



「アントニオ」フィロペストリー のご案内



商品概要	商品名	フィロペストリー	賞味期限	製造より12カ月
	商品コード	680000	保管方法	冷凍（-18℃以下）
	内容量	375g/本 約21枚入り	解凍方法	冷蔵庫で3～4時間解凍
	荷姿	375g × 12本	原材料	小麦粉、コーンスターチ、 植物油、食塩、リン酸Ca
	原産国	オーストラリア		
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; margin-right: 20px;">外装</div> <div style="margin-right: 20px;">外箱 + 内袋</div> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; margin-right: 20px;">商品</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;">   </div>				
フィロ商品の特性	<p>(1) 小麦粉で作った薄皮 →油（植物油や澄ましバター）を塗って焼くと、<b>パリパリ食感</b>を味わえる →包んだものを油で揚げると、食感はさらに良くなる</p> <p>(2) 形状を自由にできる →アイデア次第、<b>創作性がある</b> ・タルト型、包み焼き、ミルフィーユ風、飾り・・・</p> <p>(3) 主に料理に使われるが、スイーツ等にも<b>幅広く</b>使える</p> <p>・メーカーのホームページにレシピ集（英語表記）がありますので、ご参照ください （Google Chrome で日本語翻訳すると読みやすくなります） <a href="http://antonioufillo.com.au/fillo-pastry-sweet">http://antonioufillo.com.au/fillo-pastry-sweet</a></p>			
商品の特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1枚1枚はがしやすく<b>作業性が良い</b> ※一般的なフィロはくっつきが多い</li> <li>・<b>破れが少なく</b>、ロスなく使える ※一般的なフィロは破れが多い</li> <li>・2～6枚重ねて使うと、パリパリ食感がさらに出る</li> </ul>			



洋菓子材料の総合商社  
**池伝株式会社**  
<http://www.ikeden.com>

札幌支店	〒002-8081 札幌市北区百合が原7-2-1	TEL.011-772-9888
仙台支店	〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町1-6-33	TEL.022-352-5237
新潟支店	〒950-0863 新潟市東区卸新町2-848-15	TEL.025-275-5136
埼玉支店	〒331-0812 さいたま市北区宮原町2-54-7	TEL.048-654-1420
東京支店	〒143-8511 東京都大田区平和島5-5-13	TEL.03-3767-0141
名古屋支店	〒454-0849 名古屋市中川区小塚町1	TEL.052-363-3001
大阪支店	〒561-0856 大阪府豊中市穂積2-15-1	TEL.06-4866-2151
福岡支店	〒811-1311 福岡市南区横手4-25-1	TEL.092-574-1585
熊本出張所	〒862-0913 熊本市東区尾ノ上4-11-47	TEL.096-285-4202
本社	〒105-0004 東京都港区新橋2-12-5	TEL.03-3503-0531

使用例

タルトの土台



リンゴ包み



焼きモンブラン



肉・魚包み



※基本的に  
食べ頃は当日中

共通



①冷蔵庫で解凍  
(3~4時間)



②油をぬる  
(澄ましバター、  
植物油など)



③2~6枚重ねる  
(油をぬる→重ね  
るを繰り返す)



④カットする

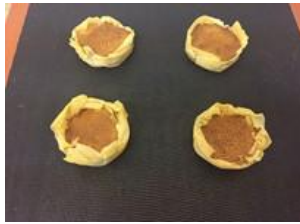
タルト



⑤タルト型に  
成型する



⑥ダイヤモンドを  
入れる



⑦焼成する  
160~180℃  
20~25分



⑧盛り付ける

包み焼き



⑤具材を入れる



⑥生地を包む



⑦油をぬり焼成  
160~180℃  
10~15分



⑧盛り付ける

使い方