



クリームチーズをベースにした  
カマンベール風味

スフレチーズケーキ

カマンベール スフレチーズケーキ

### カマンベール スフレチーズケーキ

### スフレチーズケーキ

■配合 6寸3台分

- サンモレ クリームチーズ カマンベール配合...819g
- 卵黄 .....220g
- グラニュー糖 .....70g
- ブードル・ア・クレーム  
(カスタードパウダー) .....57g
- 牛乳 .....420g
- バター .....75g
- 卵白 .....339g
- グラニュー糖 .....186g
- レモンジュース .....18.6g
- レモン皮 .....2.3g
- オレンジ皮 .....2.3g
- ラム酒 .....9.4g

■ジェノワーズの配合 6寸2台分

- 全卵 .....300g
- グラニュー糖 .....158g
- トレハロース .....8g
- トリモリン .....8g
- ハチミツ .....8g
- 薄力粉 .....150g
- コーンスターチ .....35g
- バター .....50g
- 牛乳 .....50g

■作り方

- ①牛乳とバターを鍋で沸騰させる。
- ②卵黄とグラニュー糖をよく合わせ、振ったブードル・ア・クレームを入れ、①から100gを取り、混ぜ合わせる。

- ③①と②を合わせ、漉しながら鍋に戻し、炊き上げる。
- ④③にサンモレ クリームチーズ カマンベール配合を入れ、よく合わせる。レモンジュース、レモン皮、オレンジ皮、ラム酒を入れ、混ぜ合わせておく。
- ⑤卵白とグラニュー糖をミキサーボウルに入れ、8分立て位にする。
- ⑥④に⑤の1/4を混ぜ合わせ、残りの⑤をサクリと混ぜ合わせる。
- ⑦1cmにスライスしたジェノワーズを敷いた6寸のマンケ型に、700gの⑥を流し入れ、上火180℃、下火130℃の平窯に湯煎をはった天板で60分焼成する。
- ⑧焼成後、冷蔵庫で一晩寝かせる。
- ⑨粉糖を振って仕上げる。

■配合

サンモレ クリームチーズ カマンベール配合の分量を、そのままサンモレNEWホイップフロマージュに置き換えて下さい。仕上げにはアプリコットナージュを塗ります。

※カマンベール スフレチーズケーキに使用しているサンモレ クリームチーズ カマンベール配合は、クリームチーズをベースにカマンベールを配合したクリームチーズのため、カマンベールチーズには出せない、コクのある風味としっとりした食感に仕上がります。スフレチーズケーキに使用しているサンモレNEWホイップフロマージュは、空気を抱き込んでいるクリームチーズのため、ふんわりした爽やかな酸味の軽い食感に仕上がります。



サンモレ クリームチーズ カマンベール配合



サンモレ NEW ホイップフロマージュ



なめらかで、爽やかな酸味のあるクリームチーズと、  
香り豊かなカマンベールチーズをブレンドした  
クリーミーで濃厚なカマンベール味のクリームチーズです。

- ◆製菓製パン及び料理にも適したカマンベール風味豊かなクリームチーズです。
- ◆デンマーク産のカマンベールを粉末化し、カマンベール独特な味と香りのクリームチーズを作りました。
- ◆味がしっかりしているので、あらゆるチーズケーキの味をサポートします。
- ◆焼き菓子への練り込みはもちろん、そのままパンに塗っても美味しく召し上がれます。
- ◆とてもなめらかで伸びが良いので、他の素材と馴染みやすく、作業性に優れています。



商品名：サンモレ クリームチーズ カマンベール配合  
タイプ：ソフト  
荷姿：1kg×12、150g×24、10kg×1（特別生産）  
種類別：プロセスチーズ  
賞味期限：製造後180日 要冷蔵



味や香りに濃厚感を出せる



コクのあるプリンに



焼き菓子の風味を強調

### クリームチーズに《チーズ味を強く出す》方法

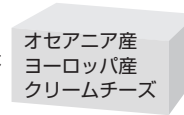
クリームチーズに20%程度のカマンベール配合を混ぜるだけで、香り豊かなチーズ味を強く出せます。クリーミーで濃厚なカマンベール味が楽しめます。



クリームチーズ “フレンチレシビ”



NEW ホイップフロマーージュ



または  
オセアニア産  
ヨーロッパ産  
クリームチーズ



クリームチーズ カマンベール配合

### クリームチーズに《コク及びパンチを出す》方法

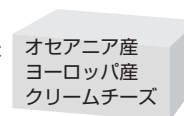
クリームチーズにフロマーージュブルーを少量加えるだけで、コクのあるチーズ味になります。バイクドチーズケーキには20%程度を混ぜ、レアチーズケーキには10%程度を混ぜると、より濃厚な味が出せます。



NEW ホイップフロマーージュ



クリームチーズ “フレンチレシビ”



または  
オセアニア産  
ヨーロッパ産  
クリームチーズ



フロマーージュ ブルー

### 万能タイプのクリームチーズ



商品名：サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ”  
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

### 酸味を抑えた乳風味のあるクリームチーズ



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

### クリーミーなマスカルポーネ



商品名：サンモレ フレッシュ マスカルポーネ  
タイプ：ソフト  
荷姿：1kg×12、10kg×1（特別生産）  
種類別：ナチュラルチーズ  
賞味期限：製造後90日 要冷蔵

### 甘みのあるクリームチーズ



商品名：サンモレ スイートホイップフロマーージュ  
タイプ：超ソフト  
荷姿：1kg×12、10kg×1（特別生産）  
種類別：ナチュラルチーズ  
賞味期限：製造後150日 要冷蔵

### 濃厚なコクを演出する殺菌したブルーペースト



商品名：サンモレ フロマーージュ 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

### 空気を抱き込んだ作業性抜群のクリームチーズ



商品名：サンモレ NEW ホイップフロマーージュ  
タイプ：超ソフト  
荷姿：1kg×12、150g×24、10kg×1（特別生産）  
種類別：ナチュラルチーズ  
賞味期限：製造後150日 要冷蔵

サヴァンシア フロマーージュ&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>