



サンモレのフレンチレシピとフレッシュマスカルポーネにイタリアンメレンゲを合わせたチーズクリームは、冷凍可能。半冷凍での販売・配送も可能。

フロマージュ グラスデザート

ティラミス

280mlジャーボット容器10個分
 クリーム・マスカルポーネ
 生クリーム(35%) 225g
 全卵 60g
 グラニュ糖 35g
サンモレ フレッシュマスカルポーネ
 200g
 アングリーズを炊き、冷ます。冷
 えたら**サンモレ フレッシュマスカル**
ポーネを加え、混ぜ合わせる。
 クリーム・ブリュレ・カフェ
 生クリーム(35%) 280g
 インスタントコーヒー 2g
 トラブリ・カフェエキス 6g
 加糖凍結卵黄20 86g
 グラニュ糖 25g
 粉ゼラチンシルバー 4g
 水 16g
 アングリーズを炊き、水でふやか
 したゼラチンを加え、冷ます。
 ジェノワーズ・ショコラ
 (お好みのスポンジ生地で)
 アンビバージュ
 水 120g
 ボーメ30 シロップ 95g
 インスタントコーヒー 2g
 トラブリ・カフェエキス 4g
 クランブル・カフェ
 薄力粉 100g
 グラニュ糖 100g
 バター食塩不使用 100g
 アーモンドパウダー 75g
 インスタントコーヒー 7g
 材料を混ぜ、ソボ口状にし、160
 の固定窯で20~25分焼成する。

トロピカル フロマージュ

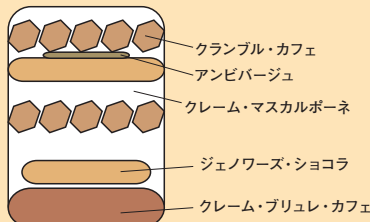
280mlジャーボット容器10個分
 クリーム・ミエル・フロマージュ
サンモレ クリームチーズ
“フレンチレシピ” 150g
サンモレ フロマージュブルー
 15g
 A サワークリーム 36g
 生クリーム(35%) 225g
 ココナッツピューレ 40g
 ライムジュース 10g
 板ゼラチンシルバー 5g
 B 卵白 75g
 ハチミツ 90g
 グラニュ糖 135g
 水 30g
 Aをフードプロセッサーにかけ、
 の生地を少量取り出し、ふやか
 したゼラチンと混ぜ、に戻す。
 Bでイタリアンメレンゲを作り、
 と混ぜ合わせる。
 ガルニチュール・アナナ
 パイナップル(1cm角) 200g
 マンゴーピューレ 40g
 パッションフルーツピューレ... 20g

バター食塩不使用 4g
 グラニュ糖 8g
 すべての材料を水分がなくなるま
 で炒める。
 クーリー・マング・パッション
 マンゴーピューレ 200g
 パッションフルーツピューレ... 50g
 グラニュ糖 25g
 粉ゼラチンシルバー 4g
 水 10g
 ピューレとグラニュ糖を沸かし、
 水でふやかしたゼラチンを混ぜ、
 混ぜ合わせる。
 ビスキュイ・ザマンド
 (お好みのスポンジ生地で)
 アンビバージュ
 パッションフルーツピューレ... 75g
 水 60g
 グラニュ糖 75g
 アニスホール 3個
 クランブル・アマンド
 バター食塩不使用 100g
 薄力粉 100g
 アーモンドパウダー 75g
 グラニュ糖 100g

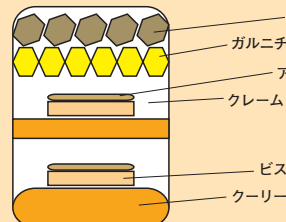
フレーズ フロマージュ

280mlジャーボット容器10個分
 クリーム・ミエル・フロマージュ
 ソース・フレーズ
 フレーズピューレ 150g
 ナバージュ・ヌートル 150g
 ビスキュイ・ザマンド
 (お好みのスポンジ生地で)
 アンビバージュ
 フレーズピューレ 100g
 水 200g
 グラニュ糖 75g
 コンボテ・フランボワーズ
 冷凍フランボワーズ・ホール 200g
 ライムジュース 30g
 グラニュ糖A 10g
 グラニュ糖B 25g
 ペクチン(イエローリボン) 3g
 フランボワーズ、ライムジュース、
 グラニュ糖Aを沸かす。
 グラニュ糖Bにペクチンを合わせ、
 に加える。
 ガルニチュール
 苺(フレッシュ) 20個
 クランブル・アマンド

【ティラミス】



【トロピカル フロマージュ】



【フレーズ フロマージュ】

