



NEWホイップフロマーージュの酸味とフレッシュマスカルポーネのkokが食べやすさを強調した、ふわっとした食感の「焼き」でも「生」でもない「半生」タイプのチーズ菓子。

半生フロマーージュテリーヌ

■フロマーージュ生地の配合

18×5.5cmのパウンド型、3本分

サンモレ

NEWホイップフロマーージュ …… 440g
エルヴィール・

フレッシュマスカルポーネ …… 100g
グラニュー糖 …… 44g

全卵 …… 3個
バニラオイル …… 適量

①サンモレNEWホイップフロマーージュとエルヴィール・フレッシュマスカルポーネをホイッパーで混ぜ合わせる。

②グラニュー糖、人肌に温めた全卵を①に合わせて、バニラオイルを加え、混ぜ合わせる。

③パウンド型に生地を流し、110℃のコンベクションオーブンで10分焼成し、100℃・スチーム20%で20分焼成する。

※固定窯の場合は、100℃で約40分、湯煎焼きにする。

■コンフィチュール・フィグ

ドライフィグ …… 100g
ボーマ30°シロップ …… 15g

ラム酒 …… 10g
フードプロセッサーで混ぜ、コンフィチュールを作る。

■パート・サブレの配合

バター …… 300g
粉糖 …… 200g

全卵 …… 70g
卵白 …… 25g

アマンドプードル …… 180g
薄力粉 …… 350g

①バターと粉糖をビーターで合わせ、全卵と卵白を少しずつ加え、合わせていく。

②アマンドプードルを①に加え、最後に薄力粉を合わせて生地を作る。

③天板に生地を敷き、170℃のコンベクションオーブンで約15分焼成する。

■ナパーージュ

ナパーージュ・ヌートル …… 100g
アプリコットビュレ …… 5g

アプリコット濃縮果汁 …… 3g

■仕上げ

パート・サブレの上にコンフィチュール・フィグを塗り、フロマーージュ生地を乗せ、ナパーージュをかける。



サンモレ
NEW ホイップフロマーージュ



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。



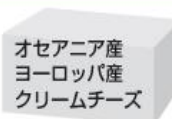
NEW ホイップフロマージュ

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



アバ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

サヴェンシア 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