もっとカンタンに
“おいしい”を
QMS
Quality Meister System

こだわりカスタードのパイコロネ

ひんやりおいしい♡
なめらかで濃厚なカスタードと
サックサクのパイがベストマッチ！
手軽に食べられる贅沢チルドコロネです。

4STEP
60
min

＃贅沢
＃濃厚

もっとカンタンに
“おいしい”を
QMS
Quality Meister System

こだわりカスタードのパイコロネ

なめらかで濃厚なカスタードとパイのおいしさ！

商品情報は
こちら

4STEP

＃贅沢
＃濃厚

※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＊
- こだわりたまごのカスタード240g
- 全卵（塗り卵）、粉糖

レシピ動画はこちら

作り方

STEP

1 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。

2 成形
縦方向に生地に2.5 cm幅にカットし、コルネ型（直径2.5 cmの円柱）に巻きつけ塗り卵をします。
※詳しい成形方法はレシピ動画でご確認頂けます。

3 焼成
デッキ　　　　：上下180℃　約25分
コンベクション：　　180℃　約23分
（風量1）

4 仕上げ
冷却後、こだわりたまごのカスタードを30g注入し、粉糖を振りかけます。

＊のついた製品は月島グループ製品です。　VER.52

月島食品工業株式会社

10cm

2.5cm