

# カマンベールスフレチーズケーキとアップルパイ



カマンベールスフレチーズケーキ

冷やしても温めても  
おいしく食べられるチーズケーキ

フロマージュ・アップルパイ

## 日持ちタイプのカマンベールスフレチーズケーキ

### ■配合

殺菌凍結全卵	1050g
殺菌凍結20%加糖卵黄	350g
グラニュー糖	500g
SP (ケーキ用の起泡剤)	75g
<b>サンモレ</b>	
クリームチーズ カマンベール配合	1000g
牛乳	150g
薄力粉	550g
コンパウンドマーガリン (溶かす)	100g

### ■作り方

- ①ミキサーに全卵、卵黄、グラニュー糖、SPを入れ、全体を良く合せる。
- ②35～40℃以下で湯煎 (人肌) しながら、7分立てまで高速で攪拌する。その後、中速で9分立てにする。  
※湯煎温度が高いと生地が落ちやすくなる。
- ③クリームチーズカマンベール配合と、牛乳をしっかりと合わせ、ペースト状にし、②と合わせ、粘りと艶のある生地を作る。薄力粉、溶かしたマーガリンを加える。  
※生地がしっかりしていると、薄力粉を入れても生地が落ちない。

- ④デコ缶の内側に離型油を塗り、手粉をする。底紙を二重にして、1台につき生地を250g充填する。
- ⑤上火180℃、下火175℃の軟火で22分焼成する。ダンパーは自然排気。  
※プリキ缶の場合は約25分焼成する。
- ⑥空気を抜かず焼き上げ、仕上げに粉糖を振る。チーズのデコボコ感を出す。  
※冷蔵で約2週間。



サンモレ クリームチーズ  
カマンベール配合

## フロマージュ・アップルパイ

### ■クレーム・ダイヤモンドの配合

無塩バター	450g
<b>サンモレ フロマージュブルー</b>	150g
グラニュー糖	400g
殺菌凍結全卵	400g
カスタードクリーム	100g
アマンドプードル	400g
薄力粉	100g

- ①バター、グラニュー糖を合わせ、フロマージュブルー、アマンドプードル、薄力粉を加える。
- ②カスタードクリームを合わせ、生地を立てる。

### ■パート・ブリゼの配合

強力粉	1250g
薄力粉	1250g
グラニュー糖	210g
塩	30g
バター	1560g
水	500cc
全卵	3個

- ①強力粉、薄力粉、グラニュー糖、塩、バターをフードプロセッサーで合わせる。
- ②①に冷水と全卵を加えてまとめ、生地を一晩休ませる。

### ■中に入れる材料

- りんごカラメル煮、ハチミツ、シナモン
- ### ■作り方
- ①丸く抜いたパート・ブリゼにクレーム・ダイヤモンドを絞り、りんごカラメル煮を乗せる。
  - ②パイ生地を周りから包み込む。
  - ③ハチミツを塗り、シナモンを振り掛ける。
  - ④上火210℃、下火200℃の荒火で25分焼成する。  
※りんごとブルーチーズの相性は抜群。



サンモレ  
フロマージュブルー



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。



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

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

## 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!!

- ◆白いスルーチーズ風味。クリームチーズに殺菌したスルーペーストを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、ス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。
- ◆ショコラや焼き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



焼き菓子・クリームの隠し味に



焼き菓子の隠し味に

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

### 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。



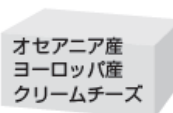
クリームチーズ「フレンチレシビ」

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

### 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。



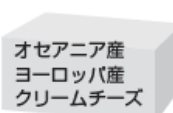
NEW ホイップフロマージュ

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

+



フロマージュ ブルー

サヴェンシア 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7F  
TEL.03-5215-0769 FAX.03-5215-0779



SAVENCIA FROMAGE & DAIRY JAPON K.K.  
Kubodera Twin Tower 7F KudanMinami 2-9-4,  
Chiyoda-ku, 102-0074 Tokyo, Japan  
Tel: 81-3-5215-0769 Fax: 81-3-5215-0779