



이지 펍 페스츰리 18종

문의사항 : 031.284.9500
문의메일 : sales@ppang.biz

선인 카카오 플친 : 카카오톡 검색창에 선인 검색 해주세요!
(선인과 플친이 되시면 신제품정보, 세미나정보, 시식회 정보 등 받으실 수 있습니다)



[주]선인 카카오톡 채널 안내! 선인과 플친하고 다양한 소식 받아 보세요

선인과 카카오톡 친구 맺고, 다양한 소식을 받아 보세요!



카카오톡 채널 추가하는 방법

1. 배너 클릭! 채널 추가하기!

2. 카톡 상단 검색창 클릭 → QR코드 스캔 → 채널 추가

- ① 시식회 신청
- ② 연수 기회 제공
- ③ 온.오프라인 세미나 초청
- ④ 1:1 트레이닝(당사 교육장)
- ⑤ 신제품 샘플 우선 제공



www.sib.kr



| 참치크런치

| 이지 펌 페스츄리

참치크런치			<div>1. 펌을 5*12cm 로 재단한다.</div> <div>2. 에그워시 해준다.</div> <div>3. 참치넛츠토피를 8g 씩 올려준다.</div> <div>4. 고르곤졸라크럼블을2~3g 혹은 페 코리노 사르데이아를 1g씩 올려준다.</div> <div>5. 에어프라이어 200도 15분간 베이킹한다.</div> <div>6. 꿀을 뿌려 마무리한다.</div>
플레이크페이스트리도우	1 ea		
참치넛츠토피	8 g		
냉동전란-마이클푸드	적당량		
고르곤졸라치즈	2 g		
페코리노사르데니아	g		

참치넛츠토피		
아몬드	24 g	<div>1. 넛츠류를 다져준다.</div> <div>2. 기름을 짜준 참치와 견과류들을 섞는다.</div> <div>3. 마요네즈를 섞어서 준비한다.</div>
브라질넛츠	16 g	
호두	16 g	
마요네즈	40 g	
참치	70 g	



플레이크페이스트리도우





| 크림치즈 소세지를

| 이지 펌 페스츄리

크림치즈 소세지			1. 펌시트를 10*12cm로 재단한다. 2. 비너소시지를 해동하여 2cm 정도로 잘라준다. 3. 펌에 에그워시 해준다. 4. 크림치즈블록과 비너소시지를 한개씩 교차하여 올려준다. 5. 말아주고 칼집을 낸후 에그워시한다. 6. 에어프라이어 180도 15분 베이킹한다.
플레이크페이스트리도우	1 ea		
비너소시지(1,008g)	적당량		
크림치즈포션	적당량		

미니 크림치즈롤			1. 펌시트를 3*9cm 로 재단한다. 2. 에그워시한다. 3. 크림치즈 포션블록을 하나씩 올리고 말아준다. 4. 에그워시한후 5. 에어프라이어 180도 15분 굽는다.
플레이크페이스트리도우	g		
크림치즈포션블럭	g		

		
비너소시지(1,008g)	플레이크페이스트리도우	플레이크페이스트리도우





토마토치즈 트위스트

이지 펄 페스츄리

토마토 치즈 트위스트		<div>1. 도우를 18.5*57cm, 2장으로 재단한다.</div> <div>2. 재단한 도우 하나는 윗면을 에그워시 한다</div> <div>3. 레드 페스토를 얇게 바른 후, 고다치즈를 올린다.</div> <div>4. IQF 반건조 체리 토마토를 한 줄에 3개씩 올린다</div> <div>5. 나머지 도우로 덮어주고, 3cm너비로 자른다</div> <div>6. 에그워시 후, 크리스피 치즈그래놀을 토핑한다.</div> <div>7. 꺾배기처럼 두 번 꼬아서 팬닝한다.</div> <div>8. 에어프라이어 : 180도 10분</div> <div>컨벡션 : 200도에서 15분 굽는다</div>
플레이크페이스트리도우	1 ea	
레드페스토 500g	200 g	
고다치즈[슬라이스95*105*1.2]	15 ea	
반건조체리토마토_250g	57 ea	
고다치즈[블록]47*105*38	60 g	
튀겨도타지않는바삭바삭크리스피_1.5kg	75 g	



