



ストロベリー チーズパイ

サクサクのパイにチーズクリームと
あまおう苺の甘酸っぱい美味しさ♪
ピンク色に染まった可愛らしい
パイコロネです。

4STEP

60
min

サクサク

おやつ



ストロベリーチーズパイ

ワンハンドでお手軽に♪甘酸っぱいサクッとパイ！



商品情報は
こちら

4STEP
60
min

サクサク

おやつ

※時間は品出しまでの目安です。

材料 (8 個分)

フィユタージュ・トラディション1 枚*
クリーム
(ルミナスレグノ* + カノーア
ショート* + クリームチーズ +
粉糖 各70 g)

レーベルストロベリーキューブ*



レシピ動画はこちら



作り方

STEP

下準備

室温に数分おいたフィユタージュ・トラディションを用意し、長い辺 (30 cm) を縦において実厚 2 mm に伸ばします。

成形

縦方向に生地を 2.5 cm 幅にカットし、コルネ型 (直径 2.5 cm の円柱) に巻きつけ焼成します。

※詳しい成形方法は [レシピ動画](#) でご確認頂けます。

焼成

デッキ : 上下 180°C 約 25 分
コンベクション : 180°C 約 23 分

仕上げ

冷却後、溶解したレーベルストロベリーキューブを 4g コーティングし、ホイップしたクリームを 30 g 注入します。お好みで粉糖を振っても◎

*のついた製品は月島グループ製品です。 VER.60



月島食品工業株式会社

10cm

2.5cm