

サンモレ NEW ホイップフロマージュでつくる 「フロマージュ・エピス」

軽い食感をいかした
泡のように口どけのいい
チーズケーキを
スパイスの香りとともに



フルーツの酸味とスパイスの風味により
チーズのコクが際立つ仕立てに。

フロマージュ・エピス

材料

▼クランブル キャネル (20個分)

バター…100g
グラニュー糖…100g
アーモンドプードル…100g
薄力粉…100g
シナモンパウダー…4g

▼グラサージュフロマージュ (100個分)

グラニュー糖…128g
水…32g
A 水飴…42g
生クリーム(乳脂肪分35%)…140g
濃縮ミルク…32g
ゼラチン…4g
B ナバージュヌートル…22g
サンモレNEWホイップフロマージュ…110g

▼センター (10個分)

フランボワーズピューレ…42.5g
フレーズピューレ…42.5g
トレハロース…6g
ハローデックス…27g
ゼラチン…1.4g
A シナモン…0.2g
バニラ…0.2g
アニス…0.3g
生クリーム(乳脂肪分35%)…56g
ホワイトチョコ…27g
サンモレNEWホイップフロマージュ…27g

▼ムース オ フロマージュ (100個分)

サンモレNEWホイップフロマージュ…930g
グラニュー糖…130g

生クリーム(乳脂肪分47%)…300g

ゼラチン…24g

冷凍加糖卵黄 100g
シロップ(30°ボメ) …130g
A 生クリーム(乳脂肪分35%)…1100g
ビスキュイ ジョCOND(厚さ5mmの3cm角)
…1枚/個

▼仕上げ用

ピストレ(ホワイトチョコレート) 適量
フランボワーズ、グロセイユ、ローリエ 各適宜

つくり方

▼クランブル キャネル

1 すべての材料をミキサーで合わせ、5mm穴の網に通し、冷やしておく。

2 1を直径7cm、高さ3cmのセルクルに20gずつ敷き詰め、170℃のオープンで12分間焼く。

▼グラサージュフロマージュ

1 Aの材料を沸騰させ、ゼラチンとナバージュを加えてよく混ぜる。

2 1とホイップフロマージュを加え、ムラなく混ぜる。

▼センター

1 ゼラチンをのぞくAの材料を火にかけ、沸騰したら火からおろし、10分間アンフゼする

2 1をパッセした後、ゼラチンを加え混ぜ、ムースと同じ型に流し、冷やし固める。

3 生クリームを沸騰させ、ホワイトチョコレートに加えてガナッシュをつくる。

4 サンモレNEWホイップフロマージュを加え、スティックブレンダーで乳化させる。

5 2の上に流し入れる。

▼ムース オ フロマージュ

1 グラニュー糖と生クリームを沸騰させ、ゼラチンを加え、ムラなく混ぜる。

2 サンモレNEWホイップフロマージュをほぐして一部を取り分け、1に加えてよく混ぜる。混ぜたら残りのホイップフロマージュに合わせる。

3 Aの材料でパータ・ボンプをつくる。

4 生クリームを7分立てにし、3を加え混ぜる。

5 4を2に加えて、ムラなく混ぜる。

6 ムース オ フロマージュをシリコン型の6分目まで絞り、ガナッシュ側が上になるようにセンターを中心に埋め込み、さらにムースを絞ってビスキュイ ジョCONDで蓋をし、急速冷凍する。

▼組立て

1 ムース オ フロマージュを型から外し、ピストレをかける。

2 1の表面半分にグラサージュフロマージュをかける。

3 クランブル キャネルに2をのせ解凍する。

4 グラサージュをかけた側面にフランボワーズを接着し、グロセイユ、ローリエを飾る。

サンモレ NEW ホイップフロマージュ



冷えた状態で
すぐに使えて作業性抜群！
深い味わいと軽やかな
口どけも魅力



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

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