

## リーフパイ型使用手順

### 手順① 解凍



冷凍庫に保管しているパイ生地を使用分だけ取り出し、バットなどに並べ常温(25℃)で約2~5分程解凍します。

※一度にたくさんの量を使用するときは箱の状態で前日から冷蔵庫で解凍します。



目安として、触ったときに形が崩れず、少し反る程度まで解凍します。

### 手順② 加工



グラニュー糖を表面にまぶします。  
(グラニュー糖を入れたバット又はトレーに生地をのせ押しつけます)

グラニュー糖は1枚当たり約2g程度。



シリコンペーパーを敷いた天板に重ならないように均等に並べます。

### 手順③ 焼成



オーブンの焼成温度は190~200℃で生地が完全に浮き、焼き色がつくまで焼成します。



固定窯の場合下火が強いと写真のように生地が反ることがありますのでご注意ください。



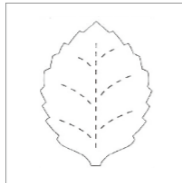
Leaf & Character

# リーフパイ カタログ

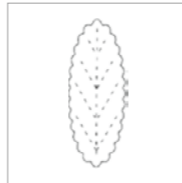
Leaf  
リーフ型  
焼成見本




〔サイズ〕60×90 (mm)  
〔重量〕約11g



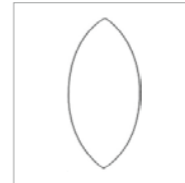
〔サイズ〕64×140 (mm)  
〔重量〕約15g



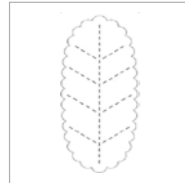
Character  
キャラクター  
その他  
焼成見本



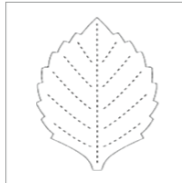

〔サイズ〕56×108 (mm)  
〔重量〕約12g



〔サイズ〕64×160 (mm)  
〔重量〕約20g



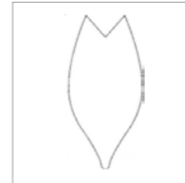
〔サイズ〕95×145 (mm)  
〔重量〕約25g



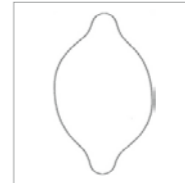
〔サイズ〕97×94 (mm)  
〔重量〕約14g



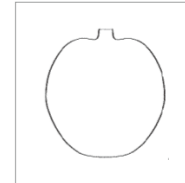
〔サイズ〕63×129 (mm)  
〔重量〕約14g



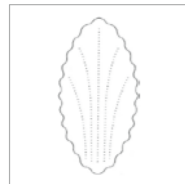
〔サイズ〕72×115 (mm)  
〔重量〕約14g



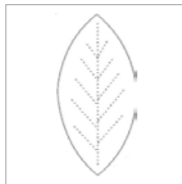
〔サイズ〕75×78 (mm)  
〔重量〕約12g



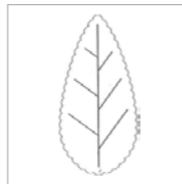
〔サイズ〕103×183 (mm)  
〔重量〕約31g



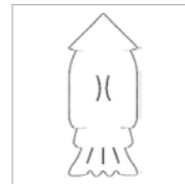
〔サイズ〕91×195 (mm)  
〔重量〕約29g



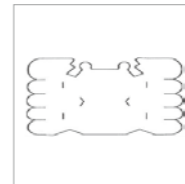
〔サイズ〕83×190 (mm)  
〔重量〕約31g



〔サイズ〕56×122 (mm)  
〔重量〕約14g



〔サイズ〕112×70 (mm)  
〔重量〕約19g



〔サイズ〕151×222 (mm)  
〔重量〕約143g  
(上下セット)

