

Xガトウ・ディジョン・カシス

バター不使用!!

サンモレ クリームチーズXは、味に深みとコクを出すことができます。焼成後1~2日経つとバターよりシットリします。素材の持ち味が生きるので、少量でもカシスの味がしっかり出ます。



■生地の配合

全卵	540g
グラニュー糖	480g
薄力粉	480g
サンモレ クリームチーズX	480g
カシスピューレ	90g

クレーム・ド・カシス酒	5cc
ホワイトチョコレート	280g

■作り方

- ①ミキサーに全卵とグラニュー糖を入れ、少し温めながら9分立てにする。
- ②①に2度振るいした薄力粉を軽く合わせる。
- ③常温に戻したサンモレ クリームチーズXをホイッパーで柔らかくし、②に加える。
- ④生地を3割量にカシスピューレとカシス酒を合わせる。
- ⑤残りの生地にホホワイトチョコを合わせる。
- ⑥出来上がりの生地温を30℃前後にした④と⑤を1~2回合わせてマーブル状にする。
- ⑦ベーキングモールド（新Fトレー角255×60）の8分目まで流し、155~160℃の固定窯で40~45分焼成する。
- ⑧焼き上がったら、表面にカシス酒（配合外）をアンビベする。
- ⑨冷めたらグラサージュ・カシスをナッペして、カシス・ブルー（カシスのリキュール漬け）を並べ、180℃の固定窯で2~3分焼成し、表面を乾かす。

■グラサージュ・カシスの配合

粉糖	250g
カシスピューレ	25g
クレーム・ド・カシス酒	10cc
水	15~20cc

※全ての材料を合わせ、ハケで塗れる固さに水で調整する。

Xシトロンヴェール

しっとり感、長持ち

サンモレ クリームチーズXは、乳化しやすいため、分離することなく、簡単に混ぜ合わせるすることができます。



■生地の配合

全卵	375g
卵黄	40g
グラニュー糖	360g
薄力粉	320g
ベーキングパウダー	10g
ハチミツ	50g

サンモレ クリームチーズX	320g
生クリーム45%	50g
レモンミンチ	45g
レモンカット3mm	110g

■作り方

- ①全卵、卵黄、グラニュー糖を少し温めながらよくほぐし、生地温を30℃位にしてハチミツを加える。
- ②2度振るいした薄力粉、BPを合わせる。
- ③常温に戻してホイッパーで柔らかくしたサンモレ クリームチーズXを②に合わせ、温めた生クリームを加える。
- ④レモンミンチ、レモンカットを入れ、出来上がりの生地温を30℃前後にする。
- ⑤ベーキングモールド（新Fトレー角255×60）の8分目まで流し、下火155℃、上火175~180℃の固定窯で40~45分焼成する。
- ⑥焼き上がったら、表面にシロップをハケで塗る。
- ⑦粉糖、レモン果汁、水でグラサージュ・レモンを作り、冷めたらナッペして、刻んだピスタチオやレモンピールを飾り、180℃の固定窯で1~2分焼成し、表面を乾かす。

■シロップの配合

ソミュール・トリプルセック	60cc
ボーメ30°シロップ	100cc
水	100cc

サンモレ
クリームチーズX



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

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7F TEL.03-5215-0769 FAX.03-5215-0779



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。



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）
 種別：プロセスチーズ
 賞味期限：製造後120日 要冷蔵



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



コンパウンドマーガリン、ショートニングとも簡単に合わせることができるので、代用品としても、隠し味のコク出しとしても使用できます。



ガナッシュ

クリームチーズXはきれいに乳化する



クリームチーズX

安定剤、乳化剤の効果によって、チョコレートに混ぜ込むのも簡単です。商品にした後も分離、離水することがありません。

原材料表示として印象の良い「クリームチーズ」「プロセスチーズ」「チーズ」「乳製品」の何れかから選ぶことができます。

クリームチーズに《濃厚感及び乳風味を出す》方法

“フレンチレシビ”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。



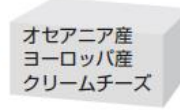
クリームチーズX

または



クリームチーズ「フレンチレシビ」

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

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 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）
 種別：ナチュラルチーズ
 賞味期限：製造後150日 要冷蔵

サヴァンシア フロマージュ&デイリー ジャポン株式会社
 〒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