



2種類のチーズを使った  
新食感のチーズケーキ

スフレチーズ

レアチーズケーキ

## スフレチーズ

### ■生地の配合

サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ”	1200g
サンモレ NEWホイップフロマージュ	500g
牛乳	900cc
殺菌凍結20%加糖卵黄	420g
グラニュー糖	100g
コーンスターチ	70g
無塩バター	270g
殺菌加工凍結卵白	290g
グラニュー糖	330g

### ■作り方

- ①チーズを常温に戻し、ミキサーで艶が出るまで攪拌する。
- ②卵黄、グラニュー糖、コーンスターチを合わせ、牛乳を加え7分炊きでカスタードを炊き、バターを混ぜ合わせ、①に半量ずつ合わせていく。
- ③卵白、グラニュー糖でメレンゲを作る。粘りがでるぐらいまで立てたら①に合わせる。
- ④全体がクリーム状になるまで合わせる。
- ⑤セルクルの内側に天板油を塗り（ベーキングペーパーでは浮きが不安定になる）、底

にセルクルの大きさに抜いた薄めのジェノワーズを敷き、天板に並べ、生地を流す。  
⑥上火200℃、下火80℃のオーブンで15～18分焼成する。  
※“フレンチレシビ”には、乳化剤や安定剤が入っているため、スフレ生地でも安定した焼き上がりになる。経験の浅いスタッフでも品質が安定する。また、乳風味が強いため、大量生産品に向いている。  
※殺菌加工凍結卵白には増粘剤が入っているため、ふんわりした焼き上がりになる。

## レアチーズケーキ

### ■レアチーズの配合

無塩バター	300g
粉糖	280g
サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ”	900g
サンモレ NEWホイップフロマージュ	600g
牛乳	450cc
濃縮レモン果汁	100cc
①バターに粉糖を加え、ポマード状にする。	
②NEWホイップフロマージュ、フレンチレシビの順に①に合せる。	
③乳化を高めるため、温めた牛乳を加える。	
④レモン果汁を合せるとクリームが縮まる。	

### ■バスケット

クラッカー	520g
アマンドブードル	150g
無塩バター	360g
①クラッカー、アマンドブードルをフードプロセッサーで細くなるまで粉碎する。	
②溶かしバターを加え、手で揉みあげる。	
③アルミ皿に溶かしバターを塗り、②をリング状に成型し、冷やしておく。	
■上塗り	
サワークリーム	500g
粉糖	100g
■仕上げ	
①バスケットを敷いたアルミ皿にレアチーズ	

を流し、180℃のオーブンで15分焼成する。  
②粗熱が取れたら、レアチーズとバスケットの表面に上塗りを塗り、180℃のオーブンで2分焼成する。  
※2種類以上のチーズを使うことで、お店の個性がでる。  
※フレンチレシビは乳化が強いので、良い状態の生地ができる。



サンモレ クリームチーズ  
“フレンチレシビ”

サンモレ  
NEW ホイップフロマージュ





## 素材の味を引き立てる フレンチレシピの爽やかな酸味と濃厚なコク

- ◆どんな素材とも相性の良い、定番のクリームチーズです。
- ◆キメ細かく、乳脂肪分が安定しているため、レモン果汁を使用しても分離しません。
- ◆冷蔵庫から出してすぐに使えるソフトタイプで、ダマになりません。
- ◆フランス産、北海道産のような産地を謳うことはできませんが、北アルプス地方または安曇野地方で作られたとは謳えます。
- ◆全てのチーズケーキに対応できます。  
特に濃厚なチーズケーキを作りたいときに適しています。



バイクドチーズケーキとして



レアチーズケーキとして



ムースやアパレイユに



商品名：サンモレ クリームチーズ “フレンチレシピ”  
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



## 生でも焼きでも、酸味と乳風味が際立つ クリーミーなサンモレ NEW ホイップフロマージュ

- ◆特殊な製法により気泡を含んだ、作業性抜群のナチュラルチーズです。
- ◆気泡により、スフレケーキなどが窯落ちしにくくなります。
- ◆生クリームと共立てできます。
- ◆他の食材や生地と混ぜ合わせても乳化しやすく、レモンを入れても離水しません。
- ◆口溶けが良く、冷凍してもふんわりとした食感が残ります。
- ◆気泡を抱き込んであるので、練り込むことで生地をフワッと、しっとり感を長続きさせられます。



フロマージュクリームとして



スフレチーズ（窯落ちしない）



ムースやクレム・ダンジュに



商品名：サンモレ NEW ホイップフロマージュ  
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

### クリームチーズに《コク及びパンチを出す》方法

クリームチーズにフロマージュブルーを少量加えるだけで、コクのあるチーズ味になります。バイクドチーズケーキには20%程度を混ぜ、レアチーズケーキには10%程度を混ぜると、より濃厚な味が出せます。



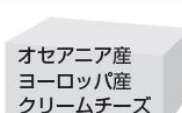
NEW ホイップフロマージュ

または



クリームチーズ “フレンチレシピ”

または



オセアニア産  
ヨーロッパ産  
クリームチーズ

+



フロマージュ ブルー

サヴェンシア フロマージュ&デイリー ジャパン株式会社  
〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4  
久保寺ツインタワー3F  
TEL.03-5215-0769 FAX.03-5215-0779



SAVENCIA FROMAGE & DAIRY JAPON K.K.  
Kubodera Twin Tower 3F KudanMinami 2-9-4,  
Chiyoda-ku, 102-0074 Tokyo, Japan  
Tel: 81-3-5215-0769 Fax: 81-3-5215-0779