



ミルク香る

# ベイクドチーズパイ

ミルキーでコクのあるチーズケーキ生地をさっくりと  
口どけの良いパイと合わせました。プレミアムで満足感が  
味わえるパイは、軽食やちょっと贅沢なティータイムに  
ぴったりです。



## レシピ

### 【材料】

〈パイ生地〉		%	
◎フィユタージュ・トラディション	1枚		

  

〈ベイクドチーズフィリング〉		g	
クリームチーズ	160		
◎アシスターフロマージュ	100	①	
グラニュー糖	40		
全卵(正味)	20	②	
薄力粉	7		
※1 バターミルクパウダー	4	③	
※2 パセリ PAC	4		
牛乳	10	④	

### 【作り方】

- 〈パイ生地〉  
10 cm × 10 cm にカットし、型\* に敷きます。
- 〈ベイクドチーズフィリング〉  
(1)①をなめらかになるまで攪拌します。  
(2)②を2回に分けて加え攪拌します。  
(3)ふるった③を加え攪拌します。  
(4)④を2回に分けて加え攪拌します。
- 〈構成〉  
型に敷いたパイ生地の底面にピケを入れ、  
ベイクドチーズフィリングを50g 絞り焼成  
します。焼成 上下 200℃ 35分前後

\*縦横 5.5 cm、高さ 7.5 cmの角型を使用していますが、お好みの型でお作り頂けます。  
※1...よつ葉乳業株式会社  
※2...松谷化学工業株式会社

### おすすめポイント

アシスターフロマージュとクリームチーズを併用することで  
よりなめらかな仕上がりに!

## 製品紹介

### ■フィユタージュ・トラディション

フランス伝統のアンヴェルセ(逆折り)  
製法で丁寧に作り上げたパイ生地です。  
豊かな風味とサクサクとした繊細な  
食感が特長です。シート状なので  
成形も自由自在! 解凍してすぐ  
にお使い頂けます。



- 入目・荷姿 : ① 8 kg (200g × 8 枚 × 5 箱入り) 段ボール
- ② 4.8 kg (200g × 24 枚) 段ボール

### ■アシスターフロマージュ

コクと旨み、爽やかな後味が特長の練り込み用  
チーズクリームです。

- 入目・荷姿 : ① 6 kg (1kg × 6) 段ボール
- ② 12 kg (4kg × 3) 段ボール

製品情報は  
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いただけます。



## 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

