

## 季節のチーズタルト・ブリオッシュ

レシピ製作：大下 尚志シェフ



サンモレフロマーージュブルーとサンモレクリームチーズ“フレンチレシビ”を混ぜることで、より深みのある味わいに。ドライパン、マンゴーを合わせた、夏でも食べやすいタルト系ブリオッシュ。

### 【ブリオッシュの配合】

強力粉	100%
赤穂の天塩	2%
グラニュー糖	14%
セミドライイースト	2%
全卵	70%
生クリーム35%	10%
バター食塩不使用	60%

ミキシング/L4分、L2分、バター↓、L4分、H1分  
一次発酵/常温で30分発酵後、パンチを行ない、冷蔵庫(2℃)で12時間寝かせる。

分割丸め/1個・180g

ベンチタイム/冷蔵庫(2℃)で1時間

成形/めん棒で薄く伸ばし、タルト型に敷く。30分発酵をとった後、アパレイユを流し、ドライパイナップルを散らし、ココナッツロングを周りに振りかける。

焼成/上火・180℃、下火・245℃、30分

焼成後、アプリコットジャムを塗り、粉糖を振る。

### 【アパレイユの配合】

サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”	100g
サンモレ フロマーージュブルー	50g
グラニュー糖	90g
マンゴーピューレ	50g
生クリーム	40g
全卵	100g
レモンゼスト	2g
薄力粉	60g

①サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”とサンモレ フロマーージュブルーを合わせ、ビーターで立て、グラニュー糖を加える。

②マンゴーピューレ、生クリーム、全卵を合わせる。

③①に②を少しずつ加え、ダマにならないように混ぜ合わせる。

④ふるった薄力粉、レモンゼストを加える。



サンモレ  
フロマーージュブルー

サンモレ  
クリームチーズ“フレンチレシビ”

## チーズケーキのパン

レシピ製作：片桐 カシエフ



レモンチーズクリームパイをチーズケーキ風にアレンジした、爽やかな優しい味わいのパン。生地にマスカルポーネを加えることで、保湿性と柔らかさが増している。

### 【配合】

全粒粉	15%
強力粉	85%
生イースト	2%
せんそう糖	24%
食塩	2%
牛乳	24%
水	20%

全卵	15%
バター	25%
サンモレ フレッシュマスカルポーネ	10%

### 【工程】

①バターとマスカルポーネ以外をすべてミキシング(L4分、M3分、H3~4分)する。

②生地が繋がったらバターとマスカルポーネを合わせミキシング(L4分、M3分)する。

③1時間発酵を取ってから、40gに分割し、ベンチタイムを30分取り、成形する。チーズクリームを絞ってから60分発酵を取る。

④上火・230℃、下火・160℃のオープンで8分焼成。

### 【カスタードクリーム】

牛乳	145g
全卵	20g
卵黄	15g
せんそう糖	30g
コーンスターチ	7.5g
バニラペースト	0.5g
バター	10g

### 【チーズクリーム】

サンモレNEWホイップフロマーージュ	25g
カスタードクリーム	25g
レモンジャム	10g



サンモレ  
NEWホイップフロマーージュ



サンモレ  
フレッシュマスカルポーネ