



セイボリータルト

女子ウケ抜群、見た目鮮やかヘルシー惣菜タルト

[材料]

PLパイタルト大 (PT-1)-53 2トレー
菜園風グリル野菜のミックス 360g
塩、こしょう 適量
オリーブオイル 適量
ハム 適量
ホワイトソース(業務用) 適量

[作り方]

- 冷凍カット野菜を凍ったまま、オリーブオイルで炒める。
- 塩、こしょうで味を調える。
- PT-1の底にホワイトソースを20g充填する。
- 炒めた野菜を30gのせる。
- 好みでハート型にカットしたハム等をのせる。

菜園風グリル野菜のミックス × PLパイタルト大 (PT-1)-53

濃厚な味わい・鮮やかな彩りを持った
イタリア産野菜を、グリル加工したミックス品



カゴメ株式会社

商品コード 5960
荷姿 600g / 10袋
保存方法 冷凍 (-18°C以下)
賞味期限 360日

デザートから惣菜まで幅広く使用できる
パイ生地タルトの大きめサイズ、
小ロットタイプ



リボン食品株式会社

商品コード 009874
荷姿 192個 (6個×2袋×8BL×2合)
保存方法 常温
賞味期限 10ヶ月

容量 55cc [74mm 27mm]
60mm

リボン食品の 簡単！おいしい！

RECIPE

コラボレシピ vol.3



ハンバーグのタルトソレイユ

SNSで話題沸騰中の簡単フォトジェニックパイ

[材料]

パイシートPL210×210×3-04..2枚
トマトソースdeハンバーグ 1/2パック

[作り方]

- パイシートにハンバーグを90gのせ、パイの淵を1cmほど残し、均一に広げる。
- もう1枚の生地を重ね、フォークの背で淵をつぶし、留める。
- パイ生地の表面に卵をぬり、中心に2cmほどの丸型をのせ、中心からパイの外側に向けて16等分の切り込みを入れる。
- 丸型を外し、パイを1切れずつ指でつまみ、2回ねじる。
- 塗り玉をぬり、190°Cのオーブンで20分間程度焼成を行う。

トマトソース de ハンバーグ

オープンで焼き上げたハンバーグに、ブラックオリーブ、なす、ズッキーニをプラスしたトマトソース立てのハンバーグ



エム・シーシー食品株式会社

商品コード 0021790
荷姿 180g×10個×2入 / 2合
保存方法 冷凍 (-18°C以下)
賞味期限 製造より 1年

パイシート
PL210×210×3-04

様々な料理やデザートに適した
使い勝手の良い角型パイシート



リボン食品株式会社

商品コード 009509
重量 135g / 枚
荷姿 15枚×6BL
保存方法 冷凍 (-18°C以下)
賞味期限 180日
生地サイズ : 210mm × 210mm × 3mm



Hamburg
Tarte Soleil



リボン食品のシェフのパイ・ラボ

“シェフのパイ・ラボ”は様々な業態のお客様にお使い頂けるよう、ロットや包装形態を工夫したブランドです。より手軽に、高級感と演出力が魅力のパイメニューをお作り頂けます。

多様化

お客様の用途に細かく対応できるよう、様々なサイズ・グレードを揃えております。

小ロット化・品質保持

保管場所にも困らず使いやすい小ロット。輸送時の衝撃に耐えられるよう、梱包にも工夫を凝らしています。

簡易化

専用商品コード「PL～」をお伝え頂くだけで、すぐにパイ・ラボ商品と判断し、スムーズに発注手続きが完了致します。

パイシート

- ▶ 使い勝手の良いサイズ感
- ▶ 簡単にパイの商品化
- ▶ 高級感・こだわりを演出



焼成パイ

- ▶ 調理時間の短縮
- ▶ 簡単アレンジ
- ▶ 惣菜、デザート対応



Type パイの種類

油脂の加え方で違いが生まれる

パイの生地には様々な種類があります。その中でも、最もポピュラーとされるのは、「パート・フィユタージュ」。小麦粉と水でできた生地（ドゥ）でシート状の油脂を包み、数回伸ばし折り込み、何層もの層となった通常「折りパイ」と呼ばれるものです。一般的に私たちがパイ生地と呼んでいるものもこれにあたります。

