



中心にNEWホイップフロマージュを入れたことで、かぼちゃや紫いもの味を生かしながら、それぞれのインパクトを楽しめるロールケーキ。

かぼちゃチーズロール／紫いもチーズロール

■生地の配合（共通）8取天板1枚分

- ピュアホワイト 100g
 ※卵黄色を抑えた20%加糖凍結全卵
 卵白 40g
 上白糖 15g
 国産アカシアはちみつ 25g
 薄力粉 60g
 スkimミルク 25g
 クズネージュ（本葛粉） 10g
 卵白 210g
 グラニュー糖 75g
 イナゲルC-300 2g
 ※メレンゲの分離防止製剤
 生クリーム47% 20g
 ①ピュアホワイト、卵白、上白糖、はちみつを40℃位に温めておく。
 ②薄力粉、スキムミルク、クズネージュを合わせておく。

③卵白、グラニュー糖、イナゲルC-300でメレンゲを作る。

④①にメレンゲを1/3加え、②を入れ、残りのメレンゲを合わせ、少し温めた生クリームを加える。

⑤シートに流して、上火170℃・下火150℃で22～25分焼成する。

■かぼちゃクリームの配合

- かぼちゃペースト 300g
 生クリーム39% 400g

■紫いもクリームの配合

- 紫いもペースト 340g
 生クリーム39% 280g
 かぼちゃペースト（紫いもペースト）と泡立てた生クリームをホイッパーで合わせ、クリーム状にする。

■フロマージュの配合

サンモレ

- NEWホイップフロマージュ 200g
 国産アカシアはちみつ 20g
 サンモレ NEWホイップフロマージュとはちみつを合わせる。

■仕上げ

かぼちゃクリーム（紫いもクリーム）をナッペし、生地の上にフロマージュを絞り、生地を巻く。

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。



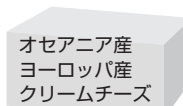
NEW ホイップフロマージュ

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、より濃厚な味が出せます。



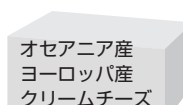
NEW ホイップフロマージュ

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>