池伝フェア2024　コラボレシピ

赤字は池伝製品　青字はコラボ企業製品

レシピ名	ゆずリーフ	
コラボ企業	リボン食品株式会社	
特徴	パイのサクサクとゆずの甘酸っぱいアイシングが相性抜群のパイ菓子です。 甘さもありつつゆずの爽やかさも加わっているので何枚でも食べられてしまいます。	
コラボ製品	DI 木頭ゆずピューレ	パイシートMBEリーフ（NEW）

材料	10	個分		
パイシートMBEリーフ（NEW）		10枚		
グラニュー糖		適量		
DI 木頭ゆずピューレ		15g		
粉糖		50g		

作り方

【リーフパイの焼成】
①MBEリーフを半解凍にする。
②MBEリーフの表面全体にグラニュー糖をつける。
③天板に並べ、180°Cのオーブンで約20分焼成する。
（使用するオーブンに合わせて焼成温度・時間を調整してください）

【アイシング】
①粉糖にゆずピューレを加え、しっかりと混ぜ合わせる。
②焼き上がりすぐの温かいリーフパイの表面全体に①を刷毛塗りする。
③アイシングが乾くまで自然乾燥させる。