

Parte au pudding aux fruits



キューピータマゴ株式会社



— 色々フルーツのミニプリンパイ —

濃厚なプリン風味のカスタードを使った、アレンジ自在なサクサクパイ

配合

【A プリンカスタード】

濃縮カスタードプリンベース…………… 200g
牛乳…………… 100g
コーンスターチ…………… 18g
ラム…………… 適量

【B パイ】（1枚あたり）

ブリドル 冷凍 AOP パイシート 400×300
…………… 5cm×5cm

【C トッピング】（1枚あたり）

ラ・フランス M 2号缶…………… ハーフの 1/4
グラベル ダークスイートチェリー…………… 1.5粒
DI 紅玉フレッシュりんご…………… 15g
ゴールドリーフアブリコットハーフ…………… ハーフの 1/2

【D 仕上げ】

カソナード…………… 適量
デコレーションシュガー…………… 適量
ピスタチオ…………… 適量
ナパージュ…………… 適量

※約 48 個分

作り方

- ① カスタードの材料（ラム以外）を加熱し、重めに炊いて漉し、ラムを加える。
- ② パイシートを 5cm 角にカットしてピケする。
- ③ 中央にカスタードを 6g 絞り、フルーツを乗せる。
- ④ カソナードをフルーツの上にふり、200℃で 10 分、180℃で 10 分焼成。
- ⑤ デコレーションシュガー、ピスタチオ、ナパージュで飾る。

使用原材料

ブリドール 冷凍 AOP パイシート 300×400



ブリドール社の冷凍パイ生地を48層から三つ折りし、144層にしたものを2.5mmまで薄く延ばした、400×300mmのパイ生地です。AOP バター 35%配合。

原材料：小麦粉、バター、食塩、（一部に小麦・乳成分を含む）

原産国：日本

荷 姿：375g×20 枚



グランベル ダークスイートチェリー



チリ産の粒の揃った、適度に熟した良質のダークスイートチェリーの種を抜いて、シロップ漬けにした製品。深紅色をした芳醇な風味があります。糖度 20～25 度。

原材料：チェリー、砂糖

原産国：チリ

荷 姿：2号缶(60～75粒)×12缶



DI 紅玉フレッシュりんご



国産紅玉りんごの美味しさをそのままパックに密封したフレッシュな製品。

新鮮なりんごの甘酸っぱい果肉と、美しい色合いが特徴です。糖度 30 度。

原材料：りんご、糖類（異性化液糖、砂糖）

／乳酸カルシウム、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）

原産国：日本 原料原産地：日本 荷 姿：2.2kg×5



ラ・フランス 2つ割 M 2号缶



山形県産の原料を徹底した追熟管理で最高な熟度で加工。

芳醇な香りとまろやかな風味が特徴の果実の女王です。

原材料：洋なし（ラ・フランス、山形県産）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖

／酸味料、酸化防止剤（V.C）

原産国：日本 原料原産地：日本 荷 姿：2号缶(9～12ヶ)×12缶



キューピータマゴ 濃縮カスタードプリンベース



同量の牛乳を合わせて加熱するだけで、

卵黄味豊かなしっかり食感の昔ながらのプリンを作れます。

原材料：鶏卵、砂糖、牛乳、（一部に卵・乳成分を含む）

原産国：日本

荷 姿：500g×20 袋

キューピータマゴ株式会社