고다치즈[슬라이스
95*105*1.2]



고다치즈[블
록]47*105*38



레드페스토 500g



튀겨도타지않는바삭바삭
크리스피_1.5kg



반건조체리토마토_250g



플레이크페이스트리도우





| 불고기파이

| 이지 펌 페스츄리

불고기파이 (10개분량)		<div>1. 펌페스츄리 시트를 12*8cm 로 재단합니다.</div> <div>2. 뚜껑이 될 절반의 시트는 X자로 칼집을 냅니다.</div> <div>3. 바닥이 될시트를 철판에 팬닝합니다.</div> <div>4. 베이크용불고기를 33g 토핑합니다.</div> <div> ** 치즈를 옵션으로 같이 토핑하셔도 좋습니다. (하단에 레시피 참조)</div> <div>5. 가장자리에 에그워시를 합니다.</div> <div>6. 뚜껑을 덮고 포크로 잘 접착해줍니다.</div> <div>7. 전체적으로 에그워시를 합니다.</div> <div>8. 컨벡션오븐 180도 20분간 베이킹합니다.</div>
플레이크페이스트리도우	1 ea	
불고기 베이크	330 g	

그라나치즈 불고기파이	
플레이크페이스트리도우	1 ea
불고기 베이크	330 g
그라나치즈(하드치즈스틱) 220g	20 g

모짜렐라 불고기파이	
플레이크페이스트리도우	1 ea
불고기 베이크	330 g
모짜렐라치즈(6.4슈레드)2.5kg	110 g



모짜렐라치즈(6.4슈레드)2.5kg



불고기 베이크



플레이크페이스트리도우





| 치즈 시금치 롤

| 이지 펌 페스츄리

치즈 시금치 롤			<div>1. 펌페스츄리 시트위에 고다치즈 슬라이스를 깔아준다.</div> <div>2. 해동하여 물기를 꼭 짠 밀피유시금치를 골고루 깔아준다.</div> <div>3. 한방향으로 돌돌말아준다.</div> <div>4. 냉장휴지 15~20분</div> <div>5. 두께 2.5cm 로 재단한다.</div> <div>6. 해동한 냉동전란으로 에그워시한다.</div> <div>7. 에어프라이어 160도 25분 베이킹합니다.</div> <div>8. 후레쉬치즈과 함께 서빙합니다.</div>
플레이크페이스트리도우	1 ea		
고다치즈[슬라이스95*105*1.2]	24 ea		
밀포위시금치	10 ea		
냉동전란-마이클푸드	적당량		
후레쉬치즈_100g	적당량		



고다치즈[슬라이스
95*105*1.2]



후레쉬치즈_100g



밀포위시금치



플레이크페이스트리도우





| 과일롤 4종

| 이지 펄 페스츄리

레드베리롤			<div>1. 30 * 57cm 로 재단합니다.</div> <div>2. 해동한 프리미엄 베리필링을 골고루 펼쳐줍니다.</div> <div>3. 3cm 두께로 재단합니다.</div> <div>4. 러프하게 돌돌 말아줍니다.</div> <div>5. 해동한 냉동전란으로 에그워시를 합니다.</div> <div>6. 밀지름6cm 머핀컵에 팬닝합니다.</div> <div>7. 에어프라이어 160도 23분 베이킹합니다.</div> <div>8. 그라젤을 발라서 마무리합니다.</div>
플레이크페이스트리도우	1 ea		
프리미엄베리필링	380 g		
냉동전란-마이클푸드	적당량		
그라젤 1kg	적당량		

