

作業性が良く少量でもしっかりと香りが出ます



パウダーよりも、数日たってもしっかりと香りが残ります。

## カマンベールクッキー

### ■カマンベールクッキー配合

<b>サンモレ</b> <b>クリームチーズカマンベール配合</b>	..140g
小麦粉	170g
グラニュー糖	50g
塩	3g
バター	100g
アーモンドプードル	30g

(アーモンドプードルを入れないと、よりカマンベール風味が際立ちます)

### ■作り方

- ①バターに**サンモレ クリームチーズカマンベール配合**を合わせておき、その他材料を加える。
- ②コンベクションオープン160℃で12～3分焼き、まわして再度12～3分焼く。



サンモレ クリームチーズ カマンベール配合

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

### クリームチーズに《チーズ味を強く出す》方法

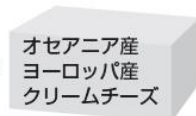
クリームチーズに20%程度のカマンベール配合を混ぜるだけで、香り豊かなチーズ味を強く出せます。クリーミーで濃厚なカマンベール味が楽しめます。



または



または



+



クリームチーズ “フレンチレシピ” NEW ホイップフロマーージュ

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  
クリーミーで濃厚なカマンベール味のクリームチーズです。

- ◆製菓製パン及び料理にも適したカマンベール風味豊かなクリームチーズです。
- ◆デンマーク産のカマンベールを粉末化し、カマンベール独特な味と香りのクリームチーズを作りました。
- ◆味がしっかりしているので、あらゆるチーズケーキの味をサポートします。
- ◆焼き菓子への練り込みはもちろん、そのままパンに塗っても美味しく召し上がれます。
- ◆とてもなめらかで伸びが良いので、他の素材と馴染みやすく、作業性に優れています。



商品名：サンモレ クリームチーズ カマンベール配合  
タイプ：ソフト  
荷姿：1kg×12、150g×24、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



味や香りに濃厚感を出せる



コクのあるプリンに



焼き菓子の風味を強調

### クリームチーズに《チーズ味を強く出す》方法

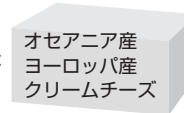
クリームチーズに20%程度のカマンベール配合を混ぜるだけで、香り豊かなチーズ味を強く出せます。クリーミーで濃厚なカマンベール味が楽しめます。



クリームチーズ “フレンチレシビ”



NEW ホイップフロマーージュ



または  
オセアニア産  
ヨーロッパ産  
クリームチーズ



クリームチーズ カマンベール配合

### クリームチーズに《コク及びパンチを出す》方法

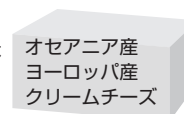
クリームチーズにフロマーージュブルーを少量加えるだけで、コクのあるチーズ味になります。バイクドチーズケーキには20%程度を混ぜ、レアチーズケーキには10%程度を混ぜると、より濃厚な味が出せます。



NEW ホイップフロマーージュ



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



フロマーージュ ブルー

### 万能タイプのクリームチーズ



商品名：サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ”  
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

### 酸味を抑えた乳風味のあるクリームチーズ



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

### クリーミーなマスカルポーネ



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）  
種類別：ナチュラルチーズ  
賞味期限：製造後90日 要冷蔵

### 甘みのあるクリームチーズ



商品名：サンモレ スイートホイップフロマーージュ  
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

### 濃厚なコクを演出する殺菌したブルーペースト



商品名：サンモレ フロマーージュ 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

### 空気を抱き込んだ作業性抜群のクリームチーズ



商品名：サンモレ NEW ホイップフロマーージュ  
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

サヴェンシア フロマーージュ&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

パティスリー、プーランジュリー向けのチーズレシピを紹介しています。

<http://www.savencia-fromagedairyjapon.com>