



クレール・オ・フロマージュ

- ムース・フロマージュの配合
直径125×高さ40mmセルクル：1台分
直径55×高さ40mmセルクル：12～13個分
- サンモレクリームチーズ “フレンチレシピ”** …… 250g
- サンモレ フレッシュマスカルポーネ**… 50g
- サワークリーム …… 100g
- 板ゼラチン …… 9g
- 卵黄 …… 85g
- 水 …… 25g
- グラニュー糖 …… 100g
- 生クリーム(35%) …… 400g
- キルシュ …… 17cc
- 作り方
- ①常温に戻して軟らかくしたサンモレクリームチーズ“フレンチレシピ”とサンモレ フレッシュマスカルポーネをボウルに入れ、サワークリームをホイッパーで合わせる。
 - ②卵黄、水、グラニュー糖でパター・ポンプを作る。
 - ③①の中に水でふやかしたゼラチンを合わせ、②を加え、キルシュを入れる。
 - ④6分立てにした生クリームを合わせる。

- 仕上げ
- ①ビスキュイ・ジョコンドをアンビバージュ（ポーネ 30°シロップ・50g、水・50g、キルシュ・20cc）し、浸み込ませておく。
 - ②セルクルにムースを半分流し込み、凍らせたキルシュで味付けしたフランボワーズジャム（配合外）を中心に置き、円く抜いたビスキュイ・ジョコンドを乗せ、上から少し抑える。
 - ③ムースを流し、セルクルの大きさのビスキュイ・ジョコンドで蓋をし、冷凍する。
 - ④セルクルから外し、泡立てた生クリーム(40%)をナッペし、フルーツなどを飾る。



サンモレ クリームチーズ“フレンチレシピ”



サンモレ フレッシュマスカルポーネ

トラディショナル・フロマージュ

- 生地配合
- アルブリッドセパトタルト型長方形
内寸247×99×高さ23mm：2台分
- ゴベル ノンスティックギザ付丸マンケ底取
内径200(底170)×高さ45mm：2台分
- 内径150(底130)×高さ40mm：3.5台分
- サンモレクリームチーズ “フレンチレシピ”** …… 150g
- サンモレ フロマージュブルー** …… 50g
- バター …… 96g
- グラニュー糖 …… 60g
- 卵黄 …… 60g
- ヘーゼルナッツ …… 100g
- 薄力粉 …… 35g
- ラムレーズン …… 60g
- 卵白 …… 130g
- グラニュー糖 …… 70g
- 作り方
- ①常温に戻して軟らかくしたサンモレクリームチーズ“フレンチレシピ”、サンモレ フロマージュブルー、バターをフードプロセッサーで攪拌する。グラニュー糖、卵黄を合わせ、攪拌し、薄力粉を合わせる。
 - ②卵白、グラニュー糖で8分立てのメレンゲを作る。

- ③①をボウルに移し、ヘーゼルナッツ、ラムレーズンを加え、②を合わせる。
 - ④型に底紙を敷き、側面に薄くバターを塗る。
 - ⑤型の7分目(3cm程度)まで生地を流し入れ、表面を平らにし、クルミを並べる。
 - ⑥粉糖を振って、170～180℃の固定窯で25～30分焼成する。
- ※中に入れるドライフルーツは、フィグやアブリコットなどをお好みで。
- ※ギフト用にする場合は、エージレスを入れて密閉すると、1週間ほど日持ちする。



サンモレ クリームチーズ“フレンチレシピ”



サンモレ フロマージュ ブルー



素材の味を引き立てる フレンチレシピの爽やかな酸味と濃厚なコク

- ◆どんな素材とも相性の良い、定番のクリームチーズです。
- ◆キメ細かく、乳脂肪分が安定しているため、レモン果汁を使用しても分離しません。
- ◆冷蔵庫から出してすぐに使えるソフトタイプで、ダマになりません。
- ◆フランス産、北海道産のような産地を謳うことはできませんが、北アルプス地方または安曇野地方で作られたとは謳えます。
- ◆全てのチーズケーキに対応できます。
特に濃厚なチーズケーキを作りたいときに適しています。



バイクドチーズケーキとして



レアチーズケーキとして



ムースやアパレイユに

商品名：サンモレ クリームチーズ “フレンチレシピ”
タイプ：ソフト
荷姿：1kg×12、10kg×1
種類別：プロセスチーズ
賞味期限：製造後180日 要冷蔵

独自製法で開発された酸味を抑えた機能性クリームチーズ

- ◆酸味のないクリームチーズ。
- ◆酸味を極力抑えているため、乳風味のコクを出すことができます。
- ◆乳化に優れているため、柑橘系フルーツのピューレ、チョコレートと簡単に合わせることができます。
- ◆レモンを加えても分離しないため、酸味を調整することができます。
- ◆通常のクリームチーズにクリームチーズXを混ぜることで、濃厚感を出し、ボディを整えることができます。



濃厚なレアチーズケーキに



コクを強調したプリンに



サッパリ濃厚なサンド用クリーム

商品名：サンモレ クリームチーズX
タイプ：ソフト
荷姿：1kg×12、10kg×1 (特別生産)
種類別：プロセスチーズ
賞味期限：製造後120日 要冷蔵

あらゆる菓子の隠し味に!! 濃厚な味をプラスする白いブルーチーズ風味!!

- ◆白いブルーチーズ風味。クリームチーズに殺菌したブルーペーストを2.5%使用。
- ◆殺菌されているため、味がマイルドで初心者でも食べやすい。
- ◆食べた時にしか、ブルーの香りはしないので、隣同士に商品を並べても安心です。
- ◆使い切りやすい200gで、作業性もよく、価格も安い。
- ◆濃厚な味を出す隠し味として最適です。
- ◆レアチーズケーキにはクリームチーズに対して10%。バイクドチーズケーキには20%前後が目安です。
- ◆ショコラや焼菓子のコク出しの隠し味として使えます。



クリームのコク出しに



焼菓子・クリームの隠し味に



焼菓子の隠し味に

商品名：サンモレ フロマージュ ブルー
タイプ：ソフト
荷姿：200g×20、1kg×15
名称：乳等を主要原料とする食品
賞味期限：製造後180日 要冷蔵

サヴァンシア フロマージュ&デイリー ジャпон株式会社
〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4
久保寺ツインタワー3F
TEL.03-5215-0769 FAX.03-5215-0779



SAVENCIA FROMAGE & DAIRY JAPON K.K
Kubodera Twin Tower 3F KudanMinami 2-9-4,
Chiyoda-ku, 102-0074 Tokyo, Japan
Tel: 81-3-5215-0769 Fax: 81-3-5215-0779

パティスリー、プーランジュリー向けのチーズレシピを紹介しています。

<http://www.savencia-fromagedairyjapon.com>