블루베리롤			<div>1. 30 * 57cm 로 재단합니다.</div> <div>2. 해동한 프리미엄 블루베리필링을 골고루 펼쳐줍니다.</div> <div>3. 3cm 두께로 재단합니다.</div> <div>4. 러프하게 돌돌 말아줍니다.</div> <div>5. 해동한 냉동전란으로 에그워시를 합니다.</div> <div>6. 밀지름6cm 머핀컵에 팬닝합니다.</div> <div>7. 에어프라이어 160도 23분 베이킹합니다.</div> <div>8. 그라젤을 발라서 마무리합니다.</div>
프리미엄블루베리필링(냉동)	380 g		
플레이크페이스트리도우	1 ea		
냉동전란-마이클푸드	적당량		
그라젤 1kg	적당량		

망고롤			<div>1. 30 * 57cm 로 재단합니다.</div> <div>2. 해동한 프리미엄 망고필링을 골고루 펼쳐줍니다.</div> <div>3. 당적망고다이스를 한줄에 6g 정도 넣어줍니다.</div> <div>4. 3cm 두께로 재단합니다.</div> <div>5. 러프하게 돌돌 말아줍니다.</div> <div>6. 해동한 냉동전란으로 에그워시를 합니다.</div> <div>7. 밀지름6cm 머핀컵에 팬닝합니다.</div> <div>8. 에어프라이어 160도 23분 베이킹합니다.</div> <div>9. 그라젤을 발라서 마무리합니다.</div>
플레이크페이스트리도우	1 ea		
프리미엄망고필링(냉동)	380 g		
당적망고다이스 500g	114 g		
냉동전란-마이클푸드	적당량		
그라젤 1kg	적당량		

사과롤 with 크렌베리			<div>1. 30 * 57cm 로 재단합니다.</div> <div>2. 해동한 프리미엄 사과필링을 골고루 펼쳐줍니다.</div> <div>3. 당적사과다이스를 한줄에 5g 후레쉬크란베리슬라이스를 3g 정도 넣어줍니다.</div> <div>4. 3cm 두께로 재단합니다.</div> <div>5. 러프하게 돌돌 말아줍니다.</div> <div>6. 해동한 냉동전란으로 에그워시를 합니다.</div> <div>7. 밀지름6cm 머핀컵에 팬닝합니다.</div> <div>8. 에어프라이어 160도 23분 베이킹합니다.</div>
플레이크페이스트리도우	1 ea		
프리미엄애플필링	380 g		
당적사과다이스2.5kg	95 g		
후레쉬크란베리슬라이스	57 g		
냉동전란-마이클푸드	적당량		
그라젤 1kg	적당량		

9. 그라젤을 발라서 마무리합니다.



당적망고다이스 500g



당적사과다이스2.5kg



후레쉬크란베리슬라이스



프리미엄망고필링(냉동)



프리미엄베리필링



프리미엄블루베리필링(냉동)



그라젤 1kg



플레이크페이스트리도우





| 시나몬롤

| 이지 펌 페스츄리

시나몬 롤		
플레이크페이스트리도우	1 ea	<div><div>1. 펌시트를 꺼내놓는다.</div><div>2. 설탕과 시나몬 분말을 골고루 섞어준다.</div><div>3. 펌시트 위에 시나몬 설탕을 부어서 고루 펼쳐준다.</div><div>4. 크리스탈 슈가 50g를 흘뿌려준다</div><div>5. 양끝에서부터 중간지점(19cm)까지 말아준다.</div><div>6. 냉장휴지 20분</div><div>7. 두께 2.5cm로 커팅한다.</div><div>8. 팬닝 후 에그워시한다.</div><div>9. 에어프라이어 160도 35분 굽는다.</div><div>10. 다 구워진 시나몬 롤을 다크,밀크,화이트 크리스피 글레이즈로 코팅한다.</div><div>** 밀크는 견과류를 뿌려 마무리한다.</div></div>
시나몬분말	14 g	
설탕	200 g	
크리스탈슈가 1kg	50 g	
냉동전란-마이클푸드	적당량	

