

爽やかなフレッシュチーズと濃厚なフロマージュブルーに、
ル・カンテンウルトラを加えた、滑らかなクリーム。

朝食メニューにも!!

“ポマージュ” はリンゴのジュレとムース・フロマージュの
滑らかなカップデザートです。

トロペジェンヌは、ブリオッシュ生地のようなバターリッチな発酵生地を丸く
焼き、ムースリース（カスタードとバタークリームをあわせたもの）など
のクリームをサンドしたパン菓子。南仏の港町サントロペで生まれました。

ポマージュ

■ムース・フロマージュの配合 サンモレ

NEWホイップフロマージュ	100g
エル・エ・ヴィール	
フレッシュマスカルポーネ	60g
サンモレ フロマージュ ブルー	40g
クレームパティシエール	100g
グラニュー糖	30g
ル・カンテンウルトラ	6g
牛乳	150g
生クリーム35%	150g

■作り方

- ①サンモレ NEWホイップフロマージュ、サンモレ フレッシュマスカルポーネ、サンモレ フロマージュ ブルー、クレームパティシエールを混ぜ合わせる。
- ②グラニュー糖とル・カンテンウルトラを合わせ、牛乳に入れ、沸騰させる。
- ③6分立てにした生クリームを②に合わせ、①に加える。

ジュレ・ボム・オー・ラムの配合	
リンゴジュース	250g
水	150g
グラニュー糖	150g
イナアガー	12g
青りんごピューレ	450g
リンゴジュース	250g
ラム酒	60g
りんご物語（リキュール）	90g

■作り方

- ①リンゴジュースに水を加え、グラニュー糖とイナアガーを合わせたものを加え、沸騰させる。
- ②青りんごピューレにリンゴジュースを加え、ラム酒とりんご物語を入れ、①と合わせる。
- 仕上げ
 - ①カップにムース・フロマージュを流し、冷やし固める。
 - ②ラムレーズン、刻んだコンポート・ド・ボムを①の上にのせ、ジュレを流し、冷やし固める。
 - ③セルフィーユ、ブルーベリーを飾る。

トロペジェンヌ・フロマージュ

■クレーム・フロマージュの配合

サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ”	600g
エル・エ・ヴィール	
フレッシュマスカルポーネ	250g
サンモレ フロマージュ ブルー	150g
クレームパティシエール	500g
生クリーム35%（リキッド）	500g
グラニュー糖	40g
ル・カンテンウルトラ	20g

■作り方

- 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、サンモレ フロマージュ ブルー、クレームパティシエールを混ぜ合わせる。
- ②グラニュー糖とル・カンテンウルトラを合わせ、生クリームに入れ、沸騰させる。
- ③①に②を合わせ、クレームを作る。
- パート・トロペジェンヌの配合

強力粉	1000g
インスタントドライイースト	13g
塩	28g
上白糖	120g
全卵（殻付き）	720g
バター	480g

■作り方

- ①ボウルに強力粉を入れ、片側に塩と上白糖、反対側にインスタントドライイーストを入れて混ぜる。
- ②①に全卵をほぐして加え、フック

を使って低速で2分、中高速で約10分間捏ねる。

- ③ボマード状にしたバターを3回に分けて②に加え、混ぜ合わせる。
- ④生地を室温で約1時間置き、冷蔵庫に入れて一晩寝かせる。
- ⑤寝かせた生地を軽く押してガス抜きし、100gずつ分割して丸め、めん棒で直径12cmに伸ばす。
- ⑥温度約30℃、湿度80%のホイロに入れ、60～75分かけて発酵させる。
- ⑦表面にパールシュガーとキャソナードを振り、塗り卵をして、再びホイロに入れ、約15分発酵させる。
- ⑧霧を吹きかけ、170℃のオーブンで15分、ダンパーを開けて焼成する。

■ボンシユの配合

オレンジコンフィシロップ	100g
オレンジリキュール	10g
ラム酒	10g
■コンフィチュール・フィグカシスの配合	
イチジク	1000g
カシス	200g
グラニュー糖	960g

■仕上げ

- ①トロペジェンヌが冷めたら半分にスライスし、両面にボンシユをする。
 - ②クレーム・フロマージュをたっぷりサンドする。
- ※お皿に1/12カットしたものを並べ、コンフィチュール・フィグカシスをかけ、デザートメニューにも。

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
クリームチーズ
“フレンチレシビ”



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。



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

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。



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



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

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