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

フィユタージュサレ

フォンデュソースとベーコンを
トッピング！フランス産小麦を使用
したさっくり香ばしチーズパイ♪

4STEP
60
min

＃お食事

＃サクサク

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

フィユタージュサレ

おつまみにも！チーズとベーコンの本格パイ♪

4STEP
60
min

＃お食事

＃サクサク

※時間は品出しをつの目安です。

材料

- フィユタージュ・トラディション*
- 全卵（塗り卵用）
- アシスターフォンデュソースJ*
- ベーコン
- ブラックペッパー
- シュレッドチーズ

商品情報はこちら

作り方

STEP 1 カット
室温に数分おいたフィユタージュ・トラディションを10cm×10cmにカットし天板に並べ、塗り卵をします。

STEP 2 トッピング
1にアシスターフォンデュソースJを20g絞り、ベーコン、ブラックペッパー、シュレッドチーズをトッピングします。

STEP 3 焼成
デッキ　　：上下180℃　約24分
コンベクション：　180℃　約20分
（風量2）

＊のついた製品は月島グループ製品です。

VER.72