



サンモレクリームチーズ“フレンチレシビ”を使った  
ベイクドとレアの2種類のチーズケーキの融合。

## ベイクドフロマージュクリュ Baked Fromage Cru

### ■ベイクドフロマージュの配合

|                           |      |
|---------------------------|------|
| サンモレ クリームチーズ<br>“フレンチレシビ” | 225g |
| グラニュー糖                    | 20g  |
| トレハロース                    | 20g  |
| 国産アカシアはちみつ                | 23g  |
| 無塩バター                     | 45g  |
| ゲランドの塩                    | 1g   |
| クズネージュ(製菓用本葛粉)            | 6g   |
| 卵黄                        | 60g  |
| 卵白                        | 8g   |
| 生クリーム47%                  | 90g  |
| プルコレモン(濃縮レモン果汁)           | 15g  |
| テキーラ                      | 15g  |

①サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”をクリーム状にする。

②残りの材料をすべてホイッパーで混ぜ合わせ、アパレイユを作る。

### ■レアチーズの配合

|                           |      |
|---------------------------|------|
| サンモレ クリームチーズ<br>“フレンチレシビ” | 100g |
| サンモレ<br>フレッシュマスカルポーネ      | 75g  |

|                                                       |      |
|-------------------------------------------------------|------|
| グラニュー糖                                                | 15g  |
| トレハロース                                                | 15g  |
| 国産アカシアはちみつ                                            | 15g  |
| ゼラチン                                                  | 5g   |
| 生クリーム47%(5分立て)                                        | 200g |
| ミルクリキュール                                              | 10g  |
| プルコレモン(濃縮レモン果汁)                                       | 10g  |
| ①サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”、サンモレ フレッシュマスカルポーネを合わせクリーム状にする。 |      |
| ②残りの材料を順番に混ぜ合わせ、アパレイユを作る。                             |      |

### ■ジェノワーズの配合(8取天板1枚分)

|                     |      |
|---------------------|------|
| 全卵(殻なし)             | 170g |
| 国産アカシアはちみつ          | 19g  |
| メロウシラップ(デザート向けシラップ) | 11g  |
| 上白糖                 | 100g |
| 生クリーム47%            | 25g  |
| 薄力粉                 | 100g |

### ■作り方

①全卵を立て、はちみつ、シロップ、上白糖、生クリームを混ぜ合わせ、最後に薄力粉を合わせる。

②天板に流し、上火150℃、下火180℃のオーブンで15~20分焼成する。

### ■仕上げ

①直径18cm×高さ4.5cmのセルクルの底にジェノワーズを敷き、ベイクドフロマージュを流す。②天板に濡らした新聞紙を敷き、160℃のオーブンで30分蒸し焼きにする。

③焼き上がったベイクドフロマージュが冷めたら、レアチーズを流し、冷やし固める。

④固まったら型から外し、表面をクレーム・シャンティイで仕上げる。

サンモレ  
クリームチーズ  
“フレンチレシビ”



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。



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。



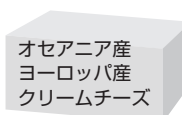
クリームチーズ “フレンチレシピ”

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。



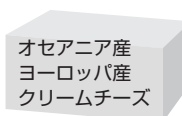
クリームチーズ “フレンチレシピ”

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

## 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。



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 類 別：ナチュラルチーズ  
賞味期限：製造後90日 要冷蔵

### 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>