

X 濃厚レアケーキ

コクをプラス!!

サンモレ クリームチーズXは、酸味を抑えているため、コクと濃厚感だけをプラスできます。
レモンを加えるだけでオリジナルなレアチーズケーキが作れます。



- シュトロイゼルの配合
サンモレ クリームチーズX 360g
グラニュー糖 240g
ブラウンシュガー 50g
黒糖ペースト 2.4g
ゲランドの塩 適量
シナモン 適量
アーモンドパウダー 200g
薄力粉 200g
強力粉 140g
- ①すべての材料をビーターで合わせ、ソボロ状になったら冷蔵庫で寝かせる。
②生地を伸ばし、170℃のコンベクションオープンで15~20分焼成する。
- タルト生地の配合
シュトロイゼル 120g
ホワイトチョコレート 60g
砕いたシュトロイゼルと溶かしたホワイトチョコレートを合わせて生地にする。
- 仕上げ
①タルト生地の上にアパレイユを流し、冷やし固める。
②シャンティイをナッペして、粉糖を振るう。

- アパレイユの配合
サンモレ クリームチーズX 340g
粉糖 35g
メロウシラップ (デザート向けシラップ) ... 20g
生クリーム39% 190g
板ゼラチン 7g

- ①サンモレ クリームチーズXを温め、粉糖、メロウシラップを合わせる。
②6分立てにした生クリームを合わせ、ふやかしたゼラチンを加える。

サンモレ
クリームチーズX



X ミルフィーユ・オペラ

バタークリームの置き換えに

サンモレ クリームチーズXは、乳化力が優れ、保形性があるため、バタークリームの代わりに使用できます。
生クリームやバタークリームとは違う、滑らかさ、クリーミーさ、濃厚さを演出できます。



- ③フランス天板に流し、200℃のコンベクションオープンで約10分焼成する。
- チーズクリームの配合
サンモレ クリームチーズX 2375g
トラブリ 95g
カルーア・ミルク 38cc
粉糖 238g
サンモレ クリームチーズXを温め、残りの材料を入れ、ホイッパーで合わせる。
- トラブリの配合
ネスレ・インスタントコーヒー 100cc
グラニュー糖 100g
ドリップコーヒー 100cc
クレーム・ド・カカオ酒 50cc
メロウシラップ (デザート向けシラップ) ... 35g
- アンビベ用コーヒーシロップの配合
アイスコーヒー 適量
シロップ 適量
- 仕上げ
①ビスキュイ・ジョコンドにコーヒーシロップをアンビベし、チーズクリームをナッペし、重ねていく。
②パリッとした食感を出すため、間にパータ・グラッセとクーベルチュールを合わせたものを塗る。
③全体にチョコレートを掛けて仕上げる。

- ビスキュイ・ジョコンドの配合
アーモンドパウダー皮なし 400g
粉糖 400g
薄力粉 113g
全卵 615g
卵白 740g
グラニュー糖 190g

- イナゲルC-300 (メレンゲの分離防止剤) ... 7g
バター (食塩不使用) 93g
①ミキサーに全卵、粉糖、アーモンドパウダー、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。



SAVENCIA サヴァンシア フロマーージュ&デイリー ジャパン株式会社

FROMAGE & DAIRY 〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4 久保ツインタワー7F TEL.03-5215-0769 FAX.03-5215-0779



独自製法で開発された 酸味を抑えた機能性クリームチーズ

- ◆酸味のないクリームチーズ。
- ◆酸味を極力抑えているため、乳風味のコクを出すことができます。
- ◆乳化に優れているため、柑橘系フルーツのピューレ、チョコレートと簡単に合わせることができます。
- ◆レモンを加えても分離しないため、酸味を調整することができます。
- ◆通常のクリームチーズにクリームチーズXを混ぜることで、濃厚感を出し、ボディを整えることができます。



商品名：サンモレ クリームチーズX
 タイプ：ソフト
 荷姿：1kg×12、10kg×1（特別生産）
 種別：プロセスチーズ
 賞味期限：製造後120日 要冷蔵



濃厚なレアチーズケーキに



コクを強調したプリンに



サッパリ濃厚なサンド用クリーム



コンパウンドマーガリン、ショートニングとも簡単に合わせることができるので、代用品としても、隠し味のコク出しとしても使用できます。



ガナッシュ

クリームチーズXはきれいに乳化する



クリームチーズX

安定剤、乳化剤の効果によって、チョコレートに混ぜ込むのも簡単です。商品にした後も分離、離水することはありません。

原材料表示として印象の良い「クリームチーズ」「プロセスチーズ」「チーズ」「乳製品」の何れかから選ぶことができます。

クリームチーズに《濃厚感及び乳風味を出す》方法

“フレンチレシビ”や他のクリームチーズと合わせると、チーズの風味が強調されます。



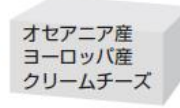
クリームチーズX

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

+

濃厚感

商品名：サンモレ クリームチーズ「フレンチレシビ」
 キメ細かく、乳脂肪分が安定しているため、保水性が高く、分離しません。ソフトタイプなので、他の素材と混ぜ合わせやすく、ダメになりません。
 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

商品名：サンモレ NEW ホイップフロマージュ
 豊かなミルクの風味とほのかな酸味がマッチした深い味わい。味がしっかりしているので、焼いてもチーズの風味が飛びません。
 タイプ：超ソフト
 荷姿：1kg×12、150g×24、10kg×1（特別生産）
 種別：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 ジャパン株式会社
 〒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