



ニューヨーク・ブロードウェイの
一歩奥に入った裏道をイメージした、
NEWホイップフロマージュをふんだんに使った
サンドウィッチ&オープンサンド。

ニューヨーク四番街ストリート NY4St

NY (ニューヨーク) チーズ

■NYチーズクリームの配合

サンモレ

NEWホイップフロマージュ 50g

エル・エ・ヴィール

フレッシュマスカルポーネ..... 100g

カマンベール..... 100g

■サンドウィッチ

- ①塩トーストに薄くバターを塗る。
- ②NYチーズクリームを塗る。
- ③大葉、刻んだドライフィグ、スライストマトを乗せる。
- ④クレージーソルトを軽く振る。
- ⑤サンドする。

■オープンサンド

- ①天然酵母カンパーニュに薄くバターを塗る。
- ②NYチーズクリームを塗る。
- ③ドライフィグ、トマトを刻んで乗せる。
- ④クレージーソルトを軽く振る。
- ⑤大葉、ラディッシュを飾り、カットする。

アボガド&わさび醤油のフロマージュ

■サンドウィッチ

- ①塩トーストに薄くバターを塗る。
- ②わさび醤油とサンモレNEWホイップフロマージュを合わせたものを塗る。
- ③アボガドを崩して乗せる。
- ④ドライトマトを刻んで乗せる。
- ⑤クレージーソルトを軽く振る。
- ⑥焼き海苔、松の実を乗せる。
- ⑦サンドする。

■オープンサンド

- ①天然酵母カンパーニュに薄くバターを塗る。
- ②わさび醤油とサンモレNEWホイップフロマージュを合わせたものを塗る。
- ③アボガドを崩して乗せる。
- ④ドライトマトを刻んで乗せる。
- ⑤クレージーソルトを軽く振る。
- ⑥焼き海苔を乗せる。
- ⑦カットする。



製作：パン工房 風見鶏（さいたま市）
ブーランジェ 福王寺明
<http://kazamidori-pan.shop-web.org/>

サンモレ NEW ホイップフロマージュ



製品規格
商品名：サンモレ NEWホイップフロマージュ
種類別：ナチュラルチーズ
内容量：1kg×12/ケース
賞味期限：製造後120日