



サンモレ スイートホイップフロマージュをそのまま絞っただけのタルト。

サンモレ スイートホイップフロマージュとカスタードクリームを合わせたタルト。

## 濃厚チーズタルト

### ■タルト生地配合

|           |      |
|-----------|------|
| バター       | 240g |
| 粉糖        | 142g |
| 加糖凍結卵黄20  | 39g  |
| 卵白        | 48g  |
| 塩         | 4g   |
| アーモンドパウダー | 48g  |
| 薄力粉       | 150g |
| 強力粉       | 250g |

- ①すべての材料を合わせ、タルト生地を作る。
- ②直径7cmのタルト型に生地を敷き、上火170℃・下火160℃の固定窯で15分焼成する。

### ■アパレイユ配合【1】

サンモレ スイートホイップフロマージュ  
冷凍カスタードクリーム

### ■仕上げ

- ①サンモレ スイートホイップフロマージュと冷凍カスタードクリームを2：1の割合で作ったアパレイユをタルト生地に絞り、表面に粉糖をふる。
- ②上火190℃の固定窯に入れ、表面の粉糖を溶かし、キャラメリゼする。

### ■アパレイユ配合【2】

サンモレ スイートホイップフロマージュ

- 冷凍するとアイスクリームのように、冷蔵するとレアチーズのように。
- 冷凍のまま電子レンジで温めると、半熟タルトのように中身がトロツとした感じになる。

甘みのある「冷凍可能」な柔らかくて滑らかなナチュラルクリームチーズです。

- そのまま冷凍しても分離しない画期的なクリームチーズです。
- 甘みがあるので、アパレイユのようにそのまま使用できます。
- ケーキやパンを簡単にグレードアップできます。

商品名：サンモレ スイートホイップフロマージュ  
タイプ：ホイップ  
乳脂肪：固形分中の脂肪分55%  
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



# 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>