

なめらかさを強調したティラミスとレアチーズ



濃厚なチーズとル・カンテンウルトラの出会いが、この滑らかな舌触りを実現しました。

なめらかティラミス

- マスカルポーネ・クリーム配合
サンモレ
フレッシュマスカルポーネ 225g
サンモレ クリームチーズ
“フレンチレシピ” 75g
サンモレ フロマージュブルー 8g
グラニュー糖 35g
国産はちみつ 25g
牛乳 55g
ル・カンテンウルトラ 16g
生クリーム42% (6分立て) 75g

■作り方

- ①ボウルにサンモレ フレッシュマスカルポーネ、サンモレ クリームチーズ “フレンチレシピ”、サンモレ フロマージュブルー、グラニュー糖、はちみつを入れ、ホイッパーで混ぜ合わせる。
- ②牛乳を沸かし、ル・カンテンウルトラを入れ、完全に溶かす。
- ③②を①に合わせ、6分立てにした生クリームを加える。

■ジェノワーズの配合
(8取天板1枚分)

- 全卵 (殻付) 250g
国産はちみつ 37g
上白糖 140g

- 生クリーム47% 6g
太白胡麻油 13g
薄力粉 125g
- 作り方
- ①全卵を立て、はちみつ、上白糖、生クリームを混ぜ合わせる。
 - ②①に太白胡麻油を2回に分けて混ぜ合わせ、薄力粉を合わせる。
 - ③天板に流し、上火180℃、下火150℃のオーブンで15~20分焼成する。

■コーヒーシロップの配合

- ドリップコーヒー 150g
インスタントコーヒー 5g

■仕上げ

- ①カードルの底にジェノワーズを敷き、マスカルポーネ・クリームを流す。
- ②①の上にジェノワーズを重ね、コーヒーシロップを浸み込ませ、マスカルポーネ・クリームを流す。
- ③ココアパウダーを振って仕上げ。

※ル・カンテンウルトラ、イナゲル C300は伊那食品工業 (株) の製品です。

なめらかレアチーズ

- レアチーズの配合 (6号セルクル1台分)
サンモレ クリームチーズ
“フレンチレシピ” 330g
サンモレ フロマージュブルー 26g
ヨーグルト 40g
グラニュー糖 40g
国産はちみつ 20g
牛乳 50g
ル・カンテンウルトラ 15g
生クリーム42% (6分立て) 350g
レモンチェロ酒 12g

■作り方

- ①ボウルにチーズとヨーグルトを入れ、ホイッパーで混ぜ合わせる。
- ②グラニュー糖、はちみつ、牛乳を沸かし、ル・カンテンウルトラを入れ、完全に溶かす。
- ③②を①に合わせ、生クリームを加え、レモンチェロを入れる。

■ビスキュイ・ジョコンドの配合

- 全卵 (殻付) 205g
粉糖 135g
アマンドプードル 135g
薄力粉 38g
卵白 250g
グラニュー糖 65g
イナゲルC-300
(メレンゲの分離防止製剤) 2.3g
無塩バター 30g

■作り方

- ①ミキサーに全卵、粉糖、アマンドプードル、薄力粉を入れ、熱を入れながらホイッパーで立てる。
- ②別のミキサーでしっかりしたメレンゲを作り①に合わせ、溶かしたバターを加える。
- ③フランス天板に流し、200℃のコンベクションオーブンで約10分焼成する。

※平窯の場合は、220℃で10分。

■ジェノワーズの配合 (6取天板1枚分)

- 全卵 (殻付) 425g
国産はちみつ 68g
上白糖 225g
生クリーム47% 6g
薄力粉 225g
生クリーム47% 30g

■作り方

- 全卵を立て、はちみつ、上白糖、生クリームを混ぜ合わせ、薄力粉を合わせ、天板に流し、上火180℃、下火150℃のオーブンで15~20分焼成する。

■仕上げ

- ①セルクルの底にビスキュイ・ジョコンドを敷き、レアチーズを半分流す。
- ②中心に丸く練り抜いたジェノワーズを乗せ、残りのレアチーズを流し、冷やし固める。

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。



ベ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
種別：プロセスチーズ
賞味期限：製造後180日 要冷蔵

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)
種別：ナチュラルチーズ
賞味期限：製造後90日 要冷蔵

あらゆる菓子の隠し味に！！ 濃厚な味をプラスする白いブルーチーズ風味！！

- ◆白いスルーチーズ風味。クリームチーズに殺菌したスルーペーストを2.5%使用。
- ◆殺菌されているため、味がマイルドで初心者でも食べやすい。
- ◆食べた時にしか、スルーの香りはしないので、隣同士に商品を並べても安心です。
- ◆使い切りやすい200gで、作業性もよく、価格も安い。
- ◆濃厚な味を出す隠し味として最適です。
- ◆レアチーズケーキにはクリームチーズに対して10%。ベイクドチーズケーキには20%前後が目安です。
- ◆ショコラや焼菓子のコク出しの隠し味として使えます。



クリームのコク出しに 焼菓子・クリームの隠し味に 焼菓子の隠し味に

商品名：サンモレ フロマージュブルー
タイプ：ソフト
荷姿：200g×20、1kg×15
名称：乳等を主要原料とする食品
賞味期限：製造後180日 要冷蔵