다크 크리스피 글레이즈		
드라이혼당 1kg	100 g	<div><div>1. 빠따글라세 다크를 녹이고, 70도의 물과 섞어준다.</div><div>2. 드라이혼당을 넣고 섞는다.</div></div>
물	22 g	
(다크코팅)빠떼아글라세엑스트라	60 g	

밀크 크리스피 글레이즈		
드라이혼당 1kg	100 g	<div><div>1. 빠따글라세 밀크를 녹이고, 70도의 물과 섞어준다.</div><div>2. 드라이혼당을 넣고 섞는다.</div></div>
물	22 g	
(밀크코팅)빠떼아글라세엑스트라	60 g	

화이트 크리스피 글레이즈		
드라이혼당 1kg	100 g	<div><div>1. 빠따글라세 화이트를 녹이고, 70도의 물과 섞어준다.</div><div>2. 드라이혼당을 넣고 섞는다.</div></div>
물	22 g	
(화이트코팅)빠떼아글라세엑스트라	60 g	

					
드라이혼당 1kg	플레이크페이스트리도우	(다크코팅)빠떼아글라세 엑스트라	(밀크코팅)빠떼아글라세 엑스트라	(화이트코팅)빠떼아글라 세엑스트라	크리스탈슈가 1kg



| 과일 후렌치파이 5종

| 이지 펄 페스츄리

과일 후렌치파이			<div>1. 도우를 10*10cm로 재단한다.</div> <div>2. 테두리로부터 1.5cm두께로 정사각형 칼집을 내되, 대각선 두 꼭지점은 완전히 자르지 않는다.</div> <div>3. 자른부분을 대각선으로 교차 후, 에그워시한다.</div> <div>4. 에어프라이어에서 170도 15분 베이킹한다.</div> <div><div>*베리에이션 1</div><div>- 크림 파티시에(H) 7g</div><div>- 반당적통딸기를 올린다.</div><div>- 데코화이트로 마무리한다.</div><div><div>*베리에이션 2</div><div>- 리플잼 or 파이필링을 7g 짜준다.</div><div>- 반당적과일을 7g씩 올린다.</div><div>- 데코화이트를 뿌려 마무리한다.</div><div><div>*베리에이션 3</div><div>- 리플잼을 7g 짜준다.</div><div>- 데코화이트를 뿌려 마무리한다.</div></div></div></div>
플레이크페이스트리도우	1 ea		
냉동전란-마이클푸드	적당량		
크림파티시에(H)	적당량		
딸기리플잼	적당량		
블루베리리플잼	적당량		
망고파이필링(상온)	적당량		
당적블루베리F(750g)	적당량		
당적망고다이스 500g	적당량		
반당적통딸기_500g	적당량		
데코화이트 1kg	적당량		

					
데코화이트 1kg	당적블루베리F(750g)	당적망고다이스 500g	반당적통딸기_500g	딸기리플잼	크림파티시에(H)
					
블루베리리플잼	플레이크페이스트리도우				





| 세이보리 사각파이 4종

| 이지 펌 페스츄리

크림치즈 사각파이			<div>1. 도우를 10*10cm로 재단한다.</div> <div>2. 테두리로부터 1.5cm두께로 정사각형 칼집을 내되, 대각선 두 꼭지점은 완전히 자르지 않는다.</div> <div>3. 자른부분을 대각선으로 교차 후, 에그워시한다.</div> <div>4. 1차베이킹 -에어프라이어 170도 8분 (컨벡션 180도 14분)</div> <div>5. 10분간 냉동에 넣어둔 크림치즈를 3.5*3.5*1cm로 재단하여, 1차베이킹 한 펌에 넣어준다.</div> <div>6. 2차베이킹 -에어프라이어 170도 8분 (컨벡션 180도 10분)</div> <div><div>** 각 토핑들을 크림치즈 사각파이에 토핑하여 응용할수 있다.</div><div>(크림치즈 사각파이 1개당 토핑 중량)</div></div>
플레이크페이스트리도우	1 ea		
크림치즈(미국산)1.36kg	200 g		
냉동전란-마이클푸드	적당량		

