



バターを使用しない美味しいマドレーヌ。  
カマンベール配合を使うことで、  
ほのかな香りと、しっとり感のある味わいに。  
材料、包材を含め、原価30円/個以下で作れる。

ホイップフロマージュを使うことで、  
冷凍のままでも食べやすく口溶けが良い。  
少量のフロマージュブルーが  
ほのかな深みのある味を実現。

## マドレーヌ・フロマージュ

- 配合
- 卵黄 ..... 130g
  - 卵白 ..... 160g
  - グラニュー糖 ..... 150g
  - 蜂蜜 ..... 50g
  - 薄力粉 ..... 220g
  - ベーキングパウダー ..... 3g
  - サンモレ クリームチーズ カマンベール配合 ..... 156g
  - サラダ油 ..... 100g
  - レモンゼスト ..... 10g

- 作り方
- ①卵黄、卵白、グラニュー糖、蜂蜜をミキサーで泡立てる。
  - ②ふるった薄力粉、BPを①に合わせる。
  - ③サンモレ クリームチーズ カマンベール配合、サラダ油、レモンゼストを温めて軟らかくし、①に合わせる。  
※サラダ油の代わりに太白胡麻油でも可。
  - ④マドレーヌ用ベーキングカップに生地を絞り、上火165℃・下火155℃の固定窯で15分

焼成する。コンベクションオープンの場合は、160℃で10分焼成する。



サンモレ クリームチーズ カマンベール配合

## 冷凍ブッセ フロマージュ

- ブッセ生地の配合
- マジパンローマッセ ..... 36g
  - グラニュー糖 ..... 30g
  - 卵黄 ..... 153g
  - 薄力粉 ..... 113g
  - コーンスターチ ..... 20g
  - ベーキングパウダー ..... 2g
  - 卵白 ..... 539g
  - グラニュー糖 ..... 265g
  - 乾燥卵白 ..... 7g
- ①マジパンローマッセ、グラニュー糖、卵黄をすり合わせる。
  - ②ふるった薄力粉、コーンスターチ、BPを合わせておく。
  - ③卵白、グラニュー糖、乾燥卵白でメレンゲを作る。

- ④①に③のメレンゲの一部を加え、②を加えて混ぜ合わせる。最後に残りの③のメレンゲを合わせる。
  - ⑤天板にベーキングペーパーを敷き、ブッセ生地を絞る。上火170℃・下火160℃の固定窯で12分焼成する。
- チーズクリームの配合
- サンモレ NEWホイップフロマージュ ..... 300g
  - サンモレ フロマージュブルー ..... 20g
  - ゼラチン21 ..... 7g
  - 生クリーム35% ..... 200g
  - 卵白 ..... 40g
  - グラニュー糖 ..... 80g
  - 水 ..... 30g
- ①サンモレ NEWホイップフロマージュ、サンモレ フロマージュブルーに溶かしたゼラ

- チンを合わせる。
- ②卵白、グラニュー糖、水でイタリアンメレンゲを作り、①に合わせる。
  - ③泡立てた生クリームを合わせ、チーズクリームを作る。

- 仕上げ
- ①ブッセ生地にチーズクリームをサンドして、ラッピング袋に入れ、冷凍保存する。



サンモレ NEW ホイップフロマージュ



サンモレ フロマージュブルー



なめらかで、爽やかな酸味のあるクリームチーズと、  
香り豊かなカマンベールチーズをブレンドした  
クリーミーで濃厚なカマンベール味のクリームチーズです。

- ◆製菓製パン及び料理にも適したカマンベール風味豊かなクリームチーズです。
- ◆デンマーク産のカマンベールを粉末化し、カマンベール独特な味と香りのクリームチーズを作りました。
- ◆味がしっかりしているので、あらゆるチーズケーキの味をサポートします。
- ◆焼き菓子への練り込みはもちろん、そのままパンに塗っても美味しく召し上がれます。
- ◆とてもなめらかで伸びが良いので、他の素材と馴染みやすく、作業性に優れています。



味や香りに濃厚感を出せる



コクのあるプリンに



焼き菓子の風味を強調

商品名：サンモレ クリームチーズ カマンベール配合  
タイプ：ソフト  
荷姿：1kg×12、150g×24、10kg×1（特別生産）  
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《チーズ味を強く出す》方法

クリームチーズに20%程度のカマンベール配合を混ぜるだけで、香り豊かなチーズ味を強く出せます。クリーミーで濃厚なカマンベール味が楽しめます。



クリームチーズ“フレンチレシビ”

または



NEW ホイップフロマージュ

または

オセアニア産  
ヨーロッパ産  
クリームチーズ

+



クリームチーズ カマンベール配合

### 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“フレンチレシビ”

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пон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7F  
TEL.03-5215-0769 FAX.03-5215-0779



SAVENCIA FROMAGE & DAIRY JAPON K.K.  
Kubodera Twin Tower 7F KudanMinami 2-9-4,  
Chiyoda-ku, 102-0074 Tokyo, Japan  
Tel: 81-3-5215-0769 Fax: 81-3-5215-0779

<http://www.savencia-fromagedairyjapan.com>