

濃厚ベイクド&軽やかレアチーズケーキ



サンモレクリームチーズ“フレンチレシビ”の爽やかな酸味と軽さが際立つレアチーズケーキ。

サンモレクリームチーズ“フレンチレシビ”の、濃厚なコクがありながらあっさり食べられる半生タイプのベイクドチーズケーキ。

ノワ・エ・フロマージュ

R. Fromage 440

- ビスキュイ・クランプルの配合
 バター 100g
 グラニュー糖 50g
 シュークル・ルージュ(赤砂糖) ... 50g
 バニラ・シード(バニラの種) 2g
 ヘーゼルナッツパウダ 30g
 アーモンドパウダー 70g
 薄力粉 100g

- ①ミキサーにバター、バニラ・シードを合わせたグラニュー糖、シュークル・ルージュを入れ、ピーターですり合わせる。
 ②ヘーゼルナッツパウダー、アーモンドパウダー、薄力粉をふるい、①と合わせてソポロ状にし、パートとする。

- アパレイユ・フロマージュの配合
サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ” 1000g
 グラニュー糖 150g
 塩 0.7g
 全卵 200g
 バター 100g
 レモン果汁 40g
 ケルミン 100g
 アルミン 100g

- ①サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”をクリーム状にし、グラニュー糖、塩を合わせる。
 ②全卵を数回に分けて加える。
 ③溶かしバターを加える。

- ④レモン果汁を合わせ、アパレイユとする。

- クレーム・パティシエールの配合
 牛乳 456g
 グラニュー糖 82g
 バニラ・シード(バニラの種) 2g
 卵黄 100g
 クレーム・ブードル(カスタードパウダー) ... 47g
 バター 55g
 グラニュー糖 100g
 コーンスターチ 140g
 生クリーム35% 200g

- ①基本作業でクレーム・パティシエールを炊き上げる。
 ②①が人肌に冷めたら、グラニュー糖とコーンスターチを合わせ、最後に生クリームを合わせる。

- 仕上げ
 ①直径18cm×高さ3cmのセルクルの底にビスキュイ・クランプルを敷き込み、アパレイユ・フロマージュを流し、レーズン、クルミを散らす。
 ②①の上にクレーム・パティシエールを絞り、230℃のコンベクションオーブンで2~3分焼成する。
 ③表面が少し乾いたら、ビスキュイ・クランプルを全体に散らし、175℃にしたコンベクションオーブンで30~33分焼成する。

フロマージュ・レジェ

Fromage Léger Y

- 直径18cmセルクル5台分
 ■ビスキュイ・アマンドの配合
 全卵 250g
 アーモンドパウダー 175g
 グラニュー糖 175g
 薄力粉 50g
 卵白 325g
 グラニュー糖 100g

- ①全卵、アーモンドパウダー、グラニュー糖、薄力粉を混ぜ合わせる。
 ②卵白、グラニュー糖でメレンゲを作り、①に合わせ、削ったレモン表皮を加える。
 ③ビスキュイ生地を天板に流し、190℃のコンベクションオーブンで焼成する。

- ジュレ・ド・レザンの配合
 白グレープジュース 100g
 水 50g
 グラニュー糖 15g
 ゲル化剤 3g
 ①ジュース、水、グラニュー糖、ゲル化剤を合わせて加熱し、溶かす。
 ②セルクルに流し、冷やし固める。

- クレーム・フロマージュの配合
サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ” 1000g
 牛乳 360g
 板ゼラチン 50g
 生クリーム38% 100g
 卵白 130g

- グラニュー糖 260g
 削ったレモン表皮 1個分
 レモン果汁 20g

- ①**サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ”**をクリーム状にする。
 ②牛乳にゼラチンを入れ溶かし、①と合わせる。
 ③生クリームを6分立てにし、②と合わせ、削ったレモン表皮、レモン果汁を合わせる。
 ④卵白、グラニュー糖でイタリアンメレンゲを作り、③と合わせる。

- 仕上げ
 ①セルクルの底にビスキュイ・アマンドを敷く。
 ②クレーム・フロマージュとジュレ・ド・レザンを1/3の高さまで交互に組立て、残りのクレーム・フロマージュを流す。
 ③表面を丸口金でデコレし、ブードル・デコールを全体にふる。
 ④ピスタチオでアクセントをつけたラングドシャールを飾る。



サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ”

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。



ベ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

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。



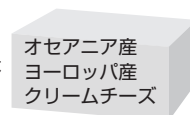
クリームチーズ “フレンチレシピ”

または



NEW ホイップフロマージュ

または



オセアニア産
ヨーロッパ産
クリームチーズ

+



フレッシュ マスカルポーネ

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。



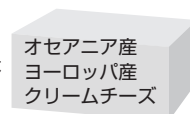
クリームチーズ “フレンチレシピ”

または



NEW ホイップフロマージュ

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

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

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

離水しないマスカルポーネ



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

加糖した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

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

濃厚なカマンベール風味のクリームチーズ



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、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