



マスカルポーネを入れたかぼちゃクリームと、NEWホイップフロマージュのベイクドチーズを2層にしたことで、一段とおいしさが引き立つ。

マスカルポーネを加えたことで、かぼちゃだけでは実現できない滑らかでクリーミーなプリン。

かぼちゃタルト

■パート・シュクレの配合

発酵バター	450g
グラニュー糖	300g
ゲランドの塩	4g
全卵	80g
薄力粉	500g
クズネージュ（本葛粉）	20g
アモーレ（製菓用小麦粉）	330g

①発酵バター、グラニュー糖、塩、粉類をミキサーボウルに入れ、ビーターでバターがソボロ状になるまで攪拌する。
②ほぐした全卵を①に加え、まとめる。

■シュトロイゼルの配合

発酵バター	360g
グラニュー糖	240g
ブラウンシュガー	50g
黒糖ペースト	2.4g
ゲランドの塩	適量
シナモン	適量
アーモンドプードル	200g
薄力粉	280g
強力粉	160g

- ①すべての材料をビーターで合わせ、ソボロ状になったら冷蔵庫で寝かせる。
②生地を伸ばし、160℃のオーブンで20～30分焼成する。

■かぼちゃクリームの配合

かぼちゃ	470g
無塩バター	38g
グラニュー糖	60g
トレハロース	30g
卵黄	4個
生クリーム47%	65g
サンモレ フレッシュマスカルポーネ	150g
トリプルセック	適量

蒸かしたかぼちゃを裏漉しして、残りの材料を合わせる。

■サンモレ・ベイクドの配合

サンモレ NEWホイップフロマージュ	400g
グラニュー糖	100g
トレハロース	50g
ライム	5g
卵黄	2個
薄力粉	10g
クズネージュ（本葛粉）	5g

すべての材料を合わせる。

■仕上げ

20×30cmのカードルに、空焼きしたパート・シュクレを敷き、かぼちゃクリームを流し、シュトロイゼルを重ね、サンモレ・ベイクドを絞り、表面を均す。160℃のオーブンで30～40分焼成する。

かぼちゃプリン

■プリン生地の配合（150cc容器・約10個分）

かぼちゃ	375g
サンモレ フレッシュマスカルポーネ	240g
卵黄	45g
卵白	70g
グラニュー糖	150g
生クリーム	80g
牛乳	300g

- ①蒸したかぼちゃを裏漉しし、サンモレ フレッシュマスカルポーネを合わせ、卵黄、卵白、グラニュー糖を加える。
②生クリーム、牛乳を90℃まで温め、①と合わせる。

■仕上げ

カップにカラメルタブレットを入れ、プリン生地を流し、88℃のスチームコンベクションオープンで20分焼成する。

※固定窯では140℃で30～40分湯煎焼きにする。



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。



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

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

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

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スルベリー、チェリーなどとの相性も抜群。
- ◆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

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

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

サヴェンシア フロマージュ&デイリー ジャポン株式会社
〒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