옥수수 토핑			<div>1. 슈퍼스위트콘과 헤이즐넛 오일을 섞어준다.</div> <div>2. 구워놓은 크림치즈 사각파이 베이스 위에 13g 토핑해준다.</div>
크림치즈 사각파이 베이스	15 ea		
슈퍼스위트콘	225 g		
헤이즐넛 오일	9 g		

완두콩 토핑			<div>1. 완두콩과 헤이즐넛 오일을 섞어준다.</div> <div>2. 구워놓은 크림치즈 사각파이 베이스 위에 11g 토핑해준다.</div>
크림치즈 사각파이 베이스	15 ea		
완두콩	225 g		
헤이즐넛 오일	9 g		

야채믹스 토핑			<div>1. 프렌치스타일믹스에 소금 후추 간을 하고, 헤이즐넛 오일을 섞어준다.</div> <div>2. 구워놓은 크림치즈 사각파이 베이스 위에 13g 토핑해준다.</div>
크림치즈 사각파이 베이스	15 ea		
프렌치스타일믹스	225 g		
헤이즐넛 오일	9 g		
소금	적당량		
후추	적당량		

완두콩	프렌치스타일믹스	슈퍼스위트콘	플레이크페이스트리도우



| 바람개비 페스츄리

| 이지 펌 페스츄리

바람개비		<div>1. 펌페스츄리를 11*11cm로 재단한다.</div> <div>2. 각 꼭지점에서 중앙방향으로 2/3정도의 칼집을 낸다.</div> <div>3. 잘린 꼭지점을 중앙으로 접는다.</div> <div>4. 에그워시한다.</div> <div>5. 중앙에 스위트 치즈 스프레드를 20g 짤다.</div> <div>6. 당적다크체리 한개를 올린다.</div> <div>반당적통딸기는 물에 적셔서 올린다.</div> <div>7. 에어프라이어 160도 20분 베이킹한다.</div> <div>(컨벡션 : 180도 20분)</div>
플레이크페이스트리도우	1 ea	
스위트치즈스프레드	300 g	
당적다크체리_2.5kg	15 ea	
반당적통딸기_500g	15 ea	

반당적통딸기_500g	스위트치즈스프레드	플레이크페이스트리도우





| 스위트 파티파이 3종

| 이지 펄 페스츄리

사과 아몬드 파이		
플레이크페이스트리도우	1 ea	<ol style="list-style-type: none">1. 펄 페스츄리 시트를 13*6cm로 재단합니다.2. 시트의 절반부분은 1.5cm 간격으로 3개의 칼집을 내줍니다.3. 철판에 팬닝 후, 찰주머니로 빠뜨다망드 14g을 짜줍니다.4. 당적 사과 다이스를 6g씩 올려줍니다.5. 접착을 위해 가장자리를 에그워시 후, 시트를 반으로 접어 포개어 줍니다.6. 포크로 눌러 접착시키고, 전체적으로 에그워시를 합니다.7. 오븐형 에어프라이기 170도에서 15분 구워줍니다.
빠뜨다망드(1kg)	336 g	
당적사과다이스2.5kg	144 g	
냉동전란-마이클푸드	적당량	

