



ひとくちパルミエ

ハート型が可愛いフランス伝統のパイ菓子。
一口サイズで食べやすく、砂糖の甘さと
パイの香ばしさがマッチして、
贅沢な美味しさです♡
おやつにもプチギフトにも最適！

4STEP

#ひとくち

#プチ贅沢



ひとくちパルミエ

フランス生まれの可愛いハート型パイ♪



商品情報は
こちら

4STEP

#ひとくち

#プチ贅沢

—— 材料 (29 個分) ——

フィユタージュ・トラディション*
グラニュー糖

レシピ動画はこちら



※携帯画面を近づけて
お読み取り下さい。



—— 作り方 ——

STEP

下準備

柔らかくなるまでしっかり解凍した
フィユタージュ・トラディションに霧吹きをし、
グラニュー糖を 15g 散りばめます。

成形

パルミエ成形をし、冷蔵庫で 1 時間程度
休ませます。
※詳しい成形方法はレシピ動画でご確認頂けます。

加工

1 cm 幅にカットし、カット面にグラニュー糖
を付け天板に並べます。

焼成

デッキ : 上下 180℃ 約 18 分
コンベクション : 180℃ 約 16 分

*のついた製品は月島グループ製品です。

VER.8



月島食品工業株式会社

10cm

VER.8