

濃厚レアチーズタルト、濃厚なめらかプリン

ハチミツ、メープルシロップをかけると、
より一層おいしく食べられます。
レアチーズにレモンを使わないことで、
乳風味がしっかり生きたオリジナル商品になります。



クリームチーズXだからできる、
生クリームや卵黄では出すことのできない
コクとなめらかさ。

濃厚レアチーズタルト

■パート・シュクレの配合

発酵バター…………… 450g
グラニュー糖…………… 300g
ゲランドの塩…………… 4g
全卵…………… 80g
薄力粉…………… 830g
クズネージュ…………… 20g

①バターとグラニュー糖をしっかり立てる。

②塩、全卵、薄力粉、クズネージュを混ぜ合わせ、①に加えて生地を作り、一晩休ませる。

■チーズ・アパレイユの配合

(1台分)

卵黄…………… 30g
グラニュー糖…………… 44g
牛乳…………… 40g
ゼラチン…………… 2g
サンモレ クリームチーズX… 90g
サンモレ クリームチーズ
“フレンチレシビ”…………… 90g
ヨーグルト…………… 15g
泡立てた生クリーム38%…………… 40g
キルシュ…………… 2cc
①卵黄、グラニュー糖、牛乳でアグ
レーズを炊き、ゼラチンを加えておく。

②サンモレ クリームチーズX、サン
モレ クリームチーズ“フレンチレ
シビ”、ヨーグルト、生クリーム、
キルシュを混ぜ合わせる。

③①が30℃くらいまで冷めたら②
を混ぜ合わせる。

■仕上げ

①パート・シュクレを3mmに延ばし、
タルト型に敷き、空焼きする。

②タルト生地にチーズ・アパレイ
ユを流し、冷やし固める。



サンモレ クリームチーズX



サンモレ クリームチーズ
“フレンチレシビ”

濃厚なめらかプリン

■フロマージュプリンの配合

サンモレ クリームチーズX…280g
牛乳…………… 350g
生クリーム47%…………… 350g
グラニュー糖…………… 85g
卵黄…………… 60g
全卵…………… 85g

■作り方

①牛乳、生クリームを沸騰させ、
サンモレ クリームチーズX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を少しずつ加えながら混
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、上火150℃・下火160℃の
オーブンで40分湯煎焼きする。
※スチームが入るオーブンの場合
は、85℃で40分加熱する。

※容器によって加熱温度は異なる。
⑥生クリーム、グラニュー糖を混ぜ合
わせ、プリンの上面に絞る。

Xの特徴

■独自製法で開発された機
能性クリームチーズ。

★コクが出る。滑らかな口当
たり。混ざりやすい。分離
しない。乳化に優れている。

★酸味を抑えているので、乳
の風味が際立つ濃厚な美
味しさ。

★他の材料と混ぜ合わせる
ことで、より大きな効果が
得られる。



サンモレ クリームチーズX

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
“フレンチレシペ”
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、ダマになりません。
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-fromagedairyjapan.com>