

今までになかった、手みやげに最適な
 食べ切りサイズのティラミス。
 サンモレ フレッシュマスカルポーネは、
 離水しないため、作業がしやすい。



作業性抜群のサンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”を
 使用した、人気の半熟スフレチーズケーキ。
 ミニ・ティラミスとのセット販売で、売上げアップ!

ミニ・ティラミス

■バイクドチーズの配合 (30個分)

牛乳	186g
バター食塩不使用	56g
加糖卵黄	98g
グラニュー糖	23g
コーンスターチ	14g
コーヒーペースト	7.9g
サンモレ フレッシュマスカルポーネ	100g
サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ”	200g
卵白	58g
グラニュー糖	55g

■作り方

- ①鍋に牛乳とバターを入れて沸かす。加糖卵黄、グラニュー糖、コーンスターチ、コーヒーペーストを混ぜておいたものを合わせる。
- ②①をカスタードクリームを作る要領で、全体が沸くまで焦げないように混ぜ続ける。
- ④ほぐしておいたサンモレ フレッシュマスカルポーネとサンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”をダマにならないよう混ぜる。
- ⑤卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、④と合わせて耐熱型に1/3ほど絞り入れる。
型：CXスーパーカップD1/オザキ
- ⑥天板に水を含ませたキッチンペーパーを敷き、その上に型を並べて軽い蒸し焼きのようにする。上火・190℃、下火・160℃の固定窯で6分焼成後、前後に天板を差し替え、扉を少し開けて6分焼成する。

■マスカルポーネ・ムースの配合

サンモレ フレッシュマスカルポーネ	100g
カスタードクリーム	100g
生クリーム35%	100g
粉ゼラチン	3g
卵白	50g
グラニュー糖	18g
トレハロース	8g

■作り方

サンモレ フレッシュマスカルポーネ、カスタードクリーム、泡立てた生クリーム、ふやかして溶かしたゼラチンを混ぜ、メレンゲと合わせる。

■仕上げ

バイクドチーズの上にマスカルポーネ・ムースを絞り、表面を平らにし、ココアパウダーを振る。



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
“フレンチレシビ”

半熟スフレチーズケーキ

■配合 (200個分)

牛乳	1860g
加糖卵黄	976g
グラニュー糖	231g
コーンスターチ	139g
バター食塩不使用	558g
サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ”	3000g
卵白	576g
グラニュー糖	550g

■作り方

- ①サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”を常温に戻し、ミキサーで艶が出るまで攪拌する。
- ②牛乳、加糖卵黄、グラニュー糖、コーンスターチでカスタードクリームを作る。
- ③②にバターを混ぜ合わせ、①に半量ずつ合わせていく。
- ④卵白、グラニュー糖でメレンゲを作り、粘りが出るくらいまで立てたら③に合わせ、クリーム状になるまで混ぜる。
- ⑤セルクルの内側にグラシン紙を巻き、セルクルの大きさに抜いたジェノワーズ(配合外)を底に敷き、生地を流す。
- ⑥上火・190℃、下火・160℃の固定窯で10分焼成後、前後に天板を差し替え、扉を半開して8分焼成する。