

## フロマージュ フリュイ クロワッサン

レシピ製作：谷口 佳典シェフ



サンモレ フレッシュマスカルポーネと相性の良いカスタードクリームを合わせ、チョコやフルーツを練り込んだフィリングを中心に包んだパリのクロワッサン。

### 【配合】

フランスパン用小麦粉	100%
食塩	2%
砂糖	15%
セミドライイースト金	1.7%
バター（練り込み用）	5%
モルトシロップ	0.3%
脱脂粉乳	5%

水	53%
マスカルポーネフィリング	8%
バター（折り込み用）	50%

### 【工程】

ミキシング/L5分  
捏上温度/26℃  
発酵室温度/23℃、発酵室湿度/75%  
フロアタイム/40分  
冷蔵/大分割後冷却（一晚）  
折り込み/4×4  
最終生地厚/3mm  
ホイロ温度/28℃、ホイロ湿度/75%  
ホイロ時間/70分  
焼成/上火・230℃、下火・190℃、15分

### 【製法】ストレート法

### 【マスカルポーネフィリングの配合】

サンモレ フレッシュマスカルポーネ	100%
カスタードクリーム	50%
ドライクランベリー	20%
チョコチップ	10%
オレンジピール	5%

- クロワッサン 厚さ3×縦200×横90mm
- 四角 厚さ3×縦110×横80mm



サンモレ フレッシュマスカルポーネ

## ミルフィーユ仕立てのフロマージュ カンパーニュ

レシピ製作：松尾 裕生シェフ



サンモレクリームチーズ“フレンチレシピ”とフロマージュブルーを合わせたアンチョビフィリングを生地に塗り、チョリソーとジャガイモを重ねたミルフィーユ仕立てのカンパーニュ。

### 【配合】

フランス産小麦粉	40%
石臼挽き小麦粉	20%
ライ麦粉（粗挽き）	20%
全粒粉（粗挽き）	20%
ゲランドの塩	2%
ルヴァンリキッド	5%
自然発酵種（自家製レーズン液種）	7%

給水	57%
----	-----

### 【工程】

液体から順にミキサーボウルに入れる。L10分、M2分  
捏上温度/22℃、18℃・80%で12~15時間  
分割/100g×1、50g×4、ベンチタイム/15~30分

### 【フィリングの配合】

サンモレ クリームチーズ“フレンチレシピ”	300g
サンモレ フロマージュブルー	30g
アンチョビ	30g
ブラックペッパー	適量
レモン果汁	適量
バジル	適量

アンチョビを微塵切りにし、全てを混ぜ合わせる。

### 【工程】

- ①50gの生地3つを円状に伸ばし、フィリングをしっかり塗る。
- ②50gの生地1つに茹でたジャガイモのスライス、2つにスライスしたチョリソー・セージを乗せ、チョリソー・ジャガイモ・チョリソーと重ねる。
- ③残りの50gの生地を伸ばして②の上に乗せ、ジャガイモをたっぷり乗せる。
- ④100gの生地を伸ばして、全体を上から包む。
- ⑤バストンに入れ、ホイロ（27℃・75%）90分。
- ⑥十字にクープを入れ、上火・260℃、下火・230℃のオーブンで25分焼成する。窯入れ前後にたっぷり蒸気を入れる。



サンモレ  
フロマージュブルー



サンモレ  
クリームチーズ“フレンチレシピ”