

マスカルポーネとカスタードの濃厚なクリームを絞った生シュー。



マスカルポーネのとろけるような口溶けを重視した淡麗な味わいのロールケーキ。

マスカルポーネロール

■クリームの配合

凍結パータボンベース	600g
ジュレデセール	70g
お湯	300g
生クリーム (40%)	900g

サンモレ

フレッシュマスカルポーネ	1500g
--------------	-------

■作り方

- ①生クリームを7分立てにし、**サンモレ** **フレッシュマスカルポーネ**と軽く混ぜ合わせておく。
- ②ジュレデセールをお湯で溶かしておく。
- ③パータボンベースを解凍してミキサーで立てる、すべてを混ぜ合わせる。

■ロール生地の配合

全卵	1050g
卵黄	270g
上白糖	615g
ココアパウダー	400g
卵白	450g
上白糖	220g
牛乳	100g
バター	100g

■仕上げ

- ①トヨ型にロール生地を敷き、クリームを流し、生地で蓋をして、冷やし固める。
- ②固まったら型から外し、シャンティイをナッペする。

安曇野絞りクリーム

■シュー生地の配合

牛乳	1300g
ミネラルウォーター	650g
無塩バター	1350g
塩	20g
薄力粉	2700g
全卵	2400g

■クリームの配合

カスタードクリーム	750g
-----------	------

サンモレ

フレッシュマスカルポーネ	750g
生クリーム (45%)	600g
果糖	60g

■作り方

- ①生クリームに果糖を入れて立てる。
- ②カスタードクリーム、**サンモレ** **フレッシュマスカルポーネ**を混ぜ合わせてシュー生地に絞る。
- ③表面にコーヒーパウダーを振るう。



サンモレ
フレッシュ マスカルポーネ



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



アバレイユやカスタードクリームの隠し味に



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

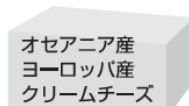
マスカルポーネの持っている自然の乳の甘味をクリームチーズに20%程度混ぜるだけで、大変滑らかな甘味とまろやかなチーズ味になります。



NEW ホイップフロマージュ



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

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