럼 아몬드 파이		
플레이크페이스트리도우	1 ea	<ol style="list-style-type: none">1. 펄 페스츄리 시트를 13*6cm로 재단합니다.2. 시트의 절반부분은 1.5cm 간격으로 3개의 칼집을 내줍니다.3. 빠뜨다망드에 럼을 1% 혼합해 럼 아몬드크림을 만듭니다.4. 재단한 시트를 철판에 팬닝 후, 찰주머니로 럼 아몬드크림을 16g씩 짜줍니다.5. 접착을 위해 가장자리를 에그워시 후, 시트를 반으로 접어 포개어 줍니다.6. 포크로 눌러 접착시키고, 전체적으로 에그워시를 합니다.7. 오븐형 에어 프라이어기 170도에서 15분 구워줍니다.
빠뜨다망드(1kg)	384 g	
아이리쿼_세인트제임스	0.38 g	
냉동전란-마이클푸드	적당량	

블루베리 파이		
플레이크페이스트리도우	1 ea	<ol style="list-style-type: none">1. 펄 페스츄리 시트를 13*6cm로 재단합니다.2. 시트의 절반부분은 1.5cm 간격으로 3개의 칼집을 내줍니다.3. 철판에 팬닝 후, 반당적 야생블루베리를 15g씩 올려줍니다.4. 접착을 위해 가장자리를 에그워시 후, 시트를 반으로 접어 포개어 줍니다.5. 포크로 눌러 접착시키고, 전체적으로 에그워시를 합니다.6. 오븐형 에어 후라이기 170도에서 15분 구워줍니다.
당침블루베리-W 2.5kg	360 g	
냉동전란-마이클푸드	적당량	

			
당적사과다이스2.5kg	빠뜨다망드(1kg)	아이리쿼_세인트제임스	플레이크페이스트리도우





| 소시지 펍 페스츰리 2종

| 이지 펍 페스츰리

소시지 펍 페스츰리			<div>1. 펍 페스츰리 시트를 7*18cm 로 재단합니다.</div> <div>2. 1.5cm 간격으로 칼집을 내되, 한 쪽 끝은 완전히 자르지 않습니다.</div> <div>3. 재단한 시트를 철판에 팬닝 후, 가장자리에 에그워시를 해줍니다.</div> <div>4. 소시지를 넣고 시트를 말아줍니다.</div> <div>5. 전체를 에그워시하고, 오븐형 에어프라이기 170도에 15분 구워줍니다.</div>
플레이크페이스트리도우	1 ea		
비너 소시지	16 ea		
냉동전란-마이클푸드	적당량		

낙엽 소시지 페스츰리			<div>1. 펍 페스츰리 시트를 7*18cm 로 재단합니다.</div> <div>2. 재단한 시트를 철판에 팬닝 후, 가장자리에 에그워시를 해줍니다.</div> <div>4. 소시지를 넣고 시트를 말아줍니다.</div> <div>5. 칼집을 2~2.5cm 간격으로 어긋하게 내어줍니다.</div> <div>6. 칼집을 벌려 눕혀줍니다.</div> <div>7. 전체를 에그워시 하고, 오븐형 에어프라이기 170도에 15분 구워줍니다.</div>
플레이크페이스트리도우	1 ea		
비너 소시지	16 ea		
냉동전란-마이클푸드	적당량		



플레이크페이스트리도우







| 볼로네즈 치즈 파이

| 이지 펄 페스츄리

볼로네즈 치즈 파이			<div>1. 시트를 8*12 cm로 재단합니다.</div> <div>2. 뚜껑으로 사용할 시트는 중앙에 5cm 간격의 칼집을 내줍니다.</div> <div>3. 바닥용 시트를 팬에 옮기고, 테두리를 에그워시 해줍니다.</div> <div>4. 라구소스 포션을 5개씩 넣어줍니다.</div> <div>5. 그라나 치즈를 갈아서, 5g씩 토핑해줍니다.</div> <div>6. 뚜껑용 시트를 덮고, 가장자리를 포크로 눌러 접착시켜 줍니다.</div> <div>7. 전체적으로 에그워시를 해줍니다.</div> <div>8. 오븐형 에어프라이기 170도에 15분 구워줍니다.</div>
플레이크페이스트리도우	1 ea		
라구소스포션	50 ea		
그라나치즈(하드치즈스틱) 220g	50 g		
냉동전란-마이클푸드	적당량		



