



レアでもないバイクドチーズでもない味わいと  
クリームチーズの優しい味を引き出したタルト

## 濃厚ブルーベリーチーズタルト

φ18cmタルト型5台分

### ■パート・シュクレの配合

バター	360g
全卵	120g
粉糖	220g
アーモンドプードル	80g
薄力粉	600g

### ■作り方

- ①バター、全卵、粉糖をクリーム状にし、アーモンドプードル、薄力粉を混ぜる。
- ②ひとかたまりにして生地を休ませた後、生地を3mmに伸ばし、タルト型に敷き、空焼きにする。

### ■ブルーベリーソースの配合

冷凍ブルーベリー・ホール	400g
グラニュー糖	80g
トレハロース	40g
キャトルエпис	0.3g
ヴァニラエッセンス	3g
生クリーム45%	60g
バター	20g

サワークリーム	10g
レモン果汁	10g
コーンスターチ	10g
ミネラルウォーター	20g

### ■作り方

- ①鍋にブルーベリー、グラニュー糖、トレハロース、キャトルエпис、ヴァニラエッセンス、生クリーム、バター、サワークリームを入れて沸かす。
- ②ミネラルウォーターでコーンスターチを溶いたものを加え、とろみをつける。
- ③レモン汁を加え、冷やしておく。

### ■クレーム・フロマージュの配合

#### サンモレ

クリームチーズ	850g
クレーム・パティシエール	350g
グラニュー糖	70g
レモン果汁	10g
生クリーム45%	60g

### ■作り方

- ①クレーム・パティシエールと生クリー

ムを合わせる。

- ②サンモレ クリームチーズにグラニュー糖を加え、①を少しずつ加えて延ばし、レモン汁を加え、ダマにならないようにする。

### ■組み立て・仕上げ

- ①空焼きしたタルト型にブルーベリーソース100gを流して冷凍する。

- ②クレーム・フロマージュ300gを絞り、180℃のオーブンで約40分焼成する。

※あまり焼きすぎるとチーズの風味がなくなるので注意する。



サンモレ  
国産クリームチーズ

# 北アルプスあづみ野工場 フレッシュチーズ

新鮮なクリームと生乳を使用し、信州あづみ野工場  
厳格な工程管理の下で製造した高品質なフレッシュ  
チーズです。クリーミーで、滑らかな口あたり、新鮮な  
ミルクの旨みが生きています。



商品名: サンモレ  
スイートホイップフロマージュ  
Newホイップフロマージュに10%グラニュー糖を入れた、甘みのあるクリームチーズです。カスタードクリームと混ぜればチーズタルトのアパレイユにもなります。  
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



商品名: サンモレ  
クリームチーズX  
酸味を抑えてあるため、クリームチーズの乳風味をそのまま出すことで、バター置き換えとしても使い、あらゆるお菓子の隠し味にコクをプラスできます。  
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




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)  
種類別: ナチュラルチーズ  
賞味期限: 製造後150日 要冷蔵




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  
種類別: 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  
クリームチーズ カマンベール配合  
なめらかで、爽やかな酸味のあるクリームチーズと、香り豊かなカマンベールチーズをブレンドした、濃厚な味が特徴です。  
※カマンベールチーズパウダー8%使用。  
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



商品名: サンモレ  
フロマージュ ブルー  
少量の使用で生菓子や焼菓子に美味しいコクを出すことができます。チーズの色が白く、殺菌してあるため、どんなケーキ・パンにも使用できます。※ブルーペースト2.5%使用。  
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



商品名: サンモレ  
フロマージュ フレッシュ  
フランス産100%原料と国産クリームを融合させた、気泡のあるなめらかなフレッシュチーズです。発酵クリームが持つ、乳酸菌の旨味と自然な酸味が生きています。  
タイプ: ホイップ  
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120日 要冷蔵




商品名: サンモレ  
フレッシュ マスカルポーネ  
離水が少なく、なめらかでクリーミーな食感が特徴です。  
柑橘系のフルーツやブルーベリー、チェリー等との相性も抜群です。  
タイプ: ソフト  
荷姿: 1kg×12、10kg×1  
種類別: ナチュラルチーズ  
賞味期限: 製造後90日 要冷蔵



商品名: サンモレ  
ソーフロマージュソフト  
熱や酸に強く、安定性に優れたソフトタイプのフロマージュです。  
冷蔵庫から出してすぐに使い、冷凍対応にも優れています。  
タイプ: ソフト  
荷姿: 1kg×12、10kg×1 (特別生産)  
名称: チーズフード  
賞味期限: 製造後120日 要冷蔵



商品名: サンモレ  
国産マスカルポーネ  
離水が少なく、なめらかでクリーミーな国産原乳100%のマスカルポーネです。  
クセが少なく、フルーツや他の素材との相性も抜群です。  
タイプ: ソフト  
荷姿: 1kg×12  
種類別: ナチュラルチーズ  
賞味期限: 製造後90日 要冷蔵



商品名: サンモレ  
国産クリームチーズ  
国産原乳100%のミルクの旨み・酸味・コクの絶妙なバランスが特徴です。  
脂肪分が均質化、安定しているため、クリーミーでなめらかな食感です。  
タイプ: ソフト  
荷姿: 1kg×12、10kg×1  
種類別: ナチュラルチーズ  
賞味期限: 製造後180日 要冷蔵

サヴェ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