



サンモレ NEWホイップフロマージュを生地とサンドクリームに使用。しっとりとした食感の良さが特徴。

「レアチーズ・クレマ」

「フロマージュ・キュイエール」

半熟スフレチーズのカップタイプ
「フロマージュ・クレマ」

プチガトーのベースに使用する場合、サンモレ クリームチーズXのみを使うことで、チーズを主張し過ぎず、軽い食感なのにコクが出せる。

半熟スフレチーズのカップタイプ。クリームチーズXを加えることで、少量でも食べごたえのあるコクをプラスすることができる。

フロマージュ・キュイエール

- ビスキュイ・フロマージュの配合 (直径5cm・約60個分)
- サンモレ
- NEWホイップフロマージュ… 105g
- グラニュー糖 ……17g
- 卵黄 ……80g
- 薄力粉 ……58g
- 牛乳 ……200g
- バター食塩不使用 ……81g
- 卵白 ……400g
- グラニュー糖 ……170g

- 作り方
- ①サンモレ NEWホイップフロマージュとグラニュー糖を合わせ、卵黄、薄力粉を加える。
- ②牛乳をバターを沸騰させ、①に合わせる。湯煎でとろみが付くまで炊き上げる。
- ③卵白とグラニュー糖で8分立てのメレンゲを作り、2回に分けて②に加えていく。
- ※冷めるとチーズとバターの油脂分が固まり、生地が死んでしまうので、温かいうちに合わせる。
- ④シルパットに直径5cmに絞る。
- ⑤天板にお湯を張り、その上に天板を重ね、直火が当たらないようにして湯煎焼きする。

- ⑥上火・160℃、下火・100℃の固定窯でダンパーを開け、扉を半開きにして30分焼成する。
- ⑦30分焼成したら、上火を180℃に上げ、美味しそうな色になるまで6〜7分焼成する。
- クレーム・フロマージュの配合
- サンモレ
- NEWホイップフロマージュ… 700g
- クレーム・パティシエール… 156g
- グラニュー糖 ……60g

※店頭では冷凍ショーケースにて販売している。



サンモレ NEWホイップフロマージュ



サンモレ クリームチーズX

フロマージュ・クレマ

- フロマージュ・クレマの配合 (直径6.4cm・約55個分)
- サンモレ
- クリームチーズX …… 500g
- サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ” …… 500g
- 牛乳 ……530g
- 加糖卵黄 ……230g
- ハチミツ ……50g
- コーンスターチ ……40g
- バター食塩不使用 ……100g
- 卵白 ……170g
- グラニュー糖 ……146g
- トレハロース ……48g
- レモン果汁 ……35g

- 作り方
- ①チーズを湯煎でやわらかくする。
- ②牛乳、卵黄、ハチミツ、コーンスターチ、バターでカスタードクリームを作るように炊き上げたら、①に加える。
- ③卵白、グラニュー糖、トレハロースでメレンゲを作り、②に合わせ、レモン果汁を加える。
- ④耐熱トレーに生地を絞り、スチームコンベクションオープンで、スチーム100%、110℃で8分焼成する。
- ※単品で冷凍販売も可能。
- ※耐熱トレー：TXトレー・サークル64/伊藤景パック産業

- レアチーズ・クレマ
- クレーム・フロマージュXの配合 (直径6cmのセルクル)
- サンモレ
- クリームチーズX …… 800g
- グラニュー糖 ……108g
- コンパウンドクリーム (乳脂25%) ……350g
- 生クリーム35% ……200g
- 生クリーム38% ……200g
- レモン果汁 ……30g

- 作り方
- ①サンモレ クリームチーズXをほぐしておく。
- ②コンパウンドクリームにグラニュー糖を入れ、溶かしておく。
- ③①に②を少しずつ加える。
- ④生クリームとレモン果汁を少しずつホイッパーで合わせる。
- クレーム・シャンティイの配合
- 生クリーム38% …… 500g
- グラニュー糖 ……35g
- バニラエッセンス ……2g
- 仕上げ
- ①フロマージュ・クレマの上にセルクルで抜いたクレーム・フロマージュXを重ね、クレーム・シャンティイを絞る。
- ②チーズをイメージしたパッションフルーツの生チョコを飾る。