



マスカルポーネのコクを生かした
軽い食感のショートケーキ

マスカルポーネのやわらか苺ショート

5号5台分

■ジェノワーズの配合

全卵	320g
上白糖	250g
薄力粉	190g
太白胡麻油	40g
牛乳	36g

■作り方

- ①全卵、上白糖を混ぜ合わせる。
- ②太白胡麻油と牛乳を合わせておく。
- ③①に②を加え、薄力粉を混ぜ合わせる。
- ④180℃のオーブンで15分焼成する。

■クレーム・シャンティイの配合

生クリーム40%	500g
グラニュー糖	30g

■マスカルポーネの配合

サンモレ

マスカルポーネ	250g
クレーム・パティシエール	125g
生クリーム35%	375g
キルシュ	15g

メレンゲ 175g

卵白	65g
グラニュー糖	117g
ミネラルウォーター	32g

■作り方

- ①サンモレ マスカルポーネにクレーム・パティシエールとキルシュを合わせる。
- ②泡立てた生クリームを合わせ、最後にメレンゲを加える。

※冷凍する場合は、ゼラチンを約3g加える。

■苺コンポート

冷凍加糖苺 2000g
※シロップを切った果肉をサンドに使い、シロップは好みに合わせて薄め、キルシュなどを加える。

■飾り

苺	適量
ナパージュ・ヌートル	適量

■組み立て・仕上げ

- ①2cmにしたジェノワーズにマスカルポ

ーネクリームを絞る。

- ②苺の果肉を敷き詰め、マスカルポーネクリームを絞る。
 - ③ジェノワーズで蓋をし、表面に生クリームをナッペする。
 - ④苺、チョコレートなどで仕上げる。
- ※ジェノワーズには、苺のシロップをアンビベする。



サンモレ
国産マスカルポーネ

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>