

温かくても冷たくても美味しい焼きチーズ



NEWホイップフロマージュをショコラに合わせることで、シーズンを選ばない焼菓子に！

フォンダン・フロマージュ（ショコラ、ホワイトショコラ）

■生地の配合

直径6cmセルクル・18個分

全卵	380g
グラニュー糖	250g
スイートチョコレート58%	250g
(※ホワイトチョコレートの場合も同じ分量)	
溶かしバター	130g

サンモレ

NEWホイップフロマージュ	250g
薄力粉	100g

- ①全卵、グラニュー糖をホイッパーで合わせる。
- ②溶かしバターにチョコレート、NEWホイップフロマージュを加えて乳化させ、ガナッシュを作る。
- ③①と②を合わせ、薄力粉を加えて混ぜ合わせる。

■ガナッシュの配合

ホワイトチョコレート	100g
------------	------

サンモレ

NEWホイップフロマージュ	50g
牛乳	30g
カシスピューレ	30g

- ①牛乳を沸かし、ホワイトチョコレート、NEWホイップフロマージュ、カシスピューレを加え、ガナッシュを作る。
- ②半球形のフレキシパンにガナッシュを絞り、固めておく。

■仕上げ

- ①セルクルに生地を半分量絞り、半球形のガナッシュを入れ、生地を絞り入れる。
 - ②165℃のコンベクションオーブンで14分焼成する。
※固定窯の場合は、上火160℃・下火170℃で17～18分焼成する。
 - ③ショコラの場合は、ココアパウダーをふる。
 - ④ホワイトショコラの場合は、泣かない粉糖をふる。
- ※温める場合は、1000Wの電子レンジで20秒温める。



サンモレ
NEW ホイップフロマージュ



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。
- ◆生クリームと共立でできます。
- ◆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。



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



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）



ムースやクレメ・ダンジュに

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。



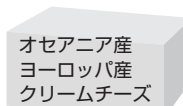
NEW ホイップフロマージュ

または



クリームチーズ「フレンチレシビ」

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《コク及びパンチを出す》方法

クリームチーズにフロマージュブルーを少量加えるだけで、コクのあるチーズ味になります。バイクドチーズケーキには20%程度を混ぜ、レアチーズケーキには10%程度を混ぜると、より濃厚な味が出来ます。



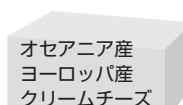
NEW ホイップフロマージュ

または



クリームチーズ「フレンチレシビ」

または



オセアニア産
ヨーロッパ産
クリームチーズ

+



フロマージュ ブルー

万能タイプのクリームチーズ



商品名：サンモレ クリームチーズ
「フレンチレシビ」
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

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

クリーミーなマスカルポーネ



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

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

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>