

サンモレクリームチーズ“フレンチレシピ”の旨味が引立つベークドチーズケーキ。



サンモレクリームチーズ“フレンチレシピ”の爽やかな酸味をそのまま味わえるレアチーズケーキ。

フロマージュクリュ Fromage Cru

幅8cm×長さ37cm×高さ4cmのカード1本分

■ベースクリームの配合

サンモレ クリームチーズ “フレンチレシピ” 300g
サワークリーム 20g
エバミルク 20g
生クリーム45% 300g
グラニュー糖 45g

①サンモレ クリームチーズ“フレンチレシピ”、サワークリームをミキサーに入れ、ピーターで合わせる。
②エバミルクを合わせ、全体が均等になったら生クリーム、グラニュー糖を合わせる。

③低速で空気を入れないように攪拌すると、だんだん固くなっていく。

■シトロンカードの配合

全卵 230g
グラニュー糖 134g
レモン果汁 100g
パッションビュール 14g
レモンゼスト 3個分
バター 120g

①全卵、グラニュー糖、レモン汁、パッションビュール、レモンゼストを鍋に入れ、攪拌しながら煮詰める。
②クレーン・パティシエールのようにになったら火から下ろし、裏漉しし、熱いうちにバターを合わせる。
③冷蔵庫で一晩寝かせる。※多めに作っても4~5日は使用できる。

■ビスキュイ・ジョコンドの配合 (8取天板2枚分)

全卵 160g
卵黄 100g
アーモンドプードル 192g
マジパンローマッセ 50g
粉糖 96g
卵白 354g
グラニュー糖 181g
薄力粉 154g
バター 60g

①フードプロセッサーで、全卵、卵黄、アーモンドプードル、マジパンローマッセ、粉糖を混ぜる。卵はダマにならないように少しずつ加える。

②卵白、グラニュー糖でメレンゲを作り、①と合わせる。

③薄力粉を合わせ、溶かしたバターを加える。

④天板に生地を流し、200℃のオーブンで約18分焼成する。

■仕上げ

①カードにサブレ・アマンド(ベイクドチーズケーキのレシピ参照)を敷く。

②ビスキュイ・ジョコンドにレモンカードを塗り、逆さにして①につける。

③ベースクリームを流し、冷やし固める。

④仕上げに生クリームを掛ける。

ベークドチーズケーキ Baked Cheese Cake

6号セルクル1台分

■ベースクリームの配合

サンモレ クリームチーズ “フレンチレシピ” 250g
グラニュー糖 80g
生クリーム40% 200g
卵黄 36g
薄力粉 30g
レモン果汁 15g

①室温に戻した**サンモレ クリームチーズ “フレンチレシピ”**とグラニュー糖をヘラで馴染ませる。

②フードプロセッサーに、生クリーム、卵黄、薄力粉、レモン果汁を入れ、混ぜ合わせる。

③②に①を加え、すべてを混ぜ合わせる。

■サブレ・アマンドの配合

バター 210g
粉糖 132g
塩 1.5g
全卵 600g
バニラ 適量
アーモンドプードル 54g
薄力粉 340g

①バターをボマード状にして粉糖、塩を擦り合わせ、全卵を5~6回に分けて加える。

②全体がまとまったらふったアーモンドプードル、薄力粉を加え、バニラを合わせる。

③生地を一晩寝かせる。生地を好みの厚さ(4mm)に伸ばし、180℃のオーブンで30分焼成する。

■仕上げ

①高さ4cm、直径18cmのセルクルにバターを塗り、内側にバターを塗ったオープンペーパーを巻きつける。

②セルクルの底にサブレ・アマンドを敷き、ベースクリームを流し、170℃のオーブンで40~45分焼成する。

※好みでサブレ・アマンドの上ドライフルーツやコンポート、ナッツ類を入れてもよい。



サンモレ クリームチーズ
“フレンチレシピ”

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。



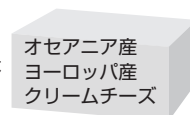
クリームチーズ “フレンチレシピ”

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。



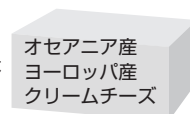
クリームチーズ “フレンチレシピ”

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