라구소스포션



플레이크페이스트리도우





| 앙고구마 파이

| 이지 펌 페스츄리

앙고구마 파이			<div>1. 펌페스츄리 시트를 8*12cm로 재단해줍니다.</div> <div>2. 뚜껑용 시트는 중앙에 5cm 간격의 칼집을 내줍니다.</div> <div>3. 바닥용 시트는 철판에 팬닝 후, 테두리를 에그워시합니다.</div> <div>4. 앙고구마 필링을 50g씩 짍니다.</div> <div>5. 선별 해바라기씨 4g과 크리스탈슈가 1g을 각각 올립니다.</div> <div>6. 뚜껑용 시트를 덮고, 가장자리를 포크로 눌러 접착시킵니다.</div> <div>7. 에그워시 후, 오븐형 에어프라이기 170도에서 15분 구워줍니다.</div> <div>8. 코넵과 물을 끓여 한 김 식힌 후, 얇게 발라줍니다.</div> <div>9. 제품 표면에 크리스탈 슈가를 토핑합니다.</div>
플레이크페이스트리도우	1 ea		
앙고구마필링N	500 g		
선별해바라기씨_1kg	40 g		
크리스탈슈가 1kg	10 g		
냉동전란-마이클푸드	적당량		
코넵	100 g		
물	50 g		



앙고구마필링N



코넵



선별해바라기씨_1kg



플레이크페이스트리도우



크리스탈슈가 1kg





| 과일 컵 페스츄리 3종

| 이지 펌 페스츄리

고구마 컵 파이 (8개 분량)	
플레이크페이스트리도우	1 ea
고구마필링 1kg	80 g
냉동고구마다이스15mm	80 ea
냉동전란-마이클푸드	적당량
그라젤 1kg	적당량
물	적당량

1. 펌페스츄리 시트를 9 * 9cm 로 재단한다.
2. 지름 7 * 높이 3cm 싱글머핀컵에 펌페스츄리 시트를 넣어준다.
3. 냉동전란으로 에그워시한다.
4. 고구마필링을 10g 씩 짜준다.
5. 냉동고구마다이스를 10개씩 넣는다.
5. 에어프라이어 160에서 20분 구워준다.
6. 그라젤을 소량의 물에 잘 풀어서 고구마 위에 발라준다.

사과 컵 파이 (8개 분량)	
플레이크페이스트리도우	1 ea
사과파이필링(1kg)	60 g
당적사과다이스2.5kg	180 g
후레쉬크란베리슬라이스	120 g
냉동전란-마이클푸드	적당량
그라젤 1kg	적당량
물	적당량

1. 펌페스츄리 시트를 9 * 9cm 로 재단한다.
2. 지름 7 * 높이 3cm 싱글머핀컵에 펌페스츄리 시트를 넣어준다.
3. 냉동전란으로 에그워시한다.
4. 사과파이필링, 반당적사과다이스, 후레쉬크란베리를 섞어준다.
5. 섞은 4번을 40g 씩 컵페스츄리 안에 채운다.
5. 에어프라이어 160에서 20분 구워준다.
6. 그라젤에 소량의 물을 넣고 잘 풀어서 과일위에 발라준다.

블루베리 컵 파이 (8개 분량)	
플레이크페이스트리도우	1 ea
블루베리파이필링	75 g
당적블루베리F(750g)	250 g
냉동전란-마이클푸드	적당량
그라젤 1kg	적당량
물	적당량

1. 펌페스츄리 시트를 9 * 9cm 로 재단한다.
2. 지름 7 * 높이 3cm 싱글머핀컵에 펌페스츄리 시트를 넣어준다.
3. 냉동전란으로 에그워시한다.
4. 블루베리파이필링과 당적블루베리F를 섞어준다.
5. 섞은 4번을 40g 씩 컵페스츄리 안에 채운다.
5. 에어프라이어 160에서 20분 구워준다.
6. 그라젤과 소량의 물을 잘 풀어서 과일 위에 발라준다.



