



スイートチョコレートにフロマージュブルーを合わせると、より濃厚さが強調されたチョコレート菓子になります。

マスカルポーネの風味を強調するため、2種類のチーズを組み合わせ、オープンで焼いた、半熟タイプの進物にも使えるティラミス。

## 濃厚ショコラフロマージュ

- チョコレート生地  
(フランス天板用カード1枚分)
- サンモレ フロマージュブルー 200g
- バター ..... 31g
- スイートチョコレート... 441g
- 卵黄 ..... 210g
- 卵白 ..... 420g
- グラニュー糖 ..... 231g
- 薄力粉 ..... 74g
- クルミ ..... 240g

- 作り方
- ①サンモレ フロマージュブルー、バター、スイートチョコレートを湯煎で溶かす。
- ②溶けたら卵黄を少しずつ加える。
- ③卵白、グラニュー糖でしっかりしたメレンゲを作る。
- ④②に薄力粉を加え、③を合わせる。
- ⑤クルミを合わせ、カードに流す。
- ⑥165℃のコンベクションオーブンで13分焼成する。

- ※固定窯の場合は、上火170℃、下火155℃で20分焼成する。
- グラサージュ・ブルーの配合
- サンモレ フロマージュブルー... 200g
- 生クリーム35% ..... 100g
- トリモリン(転化糖) ..... 80g
- スイートチョコレート... 500g
- ラム酒 ..... 10g
- バター ..... 130g

- 作り方
- ①サンモレ フロマージュブルーと生クリームに熱を入れる。
- ②スイートチョコレートとトリモリンを溶かす。
- ③①を②に合わせ、ラム酒、バターを加え、乳化させる。
- 仕上げ
- チョコレート生地の上にグラサージュ・ブルーを流し、表面を整える。アクセントにチョコレートを飾る。



サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”



サンモレ フロマージュブルー

## 半熟ティラミス

- フロマージュ・アパレイユの配合
- サンモレ
- フレッシュマスカルポーネ... 380g
- サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ” ..... 200g
- サンモレ フロマージュブルー... 70g
- バター ..... 110g
- グラニュー糖 ..... 150g
- 全卵 ..... 120g
- 卵黄 ..... 80g
- 生クリーム (35%) ..... 100g

- 作り方
- ①ボウルにマスカルポーネ、“フレンチレシビ”、フロマージュブルーとグラニュー糖をビーターで混ぜ合わせ、滑らかにしておく。
- ②ポマード状にしたバターを①に加える。
- ③全卵、卵黄を加え、生クリームを合わせる。

- サブレ生地の配合(フランス天板1枚分)
- バター ..... 260g
- グラニュー糖 ..... 180g
- アーモンドプードル ..... 250g
- 薄力粉 ..... 125g
- 強力粉 ..... 125g
- 塩 ..... 15g
- インスタントコーヒー ..... 60g

- 作り方
- ①全ての材料をフードプロセッサーで合わせる。
- ②生地分量の7割を天板に敷き、160℃のコンベクションオーブンで10分焼成する。
- ※平窯の場合は、上火175℃、下火165℃で13分焼成する。
- ③残りの3割の生地は、②と同じように焼き、クランブル用にする。
- 仕上げ
- ①サブレ生地の上にアパレイユを流し、サブレ生地のクランブルを散らす。
- ②145℃のコンベクションオーブンで、ダンパーを開けて、20分焼成する。
- ※平窯の場合は、下天板を敷き、上火155℃、下火150℃で30分焼成する。
- ※クランブルの色を維持するために、低めの温度設定にする。
- ③冷めたら、仕上げにココアパウダーを振る。
- ※苺の半熟ティラミスにする場合は、サブレ生地にイチゴペーストを6g加える。仕上げには粉糖を振る。

## 素材の味を引き立てる フレンチレシピの爽やかな酸味と濃厚なコク

- ◆どんな素材とも相性の良い、定番のクリームチーズです。
- ◆キメ細かく、乳脂肪分が安定しているため、レモン果汁を使用しても分離しません。
- ◆冷蔵庫から出してすぐに使えるソフトタイプで、ダマになりません。
- ◆フランス産、北海道産のような産地を謳うことはできませんが、北アルプス地方または安曇野地方で作られたとは謳えます。
- ◆全てのチーズケーキに対応できます。  
特に濃厚なチーズケーキを作りたいときに適しています。



ベイクドチーズケーキとして      レアチーズケーキとして      ムースやアパレイユに

商品名：サンモレ クリームチーズ“フレンチレシピ”  
タイプ：ソフト  
荷姿：1kg×12、10kg×1  
種別：プロセスチーズ  
賞味期限：製造後180日 要冷蔵

## フレッシュマスカルポーネの乳風味が生きた なめらかでクリーミーな食感

- ◆油脂不使用！本物のマスカルポーネ。
- ◆賞味期限が90日。分離・離水が少なく、滑らかでクリーミーな食感。
- ◆柑橘系のフルーツやスルベベリー、チェリーなどとの相性も抜群。
- ◆マスカルポーネを謳うことで、高級感、プレミアム感を演出できます。
- ◆甘味があるため、グラニュー糖の量を減らすことができます。  
乳糖のマイルドな甘さにより上品な味になります。



チーズケーキの甘味出しに      アパレイユやカスタードクリームの隠し味に

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)  
種別：ナチュラルチーズ  
賞味期限：製造後90日 要冷蔵

## あらゆる菓子の隠し味に！！ 濃厚な味をプラスする白いブルーチーズ風味！！

- ◆白いスルーチーズ風味。クリームチーズに殺菌したスルーペーストを2.5%使用。
- ◆殺菌されているため、味がマイルドで初心者でも食べやすい。
- ◆食べた時にしか、スルーの香りはしないので、隣同士に商品を並べても安心です。
- ◆使い切りやすい200gで、作業性もよく、価格も安い。
- ◆濃厚な味を出す隠し味として最適です。
- ◆レアチーズケーキにはクリームチーズに対して10%。ベイクドチーズケーキには20%前後が目安です。
- ◆ショコラや焼菓子のコク出しの隠し味として使えます。



クリームのコク出しに      焼菓子・クリームの隠し味に      焼菓子の隠し味に

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