

マスカルポーネの風味としっとりした食感を持った、ほんのりした甘さのパン。



ニューホイップフロマージュを使ったふわふわのクリームチーズケーキ。

マスカルポーネブレッド

レシピ製作：倉田博和シェフ

【中種】

強力粉	60%
生イースト	1.5%
改良剤	0.1%
天日湖塩	0.2%
水	34%

【工程】

ミキシング/L3、M1
捏上温度/25~26℃
リタード/7℃、18~48時間

【本捏】

強力粉	40%
生イースト	1%
砂糖	10%

天日湖塩	1.8%
サンモレ フレッシュマスカルポーネ	20%
バター風味マーガリン	6%
水	18%

【工程】

ミキシング/L5、M3、フレッシュマスカルポーネとバター風味マーガリンを合わせたものを投入。L5、M3
26℃、40分で分割。
焼成/220℃、40分



サンモレ
フレッシュマスカルポーネ

ふんわりクリームチーズケーキ

レシピ製作：倉田博和シェフ

【配合】5号×5台分

サンモレ NEWホイップフロマージュ	150g
水	150g
生クリーム45%	125g
牛乳	500g
焼き菓子用粉	80g
アプリコットブランデー	25cc
卵黄	84g
卵白	450g
砂糖	175g
卵白強化剤	1.5g

【作り方】

①サンモレ NEWホイップフロマージュ、水、生クリーム、牛乳、焼き菓子用粉をボウルに入れ、ホイッパーで炊き、アパレイユを作る。

②①が炊き上がったら、アプリコットブランデーと卵黄を加える。

③卵白、砂糖、卵白強化剤でメレンゲを作り、②に合わせる。

【仕上げ】

①5寸デコ型にスポンジ（配合外）を敷き、アプリコット・コンフィ（配合外）を中心に丸く絞る。

②アパレイユとメレンゲを合わせた生地を流し入れたら、作業台に叩き落とし、中の空気を抜く。

③天板にお湯をはり、上火230℃・下火220℃のオーブンで30分湯煎焼きにする。

④粗熱が取れたらアプリコット・ナバージュを塗る。



サンモレ
NEW ホイップフロマージュ