



フレッシュ マスカルポーネのおいしさをそのまま堪能することができます。



サンモレ フレッシュ マスカルポーネ

製品規格
商品名：サンモレ
フレッシュ マスカルポーネ
種類別：ナチュラルチーズ
内容量：1kg×12、10kg×1
賞味期限：製造後90日

フロマージェリウム Fromagerium

直径5.5cm×高さ3.5cmセルクル24個分

■クレーム・カスレの配合

サンモレ フレッシュ マスカルポーネ…………… 300g
卵黄 …………… 40g
グラニュー糖 …………… 46g
ミネラルウォーター …………… 48g
粉ゼラチン …………… 6g
生クリーム35% …………… 300g

- ①卵黄、グラニュー糖、水でパータ・ポンプを作る。
- ②4倍の水で戻した粉ゼラチンを熱めに溶かし、①に混ぜ、フレッシュ マスカルポーネと合わせ、6分立ての生クリームと合わせる。

■シロップの配合

フランボワーズビュレ …………… 75g
グラニュー糖 …………… 30g
ミネラルウォーター …………… 120g

■クーリー・フランボワーズの配合

直径4cm×高さ2cmの型を使用
フランボワーズビュレ …………… 230g
転化糖 …………… 83g
粉ゼラチン …………… 6g
フランボワーズホール …………… 24個

- ①4倍の水で戻した粉ゼラチンと転化糖を溶かし、フランボワーズビュレと合わせる。
- ②セルクルの半分位まで流し、フランボワーズホールを1個入れる。
- ③ビスキュイ・ジョコンドを直径4cmに抜き、シロップをしっかりしみ込ませた生地でする。
- ④冷蔵庫でしっかりと冷やし固める。

■クレーム・R.K・マスカルポーネの配合

サンモレ フレッシュ マスカルポーネ…………… 750g
生クリーム …………… 250g
トレハロース …………… 50g
塩 …………… 5g
生クリームにトレハロースと塩を入れ、混ぜ合わせ、フレッシュ マスカルポーネを生クリームで伸ばすように混ぜ合わせる。

■いちごのシュトロイゼルの配合

無塩バター …………… 160g
ショートニング …………… 90g
グラニュー糖 …………… 160g
トレハロース …………… 40g
フリーズドライストロベリー（顆粒） …… 60g
アーモンドプードル …………… 260g
薄力粉 …………… 80g
塩 …………… 1g
ストロベリーエッセンス …………… 15g

- ①グラニュー糖、トレハロース、ストロベリー、アーモンドプードル、薄力粉、塩をミキサーのビーターで混ぜ合わせる。
- ②均一に混ざったら室温に戻したバター、ショートニング、エッセンスを入れ、粉がなくなるまで混ぜ合わせ、冷蔵庫で1時間以上休ませる。
- ③厚さ5mmに伸ばし、直径5.5cmに抜き、140℃のコンベクションオープンで約30分焼成する。

■ビスキュイ・ジョコンドの配合

発酵バター …………… 48g
全卵 …………… 270g
グラニュー糖 …………… 138g
アーモンドプードル …………… 185g
卵白 …………… 145g
グラニュー糖 …………… 78g
薄力粉 …………… 95g

- ①全卵、グラニュー糖、アーモンドプードルをフードプロセッサーですっかりと混ぜ合わせる。
- ②9分立てのメレンゲを①に合わせ、粉を加え、溶かしたバターを加える。
- ③フランス天板に流し、180℃のコンベクションオープンで約13分焼成する。

■組み立て・仕上げ

- ①セルクルにクレーム・カスレを型の半分位まで流し入れ、クーリー・フランボワーズを押し込み、9分目位までクレーム・カスレを流し入れる。
- ②ビスキュイ・ジョコンドを直径5cmに抜き、蓋をする。冷やし固めたら型から外し、いちごのシュトロイゼルをホワイトチョコで接着する。
- ③クレーム・R.K・マスカルポーネを絞り、いちごとホワイトチョコレートでデコレーションする。

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。



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 of 隠し味に



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

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。



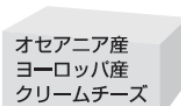
NEW ホイップフロマーージュ

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

乳化剤と安定剤を使用したマスカルポーネ

- 乳酸、クエン酸のみ使用した商品** 「一般的なマスカルポーネ」⇒「北海道産、イタリア産」
⇒「賞味期限が短い、離水している、ダレ易い、甘味が弱い」
安定剤を使用した商品 「特殊な製法」⇒「サンモレ フレッシュマスカルポーネ」
⇒「賞味期限が長い、離水しない、ダレない、甘味がある」

★安定剤の効果により、安定した脂肪球と均質化された組織になり、離水がありません。滑らかでクリーミーな食感が特徴です。また甘味があるため、グラニュー糖の量を減らすことができ、クリーミー感を出せます。



フレッシュ マスカルポーネ

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



作業性抜群のクリームチーズ

商品名: サンモレ NEW ホイップフロマーージュ
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



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ージュ
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



サヴァンシア フロマーージュ&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7F
TEL.03-5215-0769 FAX.03-5215-0779



SAVENCIA FROMAGE & DAIRY JAPON K.K.
Kubodera Twin Tower 7F KudanMinami 2-9-4,
Chiyoda-ku, 102-0074 Tokyo, Japan
Tel: 81-3-5215-0769 Fax: 81-3-5215-0779