



フィーロスティック

～人気のワンハンドスイーツを、柑橘が香る焼き菓子で～



商品情報
レシピは
裏面へ⇒

フィーロスティック

《配合》 4 個分

【材料】

アントニオ フィーロペストリー★ ・ ・ ・ 2枚
クレムダマンド ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 80g
グランベル ポーレコンサントレ
レモン or オレンジ★ ・ ・ ・ 15 ~ 20g
洋酒 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 適量
溶かしバター ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 適量
DI 粉糖★ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 適量

★は池伝オリジナル商品

※ポイント※

- 型が不要で、サイズや形が自由に調整可能
- 生地焼成とカラメリゼを同時に行うことで、時短に
- フィリングには、ナッツをはじめ好みの素材を合わせて
- ほんのり塩味を感じる後味が、全体のまとまりと奥行きをプラス
- 香ばしさが際立つ、焼きたてのタイミングでの陳列もおすすめ

《工程》

- ①クレムダマンド、グランベル ポーレコンサントレ、洋酒を合わせる。
- ②アントニオ フィーロペストリーを1枚広げて短辺を手前にして置き、手前半分の範囲に溶かしバターを塗って二つ折りにする。
- ③半分にカットし、①を1枚あたり22~25gしぼる。
- ④縁の接着面に溶かしバターを塗り、筒状に巻いて両端を軽く押さえて捻る。
- ⑤表面に溶かしバターを塗り、180℃で5分焼成。
- ⑥全体にDI粉糖を厚めにかけて、さらに10分→200℃程度に上げて5分~焼成（カラメリゼされるまで）

工程動画は
こちら⇒



FILLO PASTRY

アントニオ フィーロペストリー

荷 姿：375g×12本（18~21枚入り）

保存条件：冷凍保管（-18℃以下）

原 産 国：オーストラリア

原材料名：小麦粉、水、コーンスターチ、植物油、食塩、リン酸Ca

解凍方法：4時間以上かけて冷蔵庫で解凍してください。

※完全に解凍されていないと生地が脆くなり、
割れや破れの原因となります。

加熱調理の有無：加熱しておりません。

加熱調理の必要性：加熱してご使用ください。

※1枚あたりのサイズ：27cm×42cm

【こんな時に】

- ・軽い食感・仕上がりにしたい
- ・生地部分の油脂分、糖分を控えたい

【使いやすさ】

- ・破れにくく、成形や作業がしやすい
- ・1箱の内容容量が多すぎず、使いやすい