

簡単!濃厚!トリプルチーズタルト



混ぜ合わせるだけで簡単に作れる“トリプルチーズタルト”

■トリプルチーズ・アパレイユの配合

(φ18cmのタルトリング・4~5台分)

サンモレ クリームチーズ“フレンチレシピ”	450g
サンモレ フレッシュマスカルポーネ	100g
サンモレ フロマージュブルー	70g
グラニュー糖	200g
卵黄	300g
生クリーム (45~47%)	380g
スコッチウイスキー	20g

■作り方

- ①サンモレ クリームチーズ“フレンチレシピ”、サンモレ フレッシュマスカルポーネ、サンモレ フロマージュブルーをミキサーボウルに入れ、ビーターで5分間低速で撹拌する。
- ②グラニュー糖を加えて5分間、卵黄を少しずつ加えて5分間、生クリームとウイスキーを加えて5分間、すべて低速でしっかり撹拌する。

■タルト生地配合

発酵バター	450g
グラニュー糖	300g
ゲランドの塩	4g
薄力粉	830g
全卵	80g

- ①発酵バター、グラニュー糖、塩、薄力粉をミキサーボウルに入れ、ビーターでバターがソボロ状になるまで撹拌する。
- ②ほぐした全卵を①に加え、生地をまとめる。
- ③生地を2mm厚に伸ばす。

■仕上げ

- ①空焼きしたタルト生地にトリプルチーズを絞り入れる。
- ②160℃のコンベクションオーブンで30~35分焼成する。
固定窯の場合は、上火・170℃、下火・150℃で30~35分焼成する。

ダマにならず、作業性抜群な
サンモレ クリームチーズ“フレンチレシピ”



クリーミーな食感とコクをプラスする
サンモレ フレッシュマスカルポーネ



濃厚な味わいをプラスし、
隠し味に最適な
サンモレ フロマージュブルー





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

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



あらゆる菓子の隠し味に！！ 濃厚な味をプラスする白いブルーチーズ風味！！

- ◆白いブルーチーズ風味。クリームチーズに殺菌したブルーペーストを2.5%使用。
- ◆殺菌されているため、味がマイルドで初心者でも食べやすい。
- ◆食べた時にしか、ブルーの香りはしないので、隣同士に商品を並べても安心です。
- ◆使い切りやすい200gで、作業性もよく、価格も安い。
- ◆濃厚な味を出す隠し味として最適です。
- ◆レアチーズケーキにはクリームチーズに対して10%。ベイクドチーズケーキには20%前後が目安です。
- ◆ショコラや焼菓子のコク出しの隠し味として使えます。



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



クリームのコク出しに



焼菓子・クリームの隠し味に



焼菓子の隠し味に

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