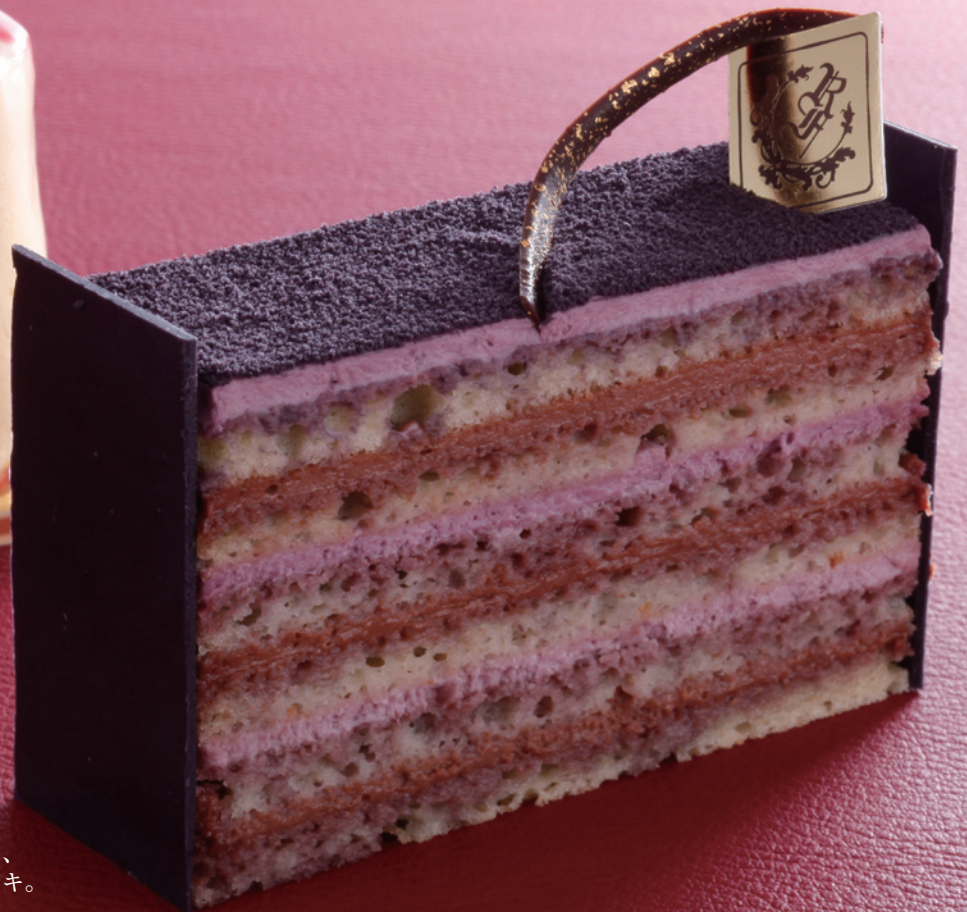


イチゴのティラミス&チーズガナッシュ



フレッシュマスカルポーネの味わいが
生きたイチゴのティラミス。



NEWホイップフロマージュの
酸味とコクを効かし、
すみれの色合いをイメージして、
オペラ風に仕上げたチーズケーキ。

マスカルポーネ・フレーズ

■ジェノワーズの配合 8取天板1枚分
全卵 312g
卵黄 126g
グラニュー糖 155g
薄力粉 135g
バター 68g
全卵、卵黄、グラニュー糖を立て、薄力粉、バターを合わせる。天板に流し、200℃のオーブンで10分焼成する。

■ジュレ・フレーズの配合
フレキシバン プレティファール型2266
直径40×高さ20mm/48個
フレーズビュレ 1000g
フランボワーズビュレ 200g
グラニュー糖 25g
レモン果汁 1個分
オードヴィー・フレーズ酒 50g
板ゼラチン 28g

①ビュレ、グラニュー糖を沸騰させる。
②溶かしたゼラチン、フレーズ酒、レモン果汁を加え、冷ます。
③フレキシバンに流し、直径40mmにしたジェノワーズで蓋をし、イチゴのシロップを打ち、冷凍する。

