



パリブレスト

～プラリネノワゼット～

本格的なフランス菓子を冷凍シュー生地でお手軽に♪
シュー生地の香ばしさと濃厚でコクのあるクリームでリッチな美味しさ！
サイズやクリームをアレンジしてオリジナルの一品をお作り頂けます。

レシピ

【材料】 (1台分)

〈シュー生地〉

◎ワンタッチシュープレミアム

〈クリーム〉

◎ルミナスグランデ	50	①
バター	50	
砂糖	40	②
加糖練乳	40	
プラリネノワゼット	25	③
◎こだわりたまごのカスタード	100	④

〈トッピング〉

水	10	①
砂糖	50	
ヘーゼルナッツ	100	②

〈仕上げ〉

粉糖 適量

【作り方】

〈シュー生地〉

- (1) 前日から冷蔵庫にて解凍し、よく揉み全体を均一にします。
- (2) シュー生地を直径 12 cm の大きさで土台用に 120g (40g を 3 周巻きます)、センター用に 40g 絞り固定窯で焼成します。
上下 180℃ 30 分前後
↓
上下 180℃ 20 分前後 (ダンパー開)

〈クリーム〉

- (1) ①をダマがなくなるまで攪拌します。
- (2) ②、③、④を順番に加え、その都度攪拌します。

〈トッピング〉

- (1) ①を沸騰させます。
- (2) ②を入れ、キャラメルになるまで混ぜます。

〈構成〉

- (1) 焼成冷却後のシュー生地の土台をスライスし、クリームを 100g 絞ります。
- (2) センターの生地をのせ、その上にクリームを 150g 絞り、上部分をのせます。
- (3) トッピングと粉糖で仕上げます。

製品紹介

■こだわりたまごのカスタード

“たまごのおいしさ” にこだわった、チルド商品向けのなめらかなカスタードクリームです。
そのまま絞ったり、クリームと合わせたり、洋菓子の練り込みまで幅広くお使いいただけます。

●入目・荷姿：6 kg (1 kg ピロー × 6 本) 段ボール

■ワンタッチシュープレミアム

専門店のような厚皮のシューパフがカンタンに作れます。絞り方次第で様々なサイズにバターの風味が広がる芳醇な風味の冷凍シュー生地です。

●入目・荷姿：6 kg (1 kg × 6 本) [使い方動画はこちら](#)

◎印は月島食品グループの製品です。
製品の詳細はQMSサイト内【製品一覧】の製品カタログでご覧頂けます。



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212

QMSサイトはこちら

