

# クリームチーズあんぱんとハロウインのチーズタルト

日本の小豆あんとフランスのクリームチーズの融合。  
コクがあるのにスッキリした味わい。



NEWホイップフロマーージュの酸味と、かぼちゃの甘味がマッチしているハロウインのチーズタルト。

## クリームチーズあんぱん

### ■菓子生地の配合

ミストラル (強力粉)	……80%
雪 (薄力粉)	……10%
リスドール (準強力粉)	……10%
塩	……1.5%
グラニュー糖	……15%
トレハロース	……5%
セミドライイースト	……1.5%
ビタミンC	……1%
バター・食塩不使用	……5%
ショートニング	……5%
全卵	……15%
牛乳	……30%
水	……30%

### ■フィリング (1個に対して)

サンモレ	
NEWホイップフロマーージュ	……15g
低糖あん (粒あん)	……10g

### ■工程

ミキシング/L2分、M6分  
1度止めて、バターとショートニングを入れ、L2分。  
捏上温度/27℃  
一次発酵/60分  
パンチ (ガス抜き)  
二次発酵/30分  
分割/30g  
ベンチタイム/30分  
包餡  
最終発酵/60分  
発酵室/28℃・80%  
焼成前に岩塩をトッピングする。  
焼成/上火220℃、下火210℃、約7分。

## パンプキンチーズタルト

### ■生地の配合

リスドール (準強力粉)	……60%
麵の雑歌 (中力粉)	……20%
雪 (薄力粉)	……20%
全卵	……40%
塩	……2%
グラニュー糖	……7%
牛乳	……12%
ショートニング	……5%
バター・食塩不使用	……5%
ビタミンC	……1%
セミドライイースト	……1.6%
モルト	……0.6%

### ■工程

ミキシング/L5分  
捏上温度/25℃  
発酵/冷凍で一晩  
折込回数/3つ折り3回  
シーターで2mm厚に延ばす

### ■かぼちゃのフィリング (1台分)

サンモレ	
NEWホイップフロマーージュ	……200g
かぼちゃあん	……100g
生かぼちゃスライス	……5~6枚

### ■作り方

- ①タルト型に生地を乗せ、余分な生地をカットする。
- ②サンモレ NEWホイップフロマーージュとかぼちゃあんを混ぜ合わせ、タルト内に絞り、かぼちゃのスライスを乗せる。
- ③生地でフタをし、周囲にオビを付ける。
- ④成形後、1時間ほど冷凍庫で休ませる。
- ⑤上下火200℃で約40分焼成する。



サンモレ  
NEW ホイップフロマーージュ