



おつまみパンペルデュ・サレ

発酵もホイロも必要なし！ロス生地を使ってできる、おつまみにぴったりのカンタンレシピです。ベーコンと彩り豊かな野菜を混ぜて、さっくりジューシーに焼き上げました。

レシピ

【材料】 〈11 個分〉

〈A：野菜ミックス〉

ほうれん草（茹で）	100
たまねぎ	10
粒コーン	12
ベーコンスライス	13

〈B：生地〉 g

クロワッサンやパイのロス生地（焼成前）	300
◎ワンタッチシュープレミアム	100
◎咲味油	5
脱脂粉乳	15
食塩	5
A：野菜ミックス	135

〈C：トッピング〉 g/個

CHEDDARチーズ	15
------------	----

〈D：仕上げ〉 %

オリーブオイル	適量
---------	----

【作り方】

〈下準備〉

(1) A：野菜ミックスを炒めます。

〈構成〉

(1) 全材料を混ぜ合わせ、生地を 60g ディッシャーですくいシリコンケースにのせ、中心にトッピングをして焼成します。

焼成条件例 190℃/200℃ 20 分前後

(2) 焼成後オリーブオイルを刷毛塗します。

※直径 6.7 cm のシリコン型を使用しています。

製品紹介

■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 (1kg×6 本)



使い方動画はこちら

作り方のポイント

- ・パイ生地とシュー生地が馴染む程度のミキシングで出来上がりです。
- ・出来上がった生地はディッシャーですくうと型に入れやすく便利です。
- ・パイ生地は、その他のペストリー生地（焼成前）でも置き換え可能です。

◎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【製品情報】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

