい風味とサクサクとした軽い歯触りが特長のツイストスティックパイです。

【成　形】

パイ生地A工程
☆ロールインシートをホールドし4つ折り一回

実寸4㎜に圧延しピケを入れ１８㎝×２．５㎝にカットします。

２５ｇ／ヶ
ツイストし軽く押さえます。

グラニュー糖を付けます。

ラックタイム　３０分

焼成　１８０℃２５分

ロールインシートアーモンド＆チョコS－30－23使用

フィユタージュ・ショコラ

アーモンドやチョコのクッキー生地を折り込んだパイ生地を短冊状にカットして焼き上げました。スイートチョコとアーモンドをトッピングして仕上げた、香ばしいミルフィーユです。

【成　形】

パイ生地A工程
☆ロールインシートをホールドし4つ折り一回

実寸4㎜に圧延しピケを入れ１６㎝×３．５㎝にカットします。

３２ｇ／ヶ
グラニュー糖を付け
ラックタイム　３０分

焼成　１８０℃２２分

仕上げ例１
焼成冷却後、〇レーベルスイートを線書きします。

仕上げ例２
焼成冷却後、〇レーベルスイートとアーモンドで仕上げます。