

チーズ味を追求したベリーヌ

サンモレ フレッシュマスカルポーネは、分離・離水せず、しっかり乳化できるので、なめらかな状態になる。

サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”は、レモン果汁を加えても分離しない。やわらかくてダマにならないのが特徴。



ティラミス

■ビスキュイ・ジョコンドの配合
アーモンドパウダー …… 220g
粉糖 …… 220g
全卵 …… 293g
薄力粉 …… 58g
バター …… 44g
卵白 …… 195g
グラニュー糖 …… 29g

①アーモンドパウダー、粉糖、全卵を混ぜ、泡立てる。

②①に薄力粉、メレンゲ、バターを合わせ、天板に流す。

③165℃のコンペクションオーブンで12分焼成する。

■コーヒーシロップの配合
水 …… 500g
グラニュー糖 …… 250g
インスタントコーヒー …… 45g
トラポリ・カフェエキストラ …… 15g

■コーヒー・ムースの配合
牛乳 …… 348g
コーヒー豆 …… 43g
生クリーム35% …… 138g
卵黄 …… 99g
グラニュー糖 …… 120g
ゼラチン21 …… 8g
生クリーム35% …… 863g
ラム酒 …… 13g

①牛乳にコーヒー豆を入れて沸かす。5分間蒸らしてから濾す。

②①に生クリーム、グラニュー糖、卵黄を合わせ、ゼラチンを加え、アングレーズを炊く。

③粗熱が取れたら、泡立てた生クリーム、ラム酒を合わせる。

■キャラメルソースの配合
グラニュー糖 …… 517g
生クリーム35% …… 624g
パッションフルーツピューレ …… 213g

■ムース・ティラミスの配合
サンモレ フレッシュマスカルポーネ …… 1kg
卵黄 …… 360g
グラニュー糖 …… 140g
卵白 …… 200g
水 …… 60g
グラニュー糖 …… 175g
ゼラチン21 …… 20g
生クリーム35% …… 1000g

①卵黄、グラニュー糖を温め、ゼラチンを加え、サンモレ フレッシュマスカルポーネを混ぜ、泡立てた生クリームを加える。

②イタリアンメレンゲを作り、①と合わせる。

■仕上げ
①カップの底にコーヒーシロップをアンビベしたビスキュイを敷く。

②コーヒー・ムース、キャラメルソースを流し、ビスキュイを重ねる。

③ムース・ティラミスを流し、表面にココアパウダーを振る。

フロマージュ ムー

■クランブルの配合
グラハムクッキー …… 328g
カソナード …… 146g
バター …… 207g
ミキサーボウルにバターを入れて溶かし、砕いたグラハムクッキー、カソナードを混ぜ合わせる。

■フランボワーズ・ブリュレの配合
フランボワーズピューレ …… 569g
生クリーム35% …… 255g
卵黄 …… 210g
グラニュー糖 …… 148g
ゼラチン21 …… 9g
フランボワーズピューレ、生クリーム、卵黄、グラニュー糖でアングレーズを炊き、ゼラチンを加える。

■フランボワーズ・ジュレの配合
フランボワーズピューレ …… 382g
フランボワーズホール …… 180g
グラニュー糖 …… 134g
ゼラチン21 …… 7g
フランボワーズリキュール …… 27g

①ピューレとホール、グラニュー糖を温め、バーミックスで攪拌する。

②ゼラチン、フランボワーズ酒を合わせ、冷やし固める。

■ムース・フレンチレシビ
サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ” …… 1kg
生クリーム35% …… 276g
レモン果汁 …… 62g
グラニュー糖 …… 292g
卵黄 …… 182g
ゼラチン21 …… 9g
レモンゼスト …… 1個分
生クリーム35% …… 840g

①生クリーム、レモン果汁、グラニュー糖、卵黄でアングレーズを炊き、ゼラチンを加える。

②サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”、レモンゼストを①に合わせる。

③泡立てた生クリームを②に合わせる。

■仕上げ
①カップの底にクランブルを敷く。

②フランボワーズ・ブリュレを流し、フランボワーズ・ジュレを重ねる。

③ムース・フレンチレシビを流す。クレーム・シャンティイやホワイトチョコレート、フランボワーズを飾る。



サンモレ
フレッシュマスカルポーネ



サンモレ
クリームチーズ“フレンチレシビ”



素材の味を引き立てる フレンチレシピの爽やかな酸味と濃厚なコク

- ◆どんな素材とも相性の良い、定番のクリームチーズです。
- ◆キメ細かく、乳脂肪分が安定しているため、レモン果汁を使用しても分離しません。
- ◆冷蔵庫から出してすぐに使えるソフトタイプで、ダマになりません。
- ◆フランス産、北海道産のような産地を謳うことはできませんが、北アルプス地方または安曇野地方で作られたとは謳えます。
- ◆全てのチーズケーキに対応できます。
特に濃厚なチーズケーキを作りたいときに適しています。



商 品 名：サンモレ クリームチーズ “フレンチレシピ”
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



ベイクドチーズケーキとして



レアチーズケーキとして



ムースやアパレイユに

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。



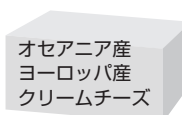
クリームチーズ “フレンチレシピ”

または



NEW ホイップフロマージュ

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《チーズ味を強く出す》方法

クリームチーズに20%程度のカマンベール配合を混ぜるだけで、香り豊かなチーズ味を強く出せます。クリーミーで濃厚なカマンベール味が楽しめます。



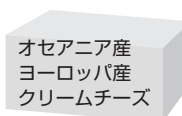
クリームチーズ “フレンチレシピ”

または



NEW ホイップフロマージュ

または



オセアニア産
ヨーロッパ産
クリームチーズ

+



クリームチーズ カマンベール配合

フレッシュマスカルポーネの乳風味が生きた なめらかでクリーミーな食感

- ◆油脂不使用！本物のマスカルポーネ。
- ◆賞味期限が90日。分離・離水が少なく、滑らかでクリーミーな食感。
- ◆柑橘系のフルーツやブルーベリー、チェリーなどとの相性も抜群。
- ◆マスカルポーネを謳うことで、高級感、プレミアム感を演出できます。
- ◆甘味があるため、グラニュー糖の量を減らすことができます。
乳糖のマイルドな甘さにより上品な味になります。



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



チーズケーキの甘味出しに



アパレイユやカスタードクリームの隠し味に



乳化剤と安定剤を使用したマスカルポーネ

乳酸、クエン酸のみ使用した商品 『一般的なマスカルポーネ』⇒『北海道産、イタリア産』
⇒『賞味期限が短い、離水している、ダレ易い、甘味が弱い』
安定剤を使用した商品 『特殊な製法』⇒『サンモレ フレッシュマスカルポーネ』
⇒『賞味期限が長い、離水しない、ダレない、甘味がある』

★安定剤の効果により、安定した脂肪球と均質化された組織になり、離水がありません。滑らかでクリーミーな食感が特徴です。また甘味があるため、グラニュー糖の量を減らすことができ、クリーミー感を出せます。

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