



NEWホイップフロマーージュの酸味と
 焼けた香ばしさがアクセントの爽やかチーズタルト。

スフレチーズ生地のだーナツに、
 NEWホイップフロマーージュをサンド。
 焼きと生のチーズのコントラスト。

焦がしチーズタルト

■タルト生地の配合

マジパンローマッセ	1200g
バター	1500g
薄力粉	2000g

■チーズクリームの配合

凍結卵黄	160g
グラニュー糖	200g
牛乳	200g
生クリーム (38%)	300g
ゼラチン	40g
生クリーム (38%)	1000g

■サンモレ

NEWホイップフロマーージュ	1000g
----------------	-------

■作り方

- 凍結卵黄、グラニュー糖を混ぜ合わせ、牛乳と生クリームを温めたものを入れ、アングレーズを炊く。
- ①にゼラチンを入れ、粗熱を取る。
- 生クリーム、サンモレ NEWホイップフロマーージュを5分立てにし、②に混ぜ合わせる。

■クレーム・ダイヤモンドの配合

バター	900g
上白糖	800g
アーモンドプードル	800g
薄力粉	150g
塩	15g
全卵	850g
カスタードクリーム	1500g
スポンジクラム	1500g

■仕上げ

6寸のセルクルに入れたタルト生地にチーズクリームを流し、冷やし固める。
 ※タルト生地は、クレーム・ダイヤモンド全量に対し25%のスポンジクラムを入れて焼く。



■サンモレ

NEW ホイップフロマーージュ

スフレドーナツ

■チーズクリームの配合

■サンモレ

NEWホイップフロマーージュ	600g
粉糖	80g
ホイップクリーム	600g

■作り方

サンモレ NEWホイップフロマーージュ、粉糖、ホイップクリームを中速で絞れる固さまで立てる。

■スフレドーナツの配合

サンモレ NEWホイップフロマーージュ	750g	バター	200g
牛乳	1000g	卵黄	500g
グラニュー糖	300g	卵白	1000g
薄力粉	350g	上白糖	300g

■仕上げ

- 一般的なスフレチーズケーキ（スフレドーナツ生地）をドーナツ型で低温でゆっくり焼き、冷やしておく。
- スフレドーナツにチーズクリームを絞り、サンドをして冷し固める。



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。



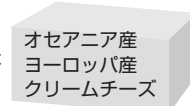
NEW ホイップフロマージュ

または



クリームチーズ “フレンチレシビ”

または



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。



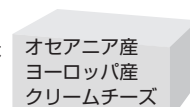
NEW ホイップフロマージュ

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>