



なめらかな食感ながら濃厚な味わいの
サワーフロマージュプリン

乳酸のさわやかな酸味とまろやかな口溶けのフロマージュクリームと
ふわふわなスポンジのロールケーキ

ハニーフロマージュロール

■サワーフロマージュクリームの配合 (8取天板1枚分)

サワーフロマージュソフト…170g

クローバーはちみつ…40g

泡立てた生クリーム(42%)…230g

■ジェノワーズの配合 (8取天板6枚分)

牛乳…460g、はちみつ…65g、

バニラビーンズ…1本、卵黄…460g、

上白糖…260g、ケランドの塩…適量

太白胡麻油…580g

薄力粉…320g、強力粉…300g

本葛粉…20g、ミネラルウォーター…20g

卵白…1170g、グラニュー糖…440g

メレンゲ用保形安定剤…11g、本葛粉…11g

■作り方

- ①牛乳、はちみつ、バニラビーンズを合わせて沸騰させ、粗熱を取る。
- ②卵黄、上白糖、塩を混ぜ合わせ、太白胡麻油を2回に分けて混ぜ合わせる。
- ③②に①を加え混ぜ合わせ、本葛粉を水で溶き、混ぜ合わせる。

④薄力粉、強力粉を篩にかけて③に入れ、ダマが残らないようにしっかり混ぜる。

⑤グラニュー糖、保形安定剤、本葛粉を2〜3回に分けて卵白に入れ、しっかりとしたメレンゲを作る。

⑥メレンゲを④の一部に入れて合わせた後、メレンゲに戻して混ぜ合わせる。

⑦天板に紙を敷いて⑥を流し入れ、上火175℃・下火150℃のオーブンで27分焼成する。

⑧オーブンから取り出し、型ごと作業台の上に落とし、ショックを与える。

⑨シートを冷ましてから、サワーフロマージュソフト、グラニュー糖、6分立てにした生クリームを合わせたクリームをロールに巻く。



サンモレ サワーフロマージュソフト

ダブルフロマージュプリン

■プリンの配合 (20個分)

牛乳…800g、生クリーム (38%) …600g

サワーフロマージュソフト…340g

グラニュー糖…150g、卵黄…120g、全卵…120g

■仕上げクリーム

サワーフロマージュソフト…100g

生クリーム (38%) …50g、グラニュー糖…10g

■作り方

- ①牛乳、生クリームを沸騰させ、サワーフロマージュソフトと合わせる。
- ②グラニュー糖、卵黄、全卵をよく混ぜ合わせる。
- ③②に①を少しづつ加えながら混ぜ合わせる。
- ④③をシノワで裏漉しする。
- ⑤カラメルを入れたカップに④を注ぎ、湯煎で上火150℃・下火160℃のオーブンで40分焼成する。
- ⑥仕上げのサワーフロマージュソフトと生クリーム、グラニュー糖を混ぜ合わせ、プリンの上面にナッペし、粉糖を振って仕上げる。

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、信州あづみ野工場で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>