



独特な風味の生地とフロマージュブルーを合わせることで、より斬新な味わいを表現。

フロマージュブルーとレーズンとクルミ

レシピ製作：坂田隆敏シェフ

【配合】手捏ね

フランスパン用小麦粉	70%
小麦全粒粉	30%
ゲランドの塩	2%
ルヴァン・リキッド	25%
水	90%
レーズン	20%
サルタナレーズン	20%
クルミ	25%
サンモレ フロマージュブルー	適量

【工程】

オールインミックス
 捏上温度：22℃
 フロアタイム：30分 P 30分 P
 冷蔵オーバーナイト12時間～
 分割：250g
 ベンチタイム：生地が緩むまで
 成形：生地を伸ばし、サンモレフロマージュブルーを固まりを残しながら適量乗せ、包み込む。
 ホイロ：30℃/70%、60分～
 焼成：240℃、25分



サンモレ
フロマージュブルー

Takatoshi SAKATA



オーナー・シェフ
坂田 隆敏

『パン工房フルニエ』

Fournier 

1964年大阪府和泉市生まれ。1983年に現在の『リーガロイヤルホテル』に入社。料理人志望だったが、製パン課に配属されパンを作り始める。パン作りの難しさ、楽しさを感じ、パン一筋に。1995年に大阪府和泉市に『パン工房フルニエ』をオープン。2006年にフランス産小麦粉を使ったバゲットコンクールでグランプリを受賞。2011年からは関西のパン職人及び関連企業の勉強会「ハートベーカリー21クラブ」の会長。2012年からはNPO法人「ハートブレッドプロジェクト」の理事。2013年からは食育をテーマとした子育てサークルを主催する他、製パン業界関連の各方面で講師を務める。

『パン工房フルニエ』では、健康・食育をテーマに自家製粉した全粒粉や自家培養酵母種、自家培養ヨーグルトを使ったパンを提案している。忙しい日々の中でつい忘れがちな食のバランスの重要性について、明日のあなたとあなたの大切な家族の健康のために「正しい食生活は健やかな生活を営むために最も大切」と説いている。