



なめらかでツヤやかな
フロマージュのグラサージュ

ポップ POP

4×27.5cm型10台分

■グラサージュ・フロマージュの配合

サワーフロマージュソフト…300g

生クリーム（45%）…200g

ナパージュ・ヌートル…180g

ハープリキュール（エリキシル・ダンヴェール）…10ml

レモン果汁…10ml、ミネラルウォーター…適量

①カッターミキサーにサワーフロマージュソフト、生クリーム、ナパージュ、リキュール、レモン果汁の順に入れ、空気を入れないように混ぜ合わせる。

■クレーム・フロマージュの配合

サワーフロマージュソフト…2586g

サワークリーム…186g、グラニュー糖…831g

卵黄…178g、牛乳…558g

トリプルセック…137ml、シャルトリューズ…18ml、

レモン果汁…130ml、ゼラチン…56g

生クリーム（36%）…1470g

①サワーフロマージュソフト、サワークリームをミキサーまたは、カッターミキサーで熱を加えず、空気を入れないように馴染ませる。

②牛乳、グラニュー糖、卵黄でアングレーズソースを炊き、ゼラチン、レモン果汁を入れ、シノワで裏漉しする。

③①にリキュール類を加える。

④②の熱を取り、③と合せる。

⑤生クリームを7分立てにして、④と合せる。

■クーリー・ダブリコの配合

アプリコットピューレ…500g、グラニュー糖…250g

ペクチン…10g、レモン果汁…適量

セミドライアプリコット刻み…適量

①アプリコットピューレ、グラニュー糖、ペクチンを鍋で煮詰める。

②とろみがついてきたら、刻んだセミドライアプリコットを入れ、レモン果汁で味を整え、型に流して冷やし固める。

■パート・シュクレの配合

無塩バター…1200g、全卵…270g、卵黄…148g

グラニュー糖…613g、塩…4g、水あめ…185g

生クリーム（36%）…115g、薄力粉…1900g

バニラエッセンス…少々

ミルクリキュール…80ml

①バターをミキサーにかけ、水あめを加えてよく合せる。

②全卵、卵黄、グラニュー糖、塩を泡立て、①に加えて合せる。

③生クリーム、バニラエッセンス、ミルクリキュールを加える。

④ミキサーからおろして、薄力粉をさっくりと合せる。

⑤厚さ3mmに伸ばし、160℃のオーブンで20～25分焼成する。



サンモレ サワーフロマージュソフト



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

サヴァンシア 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

久保ツインタワー7F

TEL.03-5215-0769 FAX.03-5215-0779

北アルプスあづみ野工場 フレッシュチーズ

新鮮なクリームと生乳を使用し、信州あづみ野工場
厳格な工程管理の下で製造した高品質なフレッシュ
チーズです。クリーミーで、滑らかな口あたり、新鮮な
ミルクの旨みが生きています。



商品名：サンモレ
スイートホイップフロマージュ
Newホイップフロマージュに10%グラニュー
糖を入れた、甘みのあるクリームチーズで
す。カスタードクリームと混ぜればチーズタ
ルトのアパレイユにもなります。
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



商品名：サンモレ
クリームチーズX
酸味を抑えてあるため、クリームチーズの乳
風味をそのまま出すことで、バターの置き換
えとしても使え、あらゆるお菓子の隠し味に
コクをプラスできます。
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



商品名：サンモレ
NEW ホイップフロマージュ
豊かなミルクの風味とほのかな酸味がマッチ
した深い味わい。味がしっかりしているの
で、焼いてもチーズの風味が飛びません。
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



商品名：サンモレ クリームチーズ
“フレンチレシビ”
キメ細かく、乳脂肪分が安定しているため、
保水性が高く、分離しません。
ソフトタイプなので、他の素材と混ぜ合わせ
やすく、ダムになりません。
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



商品名：サンモレ
クリームチーズ カマンベール配合
なめらかで、爽やかな酸味のあるクリーム
チーズと、香り豊かなカマンベールチーズを
ブレンドした、濃厚な味が特徴です。
※カマンベールチーズパウダー8%使用。
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



商品名：サンモレ
フロマージュ ブルー
少量の使用で生菓子や焼菓子に美味しいコク
を出すことができます。チーズの色が白く、
殺菌してあるため、どんなケーキ・パンにも
使用できます。※ブルーペースト2.5%使用。
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



商品名：サンモレ
フロマージュ フレッシュ
フランス産100%原料と国産クリームを融合
させた、気泡のあるなめらかなフレッシュ
チーズです。発酵クリームが持つ、乳酸菌の
旨味と自然な酸味が生きています。
タイプ：ホイップ
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120日 要冷蔵



商品名：サンモレ
フレッシュ マスカルポーネ
離水が少なく、なめらかでクリーミーな食感
が特徴です。
柑橘系のフルーツやブルーベリー、チェリー
等との相性も抜群です。
タイプ：ソフト
荷 姿：1kg×12、10kg×1
種 類 別：ナチュラルチーズ
賞味期限：製造後90日 要冷蔵



商品名：サンモレ
サワーフロマージュソフト
熱や酸に強く、安定性に優れたソフトタイプ
のフロマージュです。
冷蔵庫から出してすぐに使え、冷凍対応にも
優れています。
タイプ：ソフト
荷 姿：1kg×12、10kg×1（特別生産）
名 称：チーズフード
賞味期限：製造後120日 要冷蔵



商品名：サンモレ
国産マスカルポーネ
離水が少なく、なめらかでクリーミーな国産
原乳100%のマスカルポーネです。
クセが少なく、フルーツや他の素材との相性
も抜群です。
タイプ：ソフト
荷 姿：1kg×12
種 類 別：ナチュラルチーズ
賞味期限：製造後90日 要冷蔵



商品名：サンモレ
国産クリームチーズ
国産原乳100%のミルクの旨み・酸味・コク
の絶妙なバランスが特徴です。
脂肪分が均質化、安定しているため、クリー
ミーでなめらかな食感です。
タイプ：ソフト
荷 姿：1kg×12、10kg×1
種 類 別：ナチュラルチーズ
賞味期限：製造後180日 要冷蔵

サヴェンシアフロマージュ&デイリィ 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7F
TEL.03-5215-0769 FAX.03-5215-0779



SAVENCIA FROMAGE & DAIRY JAPON K.K
Kubodera Twin Tower 7F KudanMinami 2-9-4,
Chiyoda-ku, 102-0074 Tokyo, Japan
Tel: 81-3-5215-0769 Fax: 81-3-5215-0779

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