



NEW WHIP FROMAGE

サンモレ NEW ホイップフロマージュ



くわしいレシピは裏面に!



1 作業性抜群！ホイップ状のクリームチーズ

空気を注入する独自製法により気泡を含ませた、作業性抜群のクリームチーズ。やわらかなホイップ状のため、冷蔵庫から出した直後でもそのまま他の材料と簡単に混ぜ合わせられます。

2 分離・離水・窯落ちが少ない！ 高い安定性が魅力

他の食材や生地と混ぜ合わせても分離や離水しにくいのが特徴です。また、窯落ちが少なく、表面を焼いてもダレることなく形がそのまま残るので焼き菓子やパンづくりにも最適です。

3 ミルクの風味豊か！味わい深いナチュラルチーズ

北アルプスの自然豊かなあづみ野工場で作られたクリーミーな口あたりのナチュラルチーズ。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です。

機能性と豊かな味わいを併せもつホイップタイプの
クリームチーズ「サンモレ NEW ホイップフロマージュ」で
つくる新感覚のチーズケーキレシピです。



チーズとフルーツの香りと味わいが広がる
驚くほど軽やかな食感のプチガトー

Mignon ミニョン

材料

▼ビスキュイジョコンド…適量
*厚さ5mmに焼き上げ、直径5.5cmのセルクルで抜く。

▼アンビバージュ (アンビバ)
*下記の材料を合わせて混ぜる。
30度ボーメシロップ…105g
水…70g
キルシュ酒…35g

▼センター…22個分
コンフィチュール
フランボワーズ…97.2g
フランボワーズビュレ
…56.7g
A グロゼイユビュレ…26g
トレハロース…90g
冷凍ラズベリーブリゼ
…121.5g

レモン果汁…3.5g
フランボワーズオードヴィ
…16g

▼ムース オ フロマージュ
…150個分
グラニュー糖…313g
水…120g
冷凍加糖卵黄(糖度20%)
…260g
ヨーグルト…250g
板ゼラチン(戻す) …34g
キルシュ酒…45g
レモン果汁…130g

生クリーム(乳脂肪35%)
…1000g
コンパウンドクリーム…400g
サンモレNEWホイップフロマージュ…1000g

▼シャンティイ フロマージュ
…100個分
サンモレNEWホイップフロマージュ…200g
生クリーム(乳脂肪42%)
…660g
トレハロース…120g

▼ルージュ ショコラ
*下記の材料を合わせて電子レンジで溶かす
粒タイチゴチョコ…1000g
フリーズドライフランボワーズブリゼ…30g
液体油脂…50g
ピスタチオアシェ…100g

▼仕上げ用
イチゴ(半割)
グロゼイユ
フランボワーズ
ピスタチオアシェ
ナバージュ

冷えた状態で
すぐに絞れて
作業性抜群!



つくり方

▼センター

1 Aの材料を鍋に入れて混ぜる。中火にかけ、沸騰したらレモン果汁とフランボワーズオードヴィを加え混ぜ、火からおろす。

2 直径4cm×高さ2cmのシリコン型に流し、冷凍する。

▼ムース オ フロマージュ

1 グラニュー糖と水を合わせて118℃まで煮詰めたシロップを、卵黄に加えてパータポンプをつくる。

2 戻した板ゼラチンとキルシュ酒を合わせ、電子レンジで溶かす。

3 ヨーグルトに2を加え、混ぜる。

4 3とレモン果汁を1に加え混ぜる。

5 ミキサーボウルにサンモレNEWホイップフロマージュ、生クリーム、コンパウンドクリームを入れ、6分立てにする。

6 4に5を加え、ゴムベラでムラなく混ぜる。

▼シャンティイ フロマージュ

ミキサーボウルにサンモレNEWホイップフロマージュ、生クリーム、トレハロースを入れ、8分立てにする。冷凍保存しない場合は、トレハロースを加えなくてよい。

▼組み立て

1 直径6.5cm×高さ3cmのシリコン型の6分めまでムースオフロマージュを絞り、センターを埋め込む。

2 型の縁までムースを絞り、表面を平らにならして急速冷凍する。

3 ビスキュイジョコンドをアンビバする。

4 2を型から外し、平らにならした面を下にしてビスキュイジョコンドにのせる。急冷する。

5 4の表面にシャンティイフロマージュを1周絞る。

6 5の上面にペティナイフをさし、ルージュ・ショコラに肩まで浸す。生地底面をボウルの縁にあてて余分なショコラを落とし、急冷する。

7 解凍後、上面にフルーツを飾り、ピスタチオをちらす。

商品名 : サンモレ NEW ホイップフロマージュ
タイプ : 超ソフト
荷姿 : 1kg x 12、150g x 24 10kgx1 (受注生産)
種類別 : ナチュラルチーズ
賞味期限 : 製造後270日 要冷蔵

サヴァンシア 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
Kudan Minami 2-9-4, Chiyoda-ku, 102-0074 Tokyo, Japan
TEL 03-5215-0769 FAX 03-5215-0779
<https://savencia-fromagedairyjapon.com/foodservice/>

