

作業性が良いサンモレ クリームチーズ“フレンチレシピ”をメインに、クリームチーズXをバターの代わりに使うことで、軽くなって食べやすくなり、フロマージュブルーを隠し味に使うことで、味にインパクトが出せる。



3種類のチーズを使ったバイクドチーズケーキ

直径5cm×高さ5cmのセルクル20個分

■アパレイユの配合

- サンモレ クリームチーズ“フレンチレシピ” … 200g
 - サンモレ フロマージュブルー … 20g
 - サンモレ クリームチーズX … 40g
 - グラニュー糖 … 130g
 - 塩 … 1.5g
 - 卵黄 … 40g
 - 生クリーム38% … 180g
 - ライムピューレ … 20g
- すべての材料をロボクーブ（フードプロセッサー）に入れて混ぜ、1日冷蔵庫で休ませる。

■クランブル生地の配合

- バター … 100g
 - アーモンドパウダー … 100g
 - グラニュー糖 … 100g
 - 薄力粉 … 100g
 - レモンゼスト … 1個分
- ①すべての材料をロボクーブに入れて混ぜる。
 - ②厚さ3mmに伸ばし、セルクルで抜く。
 - ③天板に並べ、160℃のコンベクションオーブンで18分焼成する。

■仕上げ

- ①セルクルの底に焼成したクランブル生地を敷く。
- ②アパレイユを6分目まで流し、上火150℃・下火130℃の固定窯で約1時間50分焼成する。
- ③焼成後、セルクルを外し、冷やし固める。
- ④上部にブルーベリージャムを乗せ、クレーム・シャンティイを絞る。

クリームチーズに《コク及びパンチを出す》方法

クリームチーズにフロマージュブルーを少量加えるだけで、コクのあるチーズ味になります。バイクドチーズケーキには20%程度を混ぜ、レアチーズケーキには10%程度を混ぜると、より濃厚な味が出せます。



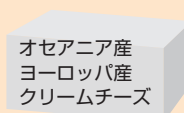
クリームチーズ“フレンチレシピ”

または



NEW ホイップフロマージュ

または



オセアニア産
ヨーロッパ産
クリームチーズ



フロマージュブルー

クリームチーズに《濃厚感及び乳風味を出す》方法

クリームチーズXは、独自の製法により、酸味を抑えることで、コクのある濃厚なクリームチーズが誕生しました。“フレンチレシピ”や他のクリームチーズと合わせると、チーズの風味が強調されます。



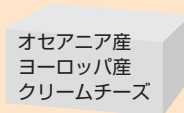
クリームチーズX

+



クリームチーズ“フレンチレシピ”

または



オセアニア産
ヨーロッパ産
クリームチーズ

= **濃厚感**



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。



バ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
種類別：プロセスチーズ
賞味期限：製造後180日 要冷蔵

独自製法で開発された酸味を抑えた機能性クリームチーズ

- ◆酸味のないクリームチーズ。
- ◆酸味を極力抑えているため、乳風味のコクを出すことができます。
- ◆乳化に優れているため、柑橘系フルーツのピューレ、チョコレートと簡単に合わせることができます。
- ◆レモンを加えても分離しないため、酸味を調整することができます。
- ◆通常のクリームチーズにクリームチーズXを混ぜることで、濃厚感を出し、ボディを整えることができます。



濃厚なレアチーズケーキに



コクを強調したプリンに



サッパリ濃厚なサンド用クリーム

商品名：サンモレ クリームチーズX
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

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!!

- ◆白いブルーチーズ風味。クリームチーズに殺菌したブルーペーストを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、ブ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%。バ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

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
TEL.03-5215-0769 FAX.03-5215-0779



SAVENCIA FROMAGE & DAIRY JAPON K.K
Kubodera Twin Tower 3F KudanMinami 2-9-4,
Chiyoda-ku, 102-0074 Tokyo, Japan
Tel: 81-3-5215-0769 Fax: 81-3-5215-0779