

爽やかチーズタルト&冷たいチーズフォンデュ

クリームチーズ“フレンチレシビ”とフレッシュマスカルポーネを合わせた、なめらかな食感が際立つチーズクリームのベリース。



クリームチーズ“フレンチレシビ”とフレッシュマスカルポーネのコクと風味が持ちながら、爽やかなおいしさが光るチーズタルト。NEWホイップフロマージュのシャンティーが、より味わいを深める。

フルーティーなチーズタルト

Tarte au Fromage Fruitée

■パート・サブレの配合

直径7cmのタルトリング10個分
バター 300g
粉糖 200g
全卵 70g
卵白 25g
アマンドブードル 180g
薄力粉 350g

- ①バターに粉糖を合わせる。
- ②全卵と卵白を①に少しずつ加え、ビーターで合わせる。
- ③アマンドブードルを加え、最後に薄力粉を合わせて生地を作る。
- ④タルトリングに生地を敷き、170℃のコンベクションオーブンで約15分焼成する。

■アパレイユ・フロマージュ

サンモレ クリームチーズ
“フレンチレシビ” 50g
サンモレ

フレッシュマスカルポーネ 41.7g
生クリーム35% 83.3g
全卵 50g
グラニュー糖 21g

①サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”とサンモレ フレッシュマスカルポーネを混ぜ合わせる。

②①にグラニュー糖、全卵を加え、生クリームを合わせる。

■シャンティー・フロマージュの配合

サンモレNEWホイップフロマージュ 20g
生クリーム35% 10g
グラニュー糖 1.5g
レモン果皮 0.5g

■仕上げ

- ①パート・サブレの上にアパレイユを流す。
- ②スチームコンベクションオーブンを20%スチーム設定にし、150℃で10～15分焼成する。
※スチームのないコンベクションオーブンの場合は、130℃位で長めに焼成する。
- ③フルーツを飾り付け、ナバージュを塗り、シャンティー・フロマージュを絞る。



サンモレ
クリームチーズ
“フレンチレシビ”

冷たいチーズフォンデュ

Fondue au Fromage Froide

■フロマージュの配合

牛乳 270g
生クリーム35% 135g
グラニュー糖 80g
卵黄 80g
コルネール（寒天製剤） 2g
レモン果皮 3g

サンモレ
フレッシュマスカルポーネ 40g
サンモレ クリームチーズ
“フレンチレシビ” 160g

- ①牛乳、生クリームを沸かし、グラニュー糖、コルネールを合わせ、卵黄を加えて、アングレーズを90℃まで炊く。

②サンモレ フレッシュマスカルポーネ、サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”、レモン果皮を①に加え、ダマにならないように合わせる。

■フランボワーズ・ジュレ

フランボワーズ・ビュレ 280g
グラニュー糖 100g
ゼラチン 5g

フランボワーズ・ホール 135g
フランボワーズ・リキュール 20g

- ①フランボワーズ・ビュレ、グラニュー糖を温め、ゼラチンを加える。
- ②フランボワーズ・ホールを砕くように合わせ、フランボワーズ・リキュールを加える。

■パン・ド・ジェーヌ

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。

■仕上げ 1個50g/15個分

- ①カップにフロマージュクリームを流し入れる。
- ②フランボワーズ・ジュレを①の上に重ねる。
- ③サイコロ状にカットしたパン・ド・ジェーヌ、フランボワーズを入れ、粉糖をふって仕上げる。



サンモレ
フレッシュマスカルポーネ



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。



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



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

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。



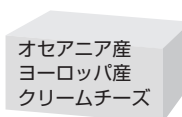
クリームチーズ “フレンチレシピ”

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。



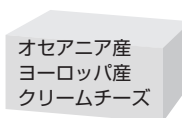
クリームチーズ “フレンチレシピ”

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

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ブルーベリー、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。



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



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



乳化剤と安定剤を使用したマスカルポーネ

乳酸、クエン酸のみ使用した商品 『一般的なマスカルポーネ』⇒『北海道産、イタリア産』
⇒『賞味期限が短い、離水している、ダレ易い、甘味が弱い』
安定剤を使用した商品 『特殊な製法』⇒『サンモレ フレッシュマスカルポーネ』
⇒『賞味期限が長い、離水しない、ダレない、甘味がある』

★安定剤の効果により、安定した脂肪球と均質化された組織になり、離水がありません。滑らかでクリーミーな食感が特徴です。また甘味があるため、グラニュー糖の量を減らすことができ、クリーミー感を出せます。

サヴェンシア フロマージュ&デイリー ジャパン株式会社
〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4
久保寺ツインタワー3F
TEL.03-5215-0769 FAX.03-5215-0779



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

パティスリー、プーランジュリー向けのチーズレシピを紹介しています。

<http://www.savencia-fromagedairyjapon.com>