

Feuilletage sakura au printemps



— 桜の春めきリーフパイ —

サクサクのリーフパイに風味豊かな桜のパウダーをトッピングしました。
手軽に春の味をお楽しみいただけます。

配合

| | |
|---------------------|----|
| DI 冷凍リーフパイ大 | 適量 |
| グラニュー糖 | 適量 |
| W サクラパウダー（国産）赤ビート色素 | 適量 |

作り方

- ① DI 冷凍リーフパイ大の片面にグラニュー糖をたっぷり付けて 190℃に予熱したオーブンで 15 分焼成。
- ② 粗熱がとれたら W サクラパウダー（国産）赤ビート色素を茶こしで振りかける。

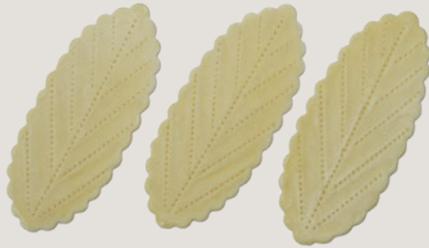
使用原材料

DI 冷凍リーフパイ大

バター風味が良いリーフパイが焼くだけで簡単に作れる。サイズ、価格も手ごろなおすすめ品です。



焼成後



焼成前

原材料：小麦粉、バター、水、食塩、
(一部に小麦・乳成分を含む)

原産国：フランス

荷 姿：18g×420 枚



山真産業 W サクラパウダー (国産) 赤ビート色素

国産の桜葉・桜花をペーストに、赤ビート色素等を添加しFD加工したパウダー商品です。



原材料：デキストリン (国内製造)、
桜ペースト (桜花塩漬、桜葉塩漬)、
寒天、砂糖、桜エキス/安定剤
(加工澱粉)、赤ビート色素

原産国：日本 原料原産地：日本

荷 姿：30g×15 袋 ×2 合、500g×10 袋

