

NEWホイップフロマージュとホワイト
 チョコレートのコクのある組み合わせながら、
 トマトのさっぱり感で味わえるムース。



NEWホイップフロマージュと乳製品の酸味が
 キレの良さを生む、ヨーグルトレアチーズケーキ。

フロマージュ・トマト

■バスケットの配合

クラッカー	500g
バター (溶かし)	450g
アーモンドプードル	150g

全てフードプロセッサーで合わせる。

■フロマージュ・トマトの配合

ホワイトチョコレート	250g
サンモレ NEWホイップフロマージュ	1000g
トマトベリーピューレ	750g
牛乳	650g
凍結卵黄	180g
グラニュー糖	150g
ゼラチン	20g
生クリーム (38%)	1000g

■作り方

- ①牛乳を温め、凍結卵黄とグラニュー糖を加え、アングレーズを炊く。
- ②①にゼラチンを加え、ホワイトチョコを合わせて伸ばす。
- ③サンモレ NEWホイップフロマージュ、トマトベリーピューレを混ぜ合わせる。

④泡立てた生クリームを合わせる。

■ヨーグルトシャンティーの配合

生クリーム (加糖)	300g
ヨーグルト	90g

■仕上げ

- ①セルクルにバスケットを敷き、フロマージュ・トマトを流し入れ、冷やし固める。
- ②固まったらヨーグルトシャンティーを絞り、ブルーベリー、フランボワーズ、チョコレートを乗せ、トマトのジュレで飾る。



サンモレ
NEW ホイップフロマージュ

グラスデザート 生チーズ

■生チーズの配合

サンモレ NEWホイップフロマージュ	1000g
粉糖	150g
ヨーグルト (無糖)	80g
生クリーム (45%)	1000g

- ①サンモレ NEWホイップフロマージュ、粉糖をビーターで混ぜ合わせ、ヨーグルトを入れ、少し滑らかにする。
- ②生クリームを加え、6分立てまでゆっくり伸ばし立て、グラスに絞り出す。

■いちごソース

ミネラルウォーター	1000g
いちごピューレ	1000g
グラニュー糖	800g
ジャムベース	45g
レモン果汁	50g

- ①水、いちごピューレを沸騰させて、グラニュー糖、ジャムベースを混ぜ合わせたものを入れ、煮立たせる。
- ②アクを取り、レモン果汁を入れ、冷やし固めたものをほぐして使う。



生でも焼きでも、酸味と乳風味が際立つ クリーミーなサンモレ NEW ホイップフロマージュ

- ◆特殊な製法により気泡を含んだ、作業性抜群のナチュラルチーズです。
- ◆気泡により、スフレケーキなどが窯落ちしにくくなります。
- ◆生クリームと共立てできます。
- ◆他の食材や生地と混ぜ合わせても乳化しやすく、レモンを入れても離水しません。
- ◆口溶けが良く、冷凍してもふんわりとした食感が残ります。
- ◆気泡を抱き込んであるので、練り込むことで生地をフワッと、しっとり感を長続きさせられます。



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×12、150g×24、10kg×1（特別生産）
種類別：ナチュラルチーズ
賞味期限：製造後150日 要冷蔵



フロマージュクリームとして スフレチーズ（窯落ちしない） ムースやクレム・ダンジュに

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。



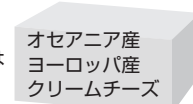
NEW ホイップフロマージュ

または



クリームチーズ “フレンチレシビ”

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《コク及びパンチを出す》方法

クリームチーズにフロマージュブルーを少量加えるだけで、コクのあるチーズ味になります。バイクドチーズケーキには20%程度を混ぜ、レアチーズケーキには10%程度を混ぜると、より濃厚な味が出せます。



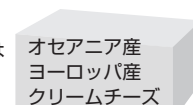
NEW ホイップフロマージュ

または



クリームチーズ “フレンチレシビ”

または



オセアニア産
ヨーロッパ産
クリームチーズ

+



フロマージュ ブルー

万能タイプのクリームチーズ



商品名：サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ”
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

酸味を抑えた乳風味のあるクリームチーズ



商品名：サンモレ クリームチーズX
タイプ：ソフト
荷姿：1kg×12、10kg×1（特別生産）
種類別：プロセスチーズ
賞味期限：製造後120日 要冷蔵

クリーミーなマスカルポーネ



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

甘みのあるクリームチーズ



商品名：サンモレ スイートホイップフロマージュ
タイプ：超ソフト
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150日 要冷蔵

濃厚なコクを演出する殺菌したブルーペースト



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

濃厚なカマンベール風味のクリームチーズ



商品名：サンモレ クリームチーズ カマンベール配合
タイプ：ソフト
荷姿：1kg×12、10kg×1（特別生産）
種類別：プロセスチーズ
賞味期限：製造後180日 要冷蔵

サヴェンシア フロマージュ&デイリー ジャпон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

パティスリー、プーランジュリー向けのチーズレシピを紹介しています。

<http://www.savencia-fromagedairyjapon.com>