



サンモレのフレンチレシピとフレッシュマスカルポーネに
イタリアンメレンゲを合わせたチーズクリームは、
冷凍可能。半冷凍での販売・配送も可能。

フロマージュ グラスデザート

ティラミス

280mlジャーボット容器10個分

■クレーム・マスカルポーネ
生クリーム (35%) 225g
全卵 60g
グラニュー糖 35g
サンモレ フレッシュマスカルポーネ

..... 200g
① アングレーズを炊き、冷ます。冷
えたらサンモレ フレッシュマスカル
ポーネを加え、混ぜ合わせる。

■クレーム・ブリュレ・カフェ
生クリーム (35%) 280g
インスタントコーヒー 2g
トラブリ・カフェエキス 6g
加糖凍結卵黄20 86g
グラニュー糖 25g
粉ゼラチンシルバー 4g
水 16g

① アングレーズを炊き、水でふやか
したゼラチンを加え、冷ます。

■ジェノワーズ・ショコラ
(お好みのスポンジ生地で)

■アンビバージュ
水 120g
ボーメ30°シロップ 95g
インスタントコーヒー 2g
トラブリ・カフェエキス 4g

■クランブル・カフェ
薄力粉 100g
グラニュー糖 100g
バター食塩不使用 100g
アーモンドパウダー 75g
インスタントコーヒー 7g

① 材料を混ぜ、ソボロ状にし、160℃
の固定窯で20〜25分焼成する。

トロピカル フロマージュ

280mlジャーボット容器10個分

■クレーム・ミエル・フロマージュ

サンモレ クリームチーズ
“フレンチレシピ” 150g
サンモレ フロマージュブルー

..... 15g
A サワークリーム 36g
生クリーム (35%) 225g
ココナッツピューレ 40g
ライムジュース 10g
板ゼラチンシルバー 5g

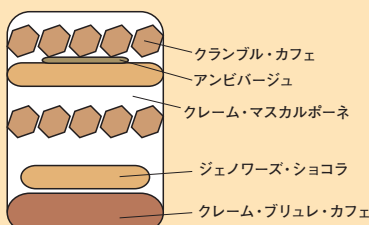
B 卵白 75g
ハチミツ 90g
グラニュー糖 135g
水 30g

① Aをフードプロセッサーにかける。
② ①の生地を少量取り出し、ふやか
したゼラチンと混ぜ、①に戻す。

③ Bでイタリアンメレンゲを作り、
②と混ぜ合わせる。

■ガルニチュール・アナナ
パイナップル (1cm角) 200g
マンゴーピューレ 40g
パッションフルーツピューレ 20g

【ティラミス】



バター食塩不使用 4g
グラニュー糖 8g
① すべての材料を水分がなくなるま
で炒める。

■クーリー・マング・パッション
マンゴーピューレ 200g
パッションフルーツピューレ 50g
グラニュー糖 25g
粉ゼラチンシルバー 4g
水 10g

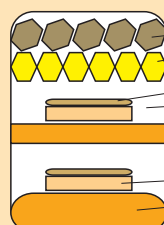
① ピューレとグラニュー糖を沸かし、
水でふやかしたゼラチンを混ぜ、
混ぜ合わせる。

■ビスキュイ・ザマンド
(お好みのスポンジ生地で)

■アンビバージュ
パッションフルーツピューレ 75g
水 60g
グラニュー糖 75g
アニスホール 3個

■クランブル・アマンド
バター食塩不使用 100g
薄力粉 100g
アーモンドパウダー 75g
グラニュー糖 100g

【トロピカル フロマージュ】



フリーズ フロマージュ

280mlジャーボット容器10個分

■クレーム・ミエル・フロマージュ

■ソース・フリーズ
フリーズピューレ 150g
ナバージュ・ヌートル 150g

■ビスキュイ・ザマンド
(お好みのスポンジ生地で)

■アンビバージュ
フリーズピューレ 100g
水 200g
グラニュー糖 75g

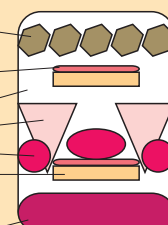
■コンボテ・フランボワーズ
冷凍フランボワーズ・ホール 200g
ライムジュース 30g
グラニュー糖A 10g
グラニュー糖B 25g

① フランボワーズ、ライムジュース、
グラニュー糖Aを沸かす。

② グラニュー糖Bにペクチンを合わせ、
①に加える。

■ガルニチュール
苺 (フレッシュ) 20個
■クランブル・アマンド

【フリーズ フロマージュ】





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、殺菌した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。
- ◆シヨ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