



マスカルポーネの甘みと、ル・カンテンウルトラの滑らかな食感を強調した“苺のティラミス”。

3種類のフレッシュチーズを組み合わせた濃厚な旨味と、ル・カンテンウルトラによる口溶けの良さが特徴。

苺のティラミス

■マスカルポーネ・クリームの配合 サンモレ

フレッシュマスカルポーネ 500g
卵黄 180g
グラニュー糖 70g
ル・カンテンウルトラ 12g
イタリアンメレンゲ

卵白 100g
グラニュー糖 87g
水 30g
生クリーム35% 500g
①卵黄、グラニュー糖を温め、ル・カンテンウルトラを加える。

②サンモレ フレッシュマスカルポーネを柔らかくし、①と混ぜ合わせ、泡立てた生クリームを加える。

③イタリアンメレンゲを合わせる。

■パン・ド・ジェース

マジパンローマッセ 600g
全卵 600g
薄力粉 112g
バター 162g
ベーキングパウダー 7g

①マジパンローマッセに少しずつ全卵を加え、ビーターで立てる。
②薄力粉、BPを合わせ①に加え、溶かしたバターを加える。
③天板に流し、170℃のコンベクションオーブンで約10分焼成する。

■苺のムースの配合

フレーズビュレ 170g
フランボワーズビュレ 170g
ル・カンテンウルトラ 10g
生クリーム35% 330g
イタリアンメレンゲ

卵白 88g
グラニュー糖 44g
水 15g
①ビュレ類を温め、ル・カンテンウルトラを合わせる。

②①が冷めたら泡立てた生クリーム、イタリアンメレンゲを合わせる。

■仕上げ

①カップの底にパン・ド・ジェースを敷き、苺のムース、マスカルポーネ・クリームを重ねていく。
②粉糖を振り、苺などを飾る。

濃厚フロマージュ

■ブルー・フロマージュ・クリームの配合 サンモレ

フレッシュマスカルポーネ 250g
サンモレ
NEWホイップフロマージュ 250g
サンモレ フロマージュ ブルー 50g
卵黄 100g
水 42g
グラニュー糖 150g
ル・カンテンウルトラ 20g
生クリーム35% 840g

①ボウルにサンモレ フレッシュマスカルポーネ、サンモレ NEWホイップフロマージュ、サンモレ フロマージュ ブルーを一緒にして、滑らかにしておく。

②水、グラニュー糖、ル・カンテンウルトラを合わせて、80℃まで温め、卵黄を加えて、立てる。

③②を①に合わせ、最後に泡立てた生クリームを加える。

■カシスソースの配合

カシスビュレ 160g
グラニュー糖 50g
ル・カンテンウルトラ 4g
全ての材料を合わせて、80℃以上に温め、カシスソースを作る。

■シャンティイ・フロマージュの配合

サンモレNEWホイップフロマージュ 200g
生クリーム35% 100g
グラニュー糖 15g

■サブレ生地の配合

バター 260g
グラニュー糖 180g
アーモンドプードル 250g
薄力粉 125g
強力粉 125g
塩 15g
シナモン 4g

①全ての材料をフードプロセッサーで合わせる。

②天板に生地を敷き、160℃のコンベクションオーブンで10分焼成する。

■仕上げ

①カップの底にサブレ生地を敷き、ブルー・フロマージュ・クリームを流す。

②カシスソース、クランブルにしたサブレ生地を散らし、シャンティイ・フロマージュを絞る。

ブレスブルー・ジャポン+伊那食品工業のコラボレーション企画



サンモレ
NEWホイップ
フロマージュ



サンモレ
フロマージュ ブルー



サンモレ
フレッシュ
マスカルポーネ



ル・カンテンウルトラ

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。
- ◆生クリームと共立てできます。
- ◆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）
種別：ナチュラルチーズ
賞味期限：製造後150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