

フロマージュブルーの風味が引き立つデニッシュ。

マスカルポーネとカスタードのなめらかクリーム。

クリームチーズとカスタードは相性抜群。

## クロワッサン

レシピ製作：倉田博和シェフ

### 【配合】

フランスパン用粉	100%
生イースト	3.5%
砂糖	8%
天日湖塩	2%
B.B.J (生地改良剤)	0.1%
牛乳	50%
ユーロモルト	0.3%
水	10%~
バター風味マーガリン	8%

### 【工程】

ミキシング/L8分、M1分~  
捏上温度/21~23℃  
フロアタイム/60~90分  
リタード/-20~0℃  
折り込み/バター (対粉) 50%  
3ツ折り3回と2×3×4  
ホイロ/30℃、75%  
ホイロ時間/60分~  
焼成/200~220℃、13分~

### 【成形】

シーターで生地を伸ばし、クロワッサンは45~50g、パン・オ・ショコラは7×11cmにし、冷蔵庫で生地を休ませてから成形する。

### ●クロワッサン・フロマージュ

フランスパン専用粉	90%
ライ麦全粒粉	10%
生イースト	3%
塩	2%
水	62%
ラード	6%

### ○折り込み

サンモレ フロマージュブルー	300g
バター風味マーガリン	300g

- ①上記の配合で生地を作る。
- ②サンモレ フロマージュブルーとバター風味マーガリンを混ぜ合わせ、生地と折り合わせる。4ツ折り2回。
- ③シーターで伸ばしたクロワッサン生地を編目のようにし、②の生地を中心に包み、焼成する。

### ●残生地のバリエーション (コルネ)

残生地を紐状に伸ばし、筒の周りに巻き、コルネ状にして焼成する。粗熱が取れたら**サンモレ フレッシュマスカルポーネ**とカスタードを1:1で合わせ、中心に絞り込み、表面に粉糖を振る。

※**サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”**をカスタードに合せる場合は、カスタードが炊き上がった時にクリームチーズを入れると、簡単に合わせられる。

### ●残生地のバリエーション (デニッシュ)

生地を円形のデニッシュ状にし、中心にシュトロイゼル、アプリコットコンフィを絞る。**サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”**を丸めてポーシオンにして乗せる。

※ポーシオンタイプにするとコストダウンになる。



サンモレ フロマージュブルー



サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”



サンモレ フレッシュマスカルポーネ

Hirokazu KURATA