キッシュ等のタルトの皿として使用されているのは「パート・ブリゼ」。サイコロ状にカットした油脂に小麦粉を混ぜ合わせたもので、「練りパイ」のことを言います。

他にも練りと折りの中間となる「練り折りパイ」等、パイ生地は油脂の大きさ、水分量、折り数等によって様々な食感や風味の違った生地を作ることができます。

このように原料はいたってシンプルですが、作る条件によって様々な表情を見てくれるパイ生地。長年のノウハウやスキルが詰まったとても奥の深い食品です。



Seasonable 季節のパイ

1月 ガレット・デ・ロワ

折りパイにアマンド生地が入ったフランスの伝統菓子。フランスでは新年を迎える際、家族みんなで切り分けて食べます。



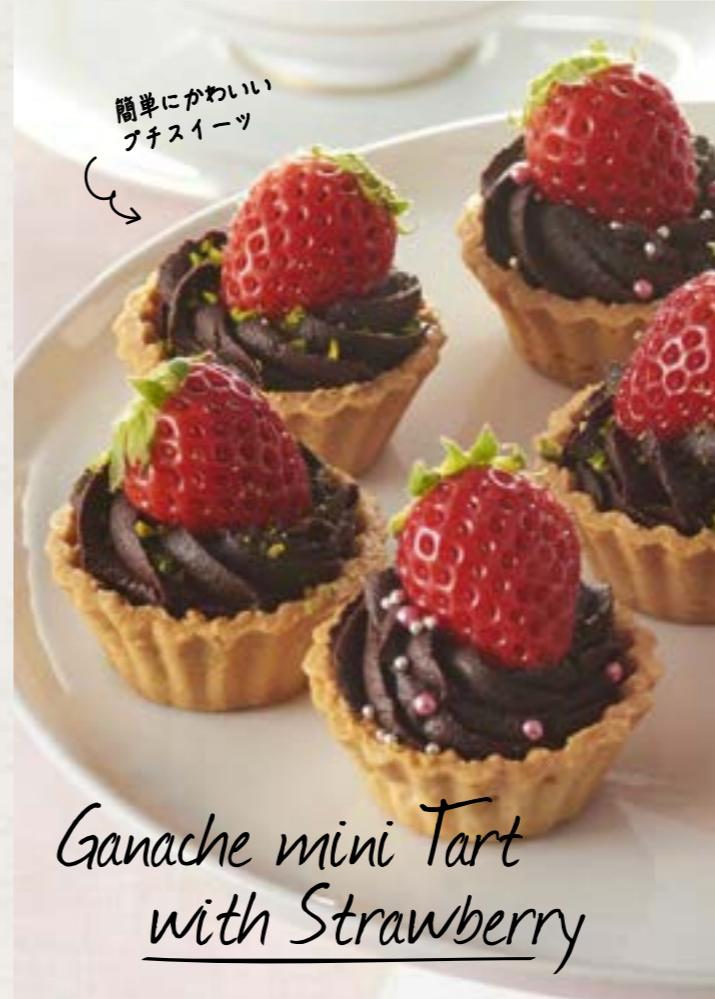
2月 チョコレートタルト

バレンタインには、沢山の想いを込めたチョコレートタルトの詰め合わせはいかがでしょうか。



チョコを流し込み、ナッツやベリーなどお好みの食材で華やかに。

Collaboration Recipe



Ganache mini Tart with Strawberry

イチゴとガナッシュのミニタルト

絞って、飾り付けるだけで簡単タルトビュッフェ！

【材料】

PLクッキータルト小(CT-3) ... 3トレー
ガーナチョコレートクリーム 500g
生クリーム 50~100g
※お好みのかたさで
いちご 適量

【作り方】

- ガーナチョコレートクリームに生クリームを合わせる。
- 絞り袋にいれ、CT-3に20gしぶる。
- いちごやアラサン、ピスタチオなどお好みのトッピングをして完成。

ガーナチョコレート

ガーナ産カカオ原料を使用した濃厚な味わい
キレのあるビター感が特徴のチョコクリーム



日新化工株式会社

商品コード ---
荷姿 1kg × 6
保存方法 冷暗所(18~22°C)
賞味期限 未開封にて 180 日

PLクッキータルト小 (CT-3)-52

お手軽ブティフルとしてパーティーに最適な
クッキー生地タルトのサイズ小、小ロットタイプ



リボン食品株式会社

商品コード 009873
荷姿 384 個 (12 個 × 2 袋 × 16BL)
保存方法 常温
賞味期限 10 ヶ月



Collaboration Recipe



ローズアップルパイ

まるで薔薇のよう！貢ってうれしいアレンジパイ

【材料】

パイシート PL500-01 1本
AプレザーブF(扇型7mm) 500g
はちみつ 15g
バター 15g
ラム酒 5g
レモン果汁 6g

【作り方】

- PL500を解凍させ、縦16mm幅でカットする。(縦に20等分)
- りんごプレザーブを2、3等分にスライスし、薄くする。
- 鍋にりんごプレザーブをいれ、はちみつとバターをいれ、火にかける。
- 水分がなくなったら火を止めラム酒とレモン果汁をいれ、冷ます。
- パイの上にりんごプレザーブをのせ、端から巻く。巻き終わはしっかりとめる。
- 60mmのセルクルをはめ、190°Cのオーブンで20分間焼成し、さらに20分間乾燥焼く。

AプレザーブF(扇型7mm)

青森県産ふじりんごを、シャキシャキした食感に仕上げた扇形りんごプレザーブ



カセイ食品株式会社

商品コード 5824
荷姿 2kg/6 袋
保存方法 冷暗所
賞味期限 730 日間

パイシート PL500-01

保管場所を取らないロール状の
ピケなしパイシート



リボン食品株式会社

商品コード 009508
重量 580g/枚
荷姿 2 本 × 9BL
保存方法 冷凍 (-18°C以下)
賞味期限 180 日
生地サイズ: 460mm × 320mm × 4mm

リボン食品株式会社

〒532-0035 大阪市淀川区三津屋南3-15-28 TEL.06-6301-6855(代表)

リボン食品ウェブサイト ▶ <http://www.ribbonf.co.jp/>

お問い合わせ先

大阪 TEL.06-6301-6827 名古屋 TEL.06-6301-6871
東京 TEL.03-5421-7660 札幌 TEL.011-784-1750

※ レシピや商品についてのお問い合わせはこちらまで