



# サンモレ NEW ホイップフロマージュでつくる 「チーズフィリング」レシピ

可能性は無限大！  
合わせる材料によって  
バリエーションが  
ひろがります



「ピュレやペーストなど副材料との  
混ぜ合わせやすさ抜群。軽やかな口溶けも魅力です」

機能性と豊かな味わいを併せ持つホイップタイプのクリームチーズ  
「サンモレ NEW ホイップフロマージュ」でつくる、  
バゲットにぴったりのチーズフィリングレシピです。

## Cream cheese filling



### 黒ゴマクリーム

#### 材料 つくりやすい分量

サンモレ NEW ホイップフロマージュ…100g

ゴマペースト…30g

粉糖…8g

#### つくり方

材料をボウルに合わせてゴムベラでよく混ぜる。  
丸口金をつけた絞り袋に入れ、横に切り込み  
を入れたゴマバゲットに絞り、クルミ(分量外)  
をのせる。



### カシスクリーム

#### 材料 つくりやすい分量

サンモレ NEW ホイップフロマージュ…100g

カシスのピュレ…20g

粉糖…8g

#### つくり方

材料をボウルに合わせてゴムベラでよく混ぜる。  
丸口金をつけた絞り袋に入れ、横に切り込み  
を入れたバゲットに絞り、ブルーベリーのコン  
フィチュール(分量外)を横に絞り、マロングラ  
ッセ(分量外)をのせる。

※バゲットはお好みのものをお使いください。



サンモレ  
NEW ホイップ  
フロマージュ



冷えた状態で  
すぐに絞れて  
作業性抜群！

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 x 12、150g x 24 10kgx1 (受注生産)  
種類別 : ナチュラルチーズ  
賞味期限 : 製造後270日 要冷蔵



### サンプルのご請求はこちらから

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3F  
<https://savencia-fromagedairyjapon.com/foodservice/>  
TEL 03-5215-0769 FAX 03-5215-0779