

爽やかな酸味とココのNEWホイップフロマージュが、チョコレートとフランボワーズとマリアージュ。



クリーミーなNEWホイップフロマージュの味が良く出ている、軽めのスフレタイプのチーズケーキ。

サントノーレ・オ・ショコラ・フランボワーズ Saint-honoré au Chocolat Framboises

- フィユタージュ
- バター・シュー
- クレーム・ディプロマート
クレーム・パティシエール…… 400g
クレーム・フェット …… 100g
- クレーム・フランボワーズの配合
フランボワーズピューレ …… 320g
グロゼイユピューレ …… 80g
全卵 …… 148g
卵黄 …… 118g
グラニュー糖 …… 100g
レモンジュース …… 44g
ゼラチン …… 4.8g
バター …… 148g
- キャラメル
グラニュー糖 …… 200g
トレハロース …… 200g
- ムース・オ・ショコラ・フロマージュの配合
生クリーム35% …… 125g
- サンモレ
NEW ホイップフロマージュ …… 125g
クーベルチュール・ミルク…… 90g
- 作り方
①生クリームとNEWホイップフロマージュを沸騰させ、刻んだクーベルチュール・ミルクに注ぎ入れ、よく混ぜ合わせる。一晩冷蔵庫で寝かせる。

- ②泡立てた生クリーム200gと①200gを合わせ、しっかりと泡立てる。
- 仕込み
①フィユタージュを厚さ1mmに伸ばして直径7cmの丸形に抜き、7mmの丸口金でバター・シューを渦巻き状に絞り出す。180℃のコンベクションオーブンで、30～40分間焼成する。
- ②バター・シューを直径7mmの丸口金で、天板に1.5cmの丸形に絞り出す。卵を表面に塗り、180℃の平窯で30～40分間焼成する。
- 仕上げ
①グラニュー糖とトレハロースを火にかけて、薄めのキャラメル色に焦がし、プティシューの上に少量ずつ付け、シルパットに並べて固める。乾いたらもう一度付け乾かす。
- ②直径5mmの丸口金でプティシューの底からクレーム・ディプロマートを絞り入れる。1ポジションにつき4個用意する。
- ③タルトの真ん中にクレーム・ディプロマートを20g絞り、クレーム・フランボワーズを置き、仕上げにムース・オ・ショコラ・フロマージュを絞る。プティシュー、フランボワーズ、ショコラを飾り付ける。

スフレ・オ・フロマージュ Soufflé au Fromage

- 配合 6寸3台分
サンモレ
NEW ホイップフロマージュ …… 819g
卵黄 …… 220g
グラニュー糖 …… 70g
ブードル・ア・クレーム …… 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NEWホイップフロマージュを入れ、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をサクッと混ぜ合わせる。
- 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アプリコットナパージュを塗る。



サンモレ
NEW ホイップフロマージュ

生でも焼きでも、酸味と乳風味が際立つ クリーミーなサンモレ NEW ホイップフロマージュ

- ◆特殊な製法により気泡を含んだ、作業性抜群のナチュラルチーズです。
- ◆気泡により、スフレケーキなどが窯落ちしにくくなります。
- ◆生クリームと共立できません。
- ◆他の食材や生地と混ぜ合わせても乳化しやすく、レモンを入れても離水しません。
- ◆口溶けが良く、冷凍してもふんわりとした食感が残ります。
- ◆気泡を抱き込んでいるので、練り込むことで生地をフワッと、しっとり感を長続きさせられます。



フロマージュクリームとして



スフレチーズ（窯落ちしない）



ムースやクレム・ダンジュに

商品名：サンモレ NEW ホイップフロマージュ
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

クリームチーズに《甘味を出す》方法

マスカルポーネの持っている自然の乳の甘味をクリームチーズに20%程度混ぜるだけで、大変滑らかな甘味とまろやかなチーズ味になります。



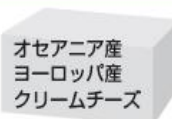
NEW ホイップフロマージュ

または



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

+



フレッシュ マスカルポーネ

フレッシュマスカルポーネの乳風味が生きた なめらかでクリーミーな食感

- ◆油脂不使用！本物のマスカルポーネ。
- ◆賞味期限が90日。分離・離水が少なく、滑らかでクリーミーな食感。
- ◆柑橘系のフルーツやスズベリー、チェリーなどとの相性も抜群。
- ◆マスカルポーネを謳うことで、高級感、プレミアム感を演出できます。
- ◆甘味があるため、グラニュー糖の量を減らすことができます。
乳糖のマイルドな甘さにより上品な味になります。



チーズケーキの甘味出しに



アバレイユやカスタードクリームの隠し味に



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

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

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

サヴェンシア フロマージュ&デイリー ジャポン株式会社
〒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