■ムース・マスカルポーネの配合
直径55×高さ50mmのセルクル24個分
(A)バター・ボンベース
卵黄 135g
グラニュー糖 90g
ミネラルウォーター 45g

①グラニュー糖、水を沸騰させ、卵黄を混ぜ、アングリーズを炊くよう

に80℃まで加熱する。
②裏漉しして、ミキサーで泡立てる。出来上がり総重量/240g
(B)マスカルポーネのムース
バター・ボンベース 200g
サンモレ
フレッシュマスカルポーネ 500g
生クリーム35% 325g
板ゼラチン 8g
イチゴのフリーズドライ(5mm) 5g

①**サンモレ フレッシュマスカルポーネ**に溶かしたゼラチンを入れ、よく混ぜる。
②①にバター・ボンベースを一度に加え、全部が混ざらないうちに泡立てた生クリーム、イチゴのフリーズドライを入れ、混ぜる。

■イチゴのシロップの配合
イチゴのビュレ 250g
イチゴの濃縮果汁 50g
ボーメ30°シロップ 50g
ミネラルウォーター 100g

■仕上げ
①セルクルにムース・マスカルポーネを流し、冷凍したジュレ・フレーズを中心に埋め込む。
②直径55mmにしたジェノワーズにイチゴのシロップを打ち、蓋をして冷凍する。
③型から外し、表面にフルーツソースで模様を付け、ナバージュ・ヌートルでグラサージュする。

すみれ

■ビスキュイ・ジョコントの配合
8取天板3枚分
アーモンドブードル/225g、粉糖/225g
全卵/375g、薄力粉/150g、卵白/300g
グラニュー糖/75g、バター/75g
①アーモンドブードル、粉糖、全卵を混ぜ合わせる。
②卵白、グラニュー糖でメレンゲを作り①に合わせ、薄力粉を加え、溶かしたバターを合わせる。
③天板に流し、200~220℃のオーブンで7~8分焼成する。

■ガナッシュ・モンテの配合
ダークチョコレート 255g
牛乳 210g
サンモレNEWホイップフロマージュ 50g
トリモリン(転化糖) 60g
バイオレットリキュール 5g
生クリーム35% 550g
カシスビュレ 100g

①溶かしたチョコレートに牛乳、**サンモレNEWホイップフロマージュ**、トリモリンを加えて沸騰させ、ガナッシュを作る。
②①に人肌位に温めたビュレを混ぜ、リキュールを加え、乳化させる。
③②に冷たい生クリームを混ぜ、一晚寝かせる。
④必要な分量だけ取り出して泡立てる。

■チーズクリーム・バイオレットの配合
サンモレNEWホイップフロマージュ 500g
生クリーム38% 200g

粉糖 200g
バイオレットリキュール 25g
カシスの濃縮果汁 15g
シャルトリューズ酒 10g
色素 3~5g
サンモレNEWホイップフロマージュに生クリーム、粉糖、カシス果汁、酒類、色素を合わせ、泡立てる。

■シロップの配合
ボーメ30°シロップ 250g
ミネラルウォーター 100g
カシスの濃縮果汁 50g
カシスリキュール 50g
バイオレットリキュール 20g

■ピストレ用チョコ
ホワイトチョコレート 400g
カカオバター 200g
チョコ用色素(青・赤) 適量

■仕上げ
①ビスキュイを半分にカットして6枚にする。
②ビスキュイにシロップを打ち、泡立てたガナッシュ・モンテを平口金で絞る。
③②の上にビスキュイを重ね、シロップを打ち、チーズクリーム・バイオレットを絞る。
④それぞれのクリームを三層絞る。
⑤表面にピストレをかける。
⑥9cm×2.8cmにカットして、サイドにチョコレートの板を貼り付ける。金箔、チョコレートなどを飾る。



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。



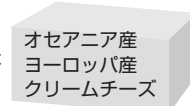
NEW ホイップフロマージュ

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。



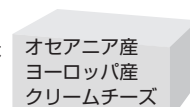
NEW ホイップフロマージュ

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 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>