



チェリーとの相性も良い、フレッシュマスカルポーネの旨味が生きた、さっぱりした味わいのティラミス。

キャラメルソース、ナッツ、チョコレートで仕上げたフレッシュマスカルポーネの濃厚な味わいが際立つ豪華なティラミス。

真っ赤なグリオットのさっぱりティラミス

- 20×30cmのカード1枚分
- ビスキュイ・オ・テの配合
- 全卵 135g
 - 卵黄 30g
 - 上白糖 100g
 - 薄力粉 65g
 - 粉糖 10g
 - アーモンドパウダー 10g
 - 牛乳 15g
 - バター 30g
 - 紅茶パウダー 適量
- 作り方
- ①全卵、卵黄、上白糖を立てる。
 - ②薄力粉、粉糖、アーモンドパウダーをふるい、①に合わせる。
 - ③溶かしたバター、牛乳を加える。
 - ④8取天板に生地を流し、紅茶パウダーを振りかけ、200℃のオーブンで11～12分焼成する。
- クレム・ド・マスカルポーネの配合
- サンモレ
フレッシュマスカルポーネ 375g
- 卵黄 75g
 - グラニュー糖 30g
 - ミネラルウォーター 15g
 - 卵白 60g
 - グラニュー糖 75g
 - ミネラルウォーター 20g
 - ゼラチン 5g

- ウォッカ 10g
 - 生クリーム35% 375g
- 作り方
- ①フレッシュマスカルポーネにふやかしたゼラチン、ウォッカを合わせる。
 - ②卵黄、グラニュー糖、水でバター・ポンプを作り、①に合わせる。
 - ③泡立てた生クリームを②に加える。
 - ④卵白、グラニュー糖、水でメレンゲを作り、③に加える。
- シロップの配合 1枚・200～250g
- ボーマ17°シロップ 150g
 - グリオットビュレ 400g
 - キルシュ 60g
- グリオットジャムの配合
- グリオットホール 1000g
 - グラニュー糖 400g
 - ペクチン 8g
 - キルシュ 適量
- 仕上げ
- ①カードにビスキュイ・オ・テを敷き、シロップを打つ。
 - ②クレム・ド・マスカルポーネをナッペして、グリオットジャムを適量絞る。
 - ③カップに適量を入れ、粉糖を振って仕上げる。

キャラメルソースたっぷりの濃厚ティラミス

- 20×30cmのカード1枚分
- ビスキュイ・オ・カフェの配合
- 全卵 135g
 - 卵黄 30g
 - 上白糖 100g
 - 薄力粉 65g
 - 粉糖 10g
 - アーモンドパウダー 10g
 - 牛乳 15g
 - バター 30g
 - 濃縮コーヒー 2g
- クレム・ド・マスカルポーネ
配合・作り方は左記を参照
- シロップの配合 1枚・150～180g
- ボーマ17°シロップ 130g
 - コーヒー 430g
 - インスタントコーヒー 25g
 - 濃縮コーヒー 35g
- ガナッシュの配合 1枚・60g
- ミルクチョコレート 300g
 - 生クリーム35% 110g

- キャラメルソースの配合 1枚・130g
- グラニュー糖 200g
 - 生クリーム35% 100g
- サンモレ
フレッシュマスカルポーネ 165g
- ローストナッツ 1枚・150g
- くるみ 100g
 - ヘーゼルナッツ 100g
 - アーモンド 100g
 - グラニュー糖 150g
 - ミネラルウォーター 50g
 - バター 15g
- 仕上げ
- ①カードにビスキュイ・オ・カフェを敷き、シロップを打つ。
 - ②クレム・ド・マスカルポーネをナッペして、キャラメルソースを適量かける。
 - ③カップに適量を入れ、ガナッシュ、ローストナッツを散らし、ココアパウダーを振って仕上げる。



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



アパレイユやカスタードクリーム of 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。



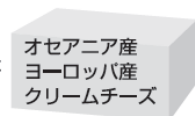
NEW ホイップフロマーージュ

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

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