



サンモレのフレッシュチーズに“フロマージュブルー”を加えることで、深いコクを出し、さらにル・カンテンウルトラが上質な滑らかさを生み出しました。

濃厚バイクドチーズ

■パート・シュクレの配合

バター	450g
粉糖	250g
全卵	105g
薄力粉	700g
アーモンドブードル	400g

■作り方

生地をシーターで2.5mm厚に伸ばし、直径18×高さ3cmの型に敷く。160℃のオーブンで約40分空焼きする。

■アパレイユの配合

サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”	250g
サンモレ フロマージュブルー	110g
サンモレ フレッシュマスカルポーネ	100g
グラニュー糖	70g
塩	1g
全卵	2個
卵黄	3個

■作り方

- ①材料を手で揉み込むように合わせ、まとまったら最後に裏ごしする。
- ②セミドライイチジク40gを刻み、①の中に散らす。

■クランブルの配合

マジパンローマッセ	150g
バター	350g
グラニュー糖	275g
中力粉	550g
ベーキングパウダー	6g
シナモンパウダー	1g
塩	3g
バニラペースト	2g

■作り方

立てないように全体をすり合わせ、目の粗いフルイに通してソポロ状にする。160℃のオーブンで軽く色がつくまで焼成する。

■仕上げ

- ①パート・シュクレにアパレイユを流す。
- ②下天板を2~3枚重ね、160℃のオーブンで40分焼成する。中心が柔らかい状態で窯から出す。
- ③粗熱が取れたら、カスタードクリームを薄く塗り、表面にクランブルを散らす。
- ④粉糖を振りかけ、200℃のオーブンで20分焼成する。

ダブルクリーミーフロマージュ

■レアチーズムースの配合

直径6cm、高さ4cmセルクル15個分	
サンモレ NEWホイップフロマージュ	200g
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
ボーマ30°シロップ	90g
卵黄	60g
ル・カンテンウルトラ	10g
レモン果汁	10cc
キルシュ酒	15cc
生クリーム35%	200g

■作り方

- ①シロップと卵黄でパート・ボンブを作り、湯煎で80℃まで加熱し、ル・カンテンウルトラを加える。
- ②ミキサーにかけて、人肌になるくらいまで攪拌する。
- ③NEWホイップフロマージュ、フレッシュマスカルポーネ、サワークリームを合わせておく。
- ④③に②を少しずつ加え、レモン果汁、キルシュを加え、泡立てた生クリームを合わせる。

■ベリーのジャムの配合

冷凍ホール(フリーズ、フランボワーズ、カシス、グリオット)...	各100g
グラニュー糖	200g
ペクチンジャムベース	6g
ブリックス60%まで煮詰める。	

■サブレ生地の配合

バター	500g
粉糖	350g
塩	4g
全卵	1個
卵黄	4個
中力粉	400g
アーモンドブードル	150g
ケーキラム	100g
ベーキングパウダー	5g
シナモンパウダー	5g

■作り方

- ①バターに粉糖、塩を入れてすり合わせ、全卵、卵黄を少しずつ加える。振るった粉類を加え、よく混ぜ合わせる。
- ②生地を5mm厚に伸ばし、型より一回り大きいセルクルに入れて160℃のオーブンで30分焼成する。

■仕上げ

- ①セルクルにレアチーズムースを半分流し、中にベリーのジャムを入れ、残りのレアチーズムースを流し、冷やし固める。
- ②サブレ生地に粉糖を振り、セルクルから抜いたレアチーズムースを乗せる。
- ③ブードルデコールを振り、ベリー類を飾る。

*ル・カンテンウルトラは伊那食品工業(株)の製品です。

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
種別：プロセスチーズ
賞味期限：製造後180日 要冷蔵

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ルベベリー、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 アパ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)
種別：ナチュラルチーズ
賞味期限：製造後90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%。ベ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