



マスカルポーネの風味を生かした
なめらかなクレームブリュレ

マスカルポーネとバナナの風味が引き立つ
しっかりした味わいのフラン

マスカルポーネのクレームブリュレ Crème brûlée al Mascarpone

ガラス容器 (85cc) 7個分

■配合

- マスカルポーネ 200g
- 牛乳 200g
- バニラビーンズ 1本
- 卵黄 160g
- グラニュー糖 70g

■作り方

- ①牛乳とバニラビーンズを鍋で沸かさな
いように温める。
- ②①にマスカルポーネを加え、乳脂のダ
マが消すように溶かし込む。
- ③②に卵黄とグラニュー糖をすり合わせる。
- ④③を裏漉しして、ガラス容器に流す。
- ⑤スチームコンベクションオーブンで温
度75℃・加湿100%で30分焼成する。
- ⑥仕上げにグラニュー糖を2回振り、キャ
メリゼする。

バナナのフラン マスカルポーネ風味 Flan di Banana al Mascarpone

直径18cmタルト型 1台分

■プリゼ生地の配合 (7台分)

- 中力粉 500g
- 塩 1g
- バター 250g
- 冷水 200g

■作り方

- ①中力粉、塩、バターをロボクーブ (フ
ードプロセッサー) で合わせる。
- ②①に冷水を加えてまとめ、生地を一晩
休ませる。
- ③タルト型に生地を伸ばして、210℃のオー
ブンで5分空焼きする。

■詰めものの配合

- マスカルポーネ 200g
- ハチミツ 50g
- 全卵 60g
- 卵黄 20g

- 塩 0.5g
- ブラックペッパー 0.2g
- バナナ 180g(約2本)
- アーモンドスライス 20g

■作り方

- ①マスカルポーネ、ハチミツ、全卵、卵
黄、塩、ブラックペッパー、刻んだバ
ナナを合わせる。
- ②下焼きしたタルト型に流し、表面にア
ーモンドスライスを並べ、200℃のオー
ブンで20分焼成する。

フルーツとの相性抜群!



サンモレ 国産マスカルポーネ

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пон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