



REAL AMERICAN  
CREAM CHEESE  
*from USA*

80年以上の歴史を誇るアメリカ産クリームチーズ 日本新発売



ソフトでクリーミーなテクスチャー  
混ぜ合わせやすく、良好な作業性

ほのかな塩味と爽やかな酸味  
伝統的なニューヨークチーズケーキに最適な味わい

幅広いアプリケーションに  
サンドイッチの具材、練り込み & ナッペ、包み込み、  
ベイクドチーズケーキなどにも

フランス産      デンマーク産      オーストラリア産      北海道産



今お使いのクリームチーズに替えて、  
味わいとコストパフォーマンスをお試しください。

商品名：リバティーレイン クリームチーズ  
タイプ：ソフト  
荷姿：1.36kg×10、13.6kg×1  
種類別：ナチュラルチーズ  
賞味期限：製造後 365日 要冷蔵(10℃以下)



リバティーレイン アメリカ産クリームチーズ





そのまま塗ることができる  
軟らかいクリームチーズ。

余り物の生地とクリームチーズを合わせるだけで、  
簡単に作れるベイクドタイプのチーズケーキ。

## Baker's Cheese Cake ベーカース チーズケーキ

ベーキングトレイ  
カラートレイ-K95ホワイト  
(底95×95×40h) 18個分

■アパレイユの配合

- リバティーレイン**  
**アメリカ産クリームチーズ** …… 1000g  
**サンモレフロマーージュブルー** …… 120g  
 グラニュ糖 …… 600g  
 塩 …… 5g  
 レモン果汁 …… 150g  
 全卵 …… 210g  
 生クリーム35% …… 800g  
 発酵バター …… 200g  
 パン粉 …… 560g

■作り方

①すべての材料をロボクープ（カッターミキサー）で混ぜる。※コートミキサーの場合は、ビーターで搅拌する。

②砕いたクッキー40gをベーキングトレイの底に敷き、アパレイユ200gを流す。

③180℃のコンベクションオーブンで20～25分焼成する。

※固定窯の場合は、200℃で下天板をかまし、25～30分焼成する。

④焼き上がったらジャムを絞る。

- ブルーベリーと桑の実のジャム  
 ブルーベリー …… 100g  
 ブラックベリー（桑の実） …… 100g  
 グラニュ糖 …… 120g  
 レモン果汁 …… 15g

■作り方

①ブルーベリー、ブラックベリー、グラニュ糖をBrix68°まで炊く。

②レモン果汁を加え、ひと煮立ちさせる。

〈ポイント〉

- ①濃厚さを求める場合は、**サンモレフロマーージュブルー**を加える。  
 ※ブルーチーズを使わずにスッキリした軽い味わいを求める場合は、**リバティーレインアメリカ産クリームチーズ**を1120gにする。  
 ②パン粉は、食パンの耳や切り落とししたものなど、余りのパンを使用する。  
 ※ケーキラムを使う場合は、グラニュ糖の分量を減らす。  
 ③クッキーは、自家製でも市販のグラハムクッキーなどでも可。  
 ④ジャムは市販のブルーベリージャムでも可。  
 ⑤出来上がった商品は、常温（2日間）、冷蔵でも可。  
 ⑥冷凍する場合は焼成前の冷凍がベスト。但し、焼成後も冷凍は可能。

サヴァンシア フロマーージュ&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