



マダムチーズ

クレメダンジュ風フロマージュ

フレッシュマスカルポーネと
クリームチーズのハーモニー

クレメダンジュ風フロマージュ

■配合

サンモレ
NEWホイップフロマージュ…………… 2000g
エルヴィール
フレッシュマスカルポーネ…………… 1000g
高機能コンパウンドクリーム…………… 1500cc
殺菌加工凍結卵白…………… 750g
グラニュー糖…………… 900g
水…………… 320cc
板ゼラチン…………… 32g
濃縮レモン果汁…………… 180cc

■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。
- ②7分立てにしたコンパウンドクリームを①に合せる。
- ③水を沸騰させ、グラニュー糖を加えてシロップを作り、泡立てた卵白に合わせイタリアンメレンゲを作る。
- ④板ゼラチン、レモン果汁を③に加え、①に合わせ、空気を抱かせるように一気に混ぜる。
- ⑤容器の底にユズマーマレード（フルーツでも可）を仕込み、生地を充填する。

⑥フルーツやクラッカーなどを飾る。

- ※生クリームを少なめにして、代わりにマスカルポーネを使っている。
- ※保形性と冷凍耐性を兼ね備えた高機能コンパウンドクリーム（乳脂肪分20%・植物性脂肪分20%）を使うことで、生クリームの乳風味を抑えている。



マダムチーズ（半バイクドチーズケーキ）

■チーズクリーム配合

無塩バター…………… 520g
粉糖…………… 120g
殺菌凍結20%加糖卵黄…………… 360g
エルヴィール
フレッシュマスカルポーネ…………… 700g
サンモレ
NEWホイップフロマージュ…………… 300g
生クリーム47%…………… 300cc
塩…………… 少量
バニラエッセンス…………… 少量

■作り方

- ①バターに粉糖を加え、ポマード状にする。
- ②常温に戻したチーズ、卵黄を①に加え、乳化する。常温に戻した生クリームで生地の固さを調整し、塩、バニラを合せる。

■タルト生地

マジパンローマッセ…………… 2400g
バター…………… 3150g
薄力粉…………… 4800g

■作り方

- ①マジパンローマッセ、バターをビーターで混ぜ合わせ、薄力粉を加え、タルト生地を作る。
- ②生地を直径7cm、高さ2cmに成型し、空焼きしておく。

■仕上げ

- 空焼きした卵を使っていないタルト生地にチーズクリームを流し、180℃の弱火でダンパーを開けながら18分焼成する。
※マスカルポーネだけにするとコクがでる。NEWホイップフロマージュを合せるとパンチとキレがでる。
※温度によって乳化を失敗した場合、再度温め直すと乳化できる。



サンモレ NEW ホイップフロマージュ エルヴィール フレッシュマスカルポーネ

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。
- ◆気泡を抱き込んでいるので、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《甘味を出す》方法

マスカルポーネの持っている自然の乳の甘味をクリームチーズに20%程度混ぜるだけで、大変滑らかな甘味とまろやかなチーズ味になります。



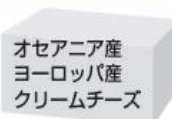
NEW ホイップフロマージュ

または



クリームチーズ「フレンチレシビ」

または



オセアニア産
ヨーロッパ産
クリームチーズ

+



フレッシュ マスカルポーネ

フレッシュマスカルポーネの乳風味が生きた なめらかでクリーミーな食感

- ◆油脂不使用！本物のマスカルポーネ。
- ◆賞味期限が90日。分離・離水が少なく、滑らかでクリーミーな食感。
- ◆柑橘系のフルーツやスルベリー、チェリーなどとの相性も抜群。
- ◆マスカルポーネを謳うことで、高級感、プレミアム感を演出できます。
- ◆甘味があるため、グラニュー糖の量を減らすことができます。
乳糖のマイルドな甘さにより上品な味になります。



チーズケーキの甘味出しに



アパレイユやカスタードクリームの隠し味に



商品名：サンモレ フレッシュ マスカルポーネ
タイプ：ソフト
荷姿：1kg×12、10kg×1（特別生産）
種類別：ナチュラルチーズ
賞味期限：製造後90日 要冷蔵

万能タイプのクリームチーズ



商品名：サンモレ クリームチーズ
「フレンチレシビ」
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

甘みのあるクリームチーズ



商品名：サンモレ
スイートホイップフロマージュ
タイプ：超ソフト
荷姿：1kg×12、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

サヴァンシア フロマージュ&デイリー ジャポン株式会社
〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4
久保ツインタワー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