당적블루베리F(750g)



당적사과다이스2.5kg



후레쉬크란베리슬라이스



고구마필링 1kg



블루베리파이필링



그라젤 1kg



플레이크페이스트리도우



냉동고구마다이스15mm





| 코티지 미트파이

| 이지 펌 페스츄리

코티지 미트파이			<div>1. 펌페스츄리 시트를 10 * 10cm 로 재단한다.</div> <div>2. 지름 7.5 * 높이 4.5cm 싱글머핀컵에 펌페스츄리 시트를 넣어준다.</div> <div>3. 냉동전란으로 에그워시한다.</div> <div>4. 라구소스포션블럭 4개씩 넣어준다.</div> <div>5. 매쉬드 포테이토를 20g 정도씩 짜준다.</div> <div>5. 에어프라이어 170에서 20분 구워준다.</div> <div>6. 콘슬로우 등과 함께 서빙한다.</div>
플레이크페이스트리도우	1 ea		
라구소스포션	48 ea		
냉동전란-마이클푸드	적당량		
매쉬드 포테이토	240 g		

매쉬드 포테이토			<div>1. 감자분말과 물을 휘퍼를 잘 섞어준다.</div> <div>2. 상투깍지를 넣은 찰주머니에 넣어준다.</div>
감자분말(1kg)	100 g		
물	360 g		

		
감자분말(1kg)	라구소스포션	플레이크페이스트리도우





프로슈토 아티초크 파이

이지 펌 페스츄리

프로슈토 아티초크 파이 (12개분)		<div>1. 펌페스츄리 시트를 12.5 * 14cm 로 재단한다.</div> <div>2. 지름 8.5 * 높이 5.5cm 싱글머핀컵에 펌페스츄리 시트를 넣어준다.</div> <div>3. 냉동전란으로 에그워시한다.</div> <div>4. 프로슈토 아티초크 스프레드를 90g 씩 짜준다.</div> <div>5. 에어프라이어 170에서 25분 구워준다.</div> <div>6. 피클 등과 함께 서빙한다.</div>
플레이크페이스트리도우	1 ea	
프로슈토 아티초크 스프레드	1080 g	
냉동전란-마이클푸드	적당량	



플레이크페이스트리도우





| 스펙꼬또 에그파이

| 이지 펌 페스츄리

12개 분량

스펙꼬또 에그파이 (12개 분량)	
플레이크페이스트리도우	1 ea
스모크쿡드스펙	24 ea
베샤멜소스포션	36 ea
그뤼에르치즈 200g	100 g
계란	12 ea
소금	적당량
후추	적당량
완두콩	적당량
냉동전란-마이클푸드	적당량

1. 펌페스츄리 시트를 12.5 * 14cm 로 재단한다.

2. 지름 8.5 * 높이 5.5cm 싱글머핀컵에 펌페스츄리 시트를 넣어준다.

3. 냉동전란으로 에그워시한다.

4. 스펙꼬또 슬라이스 1장을 바닥에 깔아준다.

5. 베샤멜소스포션 2개를 넣어준다.

6. 계란 1개를 넣어주고, 노른자를 터뜨린다.
(필요시 봉듀엘 냉동 완두콩을 적당량 넣어준다.)

7. 소금, 후추로 간을 한다.

8. 스펙꼬또 1장과, 베샤멜 소스포션 1개를 한층을 더 쌓아준다.

9. 갈아놓은 그뤼에르 치즈를 8g 올려준다.

10. 에어프라이어 170에서 28분 구워준다.

11. 샐러드 등과 함께 서빙한다.

				
그뤼에르치즈 200g	베샤멜소스포션	완두콩	플레이크페이스트리도우	스모크쿡드스펙

