

NEWホイップフロマージュとフレッシュマスカルポーネの2種類のチーズをしっかりと味わいつつ、あっさり食べられるレモンチーズタルト。



シンプルに素材を生かしたレアチーズケーキ。

タルト・オ・シトロン・フロマージュ Tarte au citron fromage

■パート・シュクレの配合

(φ60×高さ15mmのタルトリング・15個分)

バター	300g
全卵	120g
粉糖	190g
アーモンドブードル	60g
塩	2g
バニラパウダー	0.5g
強力粉	500g

①バターをキューヴ状にして冷蔵庫で冷やしておく。

②①と粉糖、アーモンドブードル、塩、バニラパウダー、強力粉をミキサーに入れ、ピーターでバターがソボロ状になるまで攪拌する。

③ほぐした全卵を②に加え、生地をまとめ、タルトリングに敷き、165℃のコンベクションオープンで20～25分焼成する。

■パバロワーズ・フロマージュ

牛乳	400g
卵黄	165g
グラニュー糖	80g
ゼラチン	6g

サンモレ
フレッシュマスカルポーネ …… 300g
サンモレ

NEWホイップフロマージュ …… 100g
生クリーム38% …… 170g

①牛乳を沸かし、卵黄、グラニュー糖を加え、アングレーズソースを炊き上げる。

②ふやかしたゼラチンを①に加え、40℃まで温度を下げる。

③滑らかにした**サンモレ フレッシュマスカルポーネ**と**サンモレ NEWホイップフロマージュ**を合わせる。

④8分立てにした生クリームを合わせる。

■シトロン・クリームの配合

全卵	180g
グラニュー糖	180g
レモン果汁	160g
レモン果皮	16g
バター	270g

①全卵とグラニュー糖を混ぜ、レモン果汁と果皮を合わせ、沸騰させる。

②①をアングレーズソースのように炊き上げ、82℃になったら火を止めて、裏漉しする。

③ミキサーに入れ、ピーターで回しながら50～55℃まで温度を下げる。

④室温に戻したバターを加え、バミックスで乳化させる。

■仕上げ

①空焼きしたパート・シュクレの中にシトロン・クリームを絞り、レモンコンフィを入れ、平らにならし、冷凍する。

②①の上にパバロワーズ・フロマージュを流す。

③8分立てにした生クリームをグラサージュのようにかける。

フロマージュ・クリュ Fromage cru

■ビスキュイ・キュイエールの配合

(フランス天板・1枚分)

卵白	155g
グラニュー糖	100g
卵黄	85g
転化糖	10g
ソルビトール	5g
薄力粉	55g
コーンスターチ	55g

①卵白、グラニュー糖でメレンゲを作る。

②卵黄、転化糖、ソルビトールを合わせ①に加え、攪拌する。

③ミキサーから降ろし、ふるった薄力粉、コーンスターチを加える。

④フランス天板に生地を伸ばし、175℃のコンベクションオープンで10分焼成する。

■ムース・フロマージュの配合

サンモレ

NEWホイップフロマージュ …… 200g

サワークリーム	100g
グラニュー糖	30g
卵黄	30g
ミネラルウォーター	10g
グラニュー糖	20g
ゼラチン	5.5g
キルシュ酒	3g
レモン果汁	10g
生クリーム38%	100g

①**サンモレ NEWホイップフロマージュ**、サワークリーム、グラニュー糖を混ぜ合わせる。

②水、グラニュー糖を沸騰させ、卵黄を加え、パータ・ボンブを作る。

③ゼラチン、キルシュ、レモン果汁を②に合わせ、裏漉しし、①と合わせる。

④8分立てにした生クリームを合わせる。



サンモレ
NEW ホイップフロマージュ



サンモレ
フレッシュ マスカルポーネ



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。
- ◆気泡を抱き込んでいるので、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。



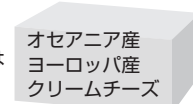
NEW ホイップフロマージュ

または



クリームチーズ “フレンチレシビ”

または



+



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。



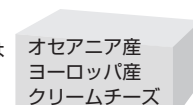
NEW ホイップフロマージュ

または



クリームチーズ “フレンチレシビ”

または



+



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>