

フレッシュマスカルポーネとカスタードの軽いクリームの中に、NEWホイップフロマーージュを塗ったジェノワーズを合わせた、食べやすさの中にボディ感があるダブルフロマーージュ。



濃厚なフレッシュマスカルポーネのクリームをサンドした、どら焼き感覚のダブルチーズブッセ。

ダブルチーズブッセ

■クリームの配合

カスタードクリーム…… 1000g

サンモレ

フレッシュマスカルポーネ… 400g

サンモレ

NEWホイップフロマーージュ… 300g

粉糖 …………… 80g

ホイップクリーム …… 300g

■作り方

- ①フレッシュマスカルポーネ、NEWホイップフロマーージュ、粉糖、ホイップクリームを混ぜ合わせ、9分立てまで立てる。
- ②カスタードクリームと混ぜ合わせ、ブッセ生地に絞る。

■ブッセ生地の配合

牛乳 …………… 600g

生クリーム …………… 150g

マーガリン …………… 80g

水飴 …………… 40g

コーンスターチ …………… 50g

薄力粉 …………… 150g

全卵 …………… 150g

卵黄 …………… 100g

卵白 …………… 350g

グラニュー糖 …………… 200g

■作り方

- ①牛乳、生クリーム、マーガリン、水飴を入れ、沸騰させる。
- ②コーンスターチ、薄力粉を加え、混ぜ合わせる。
- ③全卵と卵黄を合わせ、②に加えていく。
- ④卵白とグラニュー糖で8分立てのメレンゲを作り、③に合わせる。
- ⑤天板に水をしみ込ませた新聞紙を敷き、その上にシリコンペーパーを重ね、生地を絞る。
- ⑥逆さま天板の上に⑤のをせ、上火200℃・下火100℃のオーブンで約13分焼成する。

濃厚フロマーージュ

■クロカントの配合

ロイヤルティース …… 500g

ホワイトチョコレート 200g

洋生ホワイト …… 200g

■カスタードクリームの配合

牛乳 …………… 1000g

凍結卵黄 …………… 180g

グラニュー糖 …………… 150g

カスターパウダー …… 80g

■マスカルポーネクリームの配合

カスタードクリーム…… 1200g

サンモレ

フレッシュマスカルポーネ… 750g

生クリーム (45%) …… 250g

ジュレデセール …… 60g

■作り方

- ①ホワイトチョコレート、洋生チョコレートを溶かし、ロイヤルティースと合わせ、4寸セルクル型に1cmの厚さに敷く。
- ②カスタードクリームを作る。

- ③サンモレ フレッシュマスカルポーネ、生クリームを7分立てにし、カスタード、ジュレデセールと混ぜ合わせ、セルクルに半分流し入れる。

- ④ジェノワーズの表面にサンモレ NEWホイップフロマーージュを絞り、③の中央に置き、残りを流し入れ、冷やし固める。

- ⑤セルクルから抜き、表面と側面にジェノワーズ・クラムをつける。



サンモレ
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）



ムースやクレメ・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にじみ味に



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