

すっきり爽やかなフロマージュムースと  
 濃厚なマンゴーブリュレのマリアージュ



サワーフロマージュソフトで作る  
 爽やかなマカロンクリーム

マンゴー フロマージュ  
 Mangue Fromage

- フロマージュ・ムースの配合  
 (直径5.5×H4cm セルクル80個分)  
 卵黄…150g、グラニュー糖…220g、水…60g  
 ゼラチン…20g、**サワーフロマージュソフト**…450g  
 牛乳…100g、生クリーム(35%)…1000g  
 トリプルセック…40g、レモン果汁…20g
- ①泡立てた卵黄に120℃まで熱したシロップを加えてバターポンプを作り、溶かしたゼラチンを加える。
- ②**サワーフロマージュソフト**を牛乳でのばし、6分立てのシャンティイと合わせ、①に1/3量を加え合わせ、残りを合せる。
- ③②にトリプルセック、レモンを加え、型に流す。
- マンゴー・ブリュレの配合  
 マンゴーピューレ…675g、パッションピューレ…75g  
 生クリーム(45%)…750g、卵黄…12個  
 グラニュー糖…100g
- ①ピューレを1/2量(375g)まで煮詰め、生クリームと合わせて温める。
- ②卵黄、グラニュー糖をすり混ぜ①を加え、フレッシュパン(直径3.5×H2cm)に流し入れ、100℃のコンベクションオープンで12~13分焼成し、冷凍庫で冷やす。
- ビスキュイ・ジョコンドの配合 (8取天板2枚分)  
 マジパンローマッセ…50g  
 アーモンドブードル…192g、粉糖…96g  
 全卵…160g、卵黄…100g、卵白…354g  
 グラニュー糖…181g、薄力粉…154g、バター…60g

マカロン クレーム フロマージュ エバンブルムース  
 Macaron Crème Fromage et Pamplemousse

- フロマージュ・クリームの配合  
 (直径約8cm・10組)  
**サワーフロマージュソフト**…325g  
 グラニュー糖…42g、生クリーム(45%)…210g  
 フレッシュグレープフルーツ
- ①**サワーフロマージュソフト**とグラニュー糖をビーターですり合せて、なめらかにする。
- ②①に生クリームを一度に注ぎ入れ、低速のビーターで混ぜ合せて、乳脂肪のつながりを出しながら、好みの固さを作る。
- マカロンの配合  
 卵白…225g、グラニュー糖…135g  
 アーモンドブードル…300g、粉糖…360g  
 紅茶パウダー(アールグレイ)…10g  
 ドライラベンダーの粉末…10g  
 食用色素(赤・青)



サンモレ  
**サワーフロマージュソフト**

ボンボン オ ショコラ シトロン フロマージュ  
 Bon bon au chocolat Citron Fromage

サワーフロマージュソフトの酸味と  
 ミルク風味をチョコレートにプラスした  
 クリーミーガナッシュ



- ボンボン・オ・ショコラの配合  
 (36×20×H1cmカード1枚分)  
 ブラックチョコレート(カカオ75%)…233g  
 ミルクチョコレート(カカオ40%)…107g  
**サワーフロマージュソフト**…123g  
 牛乳(4%)…180g、トリモリン…62g  
 レモン果汁…25g、バター…68g
- ①刻んだチョコレートをボウルに入れ、バター以外の温めた材料を注ぎ、溶けるまで待つ。
- ②乳化したら、40~35℃にしてバターを合わせてカードルに流す。
- ③24時間後、カットして、ミルクチョコレートでコーティングし、フルール・ド・セルを飾る。

# 北アルプスあづみ野工場 フレッシュチーズ

新鮮なクリームと生乳を使用し、信州あづみ野工場  
厳格な工程管理の下で製造した高品質なフレッシュ  
チーズです。クリーミーで、滑らかな口あたり、新鮮な  
ミルクの旨みが生きています。



商品名：サンモレ  
スイートホイップフロマージュ  
Newホイップフロマージュに10%グラニュー糖を入れた、甘みのあるクリームチーズです。カスタードクリームと混ぜればチーズタルトのアパレイユにもなります。  
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



商品名：サンモレ  
クリームチーズX  
酸味を抑えてあるため、クリームチーズの乳風味をそのまま出すことで、バター置き換えとしても使い、あらゆるお菓子の隠し味にコクをプラスできます。  
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




商品名：サンモレ  
NEW ホイップフロマージュ  
豊かなミルクの風味とほのかな酸味がマッチした深い味わい。味がしっかりしているので、焼いてもチーズの風味が飛びません。  
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




商品名：サンモレ クリームチーズ  
“フレンチレシビ”  
キメ細かく、乳脂肪分が安定しているため、保水性が高く、分離しません。ソフトタイプなので、他の素材と混ぜ合わせやすく、ダメになりません。  
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



商品名：サンモレ  
クリームチーズ カマンベール配合  
なめらかで、爽やかな酸味のあるクリームチーズと、香り豊かなカマンベールチーズをブレンドした、濃厚な味が特徴です。  
※カマンベールチーズパウダー8%使用。  
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



商品名：サンモレ  
フロマージュ ブルー  
少量の使用で生菓子や焼菓子に美味しいコクを出すことができます。チーズの色が白く、殺菌してあるため、どんなケーキ・パンにも使用できます。※ブルーペースト2.5%使用。  
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



商品名：サンモレ  
フロマージュ フレッシュ  
フランス産100%原料と国産クリームを融合させた、気泡のあるなめらかなフレッシュチーズです。発酵クリームが持つ、乳酸菌の旨味と自然な酸味が生きています。  
タイプ：ホイップ  
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120日 要冷蔵




商品名：サンモレ  
フレッシュ マスカルポーネ  
離水が少なく、なめらかでクリーミーな食感が特徴です。  
柑橘系のフルーツやブルーベリー、チェリー等との相性も抜群です。  
タイプ：ソフト  
荷姿：1kg×12、10kg×1  
種類別：ナチュラルチーズ  
賞味期限：製造後90日 要冷蔵



商品名：サンモレ  
ソーフロマージュソフト  
熱や酸に強く、安定性に優れたソフトタイプのフロマージュです。  
冷蔵庫から出してすぐに使い、冷凍対応にも優れています。  
タイプ：ソフト  
荷姿：1kg×12、10kg×1 (特別生産)  
名称：チーズフード  
賞味期限：製造後120日 要冷蔵



商品名：サンモレ  
国産マスカルポーネ  
離水が少なく、なめらかでクリーミーな国産原乳100%のマスカルポーネです。  
クセが少なく、フルーツや他の素材との相性も抜群です。  
タイプ：ソフト  
荷姿：1kg×12  
種類別：ナチュラルチーズ  
賞味期限：製造後90日 要冷蔵



商品名：サンモレ  
国産クリームチーズ  
国産原乳100%のミルクの旨み・酸味・コクの絶妙なバランスが特徴です。  
脂肪分が均質化、安定しているため、クリーミーでなめらかな食感です。  
タイプ：ソフト  
荷姿：1kg×12、10kg×1  
種類別：ナチュラルチーズ  
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