



サンモレNEWホイップフロマージュは、  
気泡を抱き込んでいるクリームチーズのため、  
生地に練り込むとふんわりした  
爽やかな酸味の軽い食感に仕上がる。

## スフレチーズケーキ

■ジェノワーズの配合 6寸3台分

- 全卵 ..... 350g
- グラニュー糖 ..... 185g
- トレハロース ..... 10g
- トリモリン ..... 10g
- ハチミツ ..... 10g
- 薄力粉 ..... 175g
- コーンスターチ ..... 40g
- バター ..... 59g
- 牛乳 ..... 59g

- ①全卵を立て、グラニュー糖、トレハロース、トリモリン、ハチミツを混ぜ合わせる。
- ②ふるった薄力粉、コーンスターチを①に合わせる。
- ③牛乳を温め、バターを溶かしておき、②に加え、すべてを混ぜ合わせる。
- ④マンケ型に生地を流し、180℃に設定したおいたコンベクションオープンに入れる。温度を160℃に落として、約25分焼成する。平窯の場合は、180℃で約30分焼成する。

■スフレチーズの配合 6寸3台分

- 牛乳 ..... 420g
- バター ..... 75g
- 卵黄 ..... 220g
- グラニュー糖 ..... 70g
- ブードル・ア・クレーム  
(カスタードパウダー) ..... 57g

■サンモレNEWホイップフロマージュ

- ..... 819g
- レモンジュース ..... 18.6g
- レモン皮 ..... 2.3g
- オレンジ皮 ..... 2.3g
- ラム酒 ..... 9.4g
- 卵白 ..... 339g
- グラニュー糖 ..... 186g

- ①牛乳とバターを鍋で沸騰させる。
- ②卵黄とグラニュー糖をよく合わせ、振ったブードル・ア・クレームを入れ、①から100gを取り、混ぜ合わせる。
- ③①と②を合わせ、漉しながら鍋に戻し、炊き上げる。
- ④③にサンモレNEWホイップフロマージュを入れ、よく合わせる。レモンジュース、レ

モン皮、オレンジ皮、ラム酒を入れ、混ぜ合わせておく。

- ⑤卵白とグラニュー糖をミキサーボウルに入れ、8分立て位にする。
- ⑥④に⑤の1/4を混ぜ合わせ、残りの⑤をサックリと混ぜ合わせる。

■工程

- ①6寸のマンケ型に1cmにスライスしたジェノワーズを敷き、700gのスフレチーズ生地を流し入れる。
- ②湯煎をはった天板に①を乗せ、上火180℃・下火130℃の平窯で60分焼成する。
- ③焼成後、冷蔵庫で一晩寝かせる。
- ④アプリコットナパージュを塗る。



サンモレ NEW ホイップフロマージュ



# 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。



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



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

## 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。



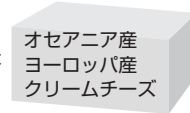
NEW ホイップフロマージュ

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

## 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。



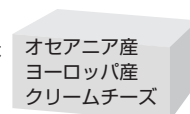
NEW ホイップフロマージュ

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

## 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

## 酸味を抑えた乳風味のあるクリームチーズ



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）  
種類別：プロセスチーズ  
賞味期限：製造後120日 要冷蔵

## クリーミーなマスカルポーネ



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

## 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

## 濃厚なコクを演出する殺菌したブルーペースト



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

## 濃厚なカマンベール風味のクリームチーズ



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、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

サヴァンシア 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

パティスリー、プーランジュリー向けのチーズレシピを紹介しています。

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