



クリームチーズ入りなので、冷たくして食べてもおいしい。
夏場の冷蔵パンやクリスマスのオードヴルに！

少し苦みのあるカンパーニュには、クリームチーズと合せた
ドライフルーツやナッツが良く合う。

ブリオッシュ・サレ

レシピ製作：小川佳興シェフ

【配合】

フランスパン用粉	100%
砂糖	3%
塩	2%
生イースト	6%
白ワイン	10%
全卵	60%
ハイコンパウンドマーガリン	25%

【工程】

ミキシング／L90秒、H5分、コンパウンド
マーガリン投入、MH2分・H5分
捏上温度／27～28℃
フロアタイム／60分
分割／500g

成形／なまこ型

焼成／200℃・20分

※生地をしっかりと作ってから油脂を投入する。
※生地が完全に出来上がったら練り込み具材
を入れて軽く混ぜ、直ぐに成形する。

【練り込み具材（粉1kg分）】

ブラックオリーブスライス	3号缶1缶
ピクルス	40g
ダイスベーコン	500g
玉葱（炒めたもの）	300g

※この他、練り込み具材に克蘭ベリー、
レーズン、ローストしたナッツ類を入れて
もクリームチーズとの相性が良い。

●クリームチーズのトッピング

サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ” … 適量
サンモレ NEWホイップフロマージュ … 適量
サンモレ フロマージュブルー … 適量

- ①生地を分割したら、サンモレ クリームチー
ズ“フレンチレシビ”をトッピングする場
合、適度な大きさに千切り、伸ばした生
地の上に乗せ成形する。サンモレ NEWホ
イップフロマージュをトッピングする場
合は、生地の上に絞ってから成形する。
- ②サンモレ フロマージュブルーは、風味のアク
セントにする。
- ③なまこ型に入れ、表面をクープする。

カンパーニュ（フロマージュ入り）

レシピ製作：小川佳興シェフ

【発酵種】

フランス小麦100%の小麦粉	100%
インスタントドライイースト	0.2%
塩	2%
モルトシロップ	0.2%
水	68%

【工程】

ミキシング／L5分、M2分（縦型）
捏上温度／22℃（40℃で給水）
発酵／60分P、5℃18時間～

【本捏】

フランスパン用粉	40%
石臼挽き小麦粉	50%
ライ麦全粒粉	10%
インスタントドライイースト	0.2%
塩	2%
モルトシロップ	0.3%

水	75%
発酵種	170%

【工程】

ミキシング／L3分、発酵種投入、L5分、M30秒
捏上温度／24℃
フロアタイム／40分P40分
分割／400g
ベンチタイム／30分
ホイロ／27℃/80%、90分～
焼成／上火240℃、下火230℃

●クリームチーズのトッピング・1

サンモレ NEWホイップフロマージュ … 適量
克蘭ベリーミックス（ハチミツ200g、クラ
ンベリー1kg、ローストクルミ600g）
生地3に対して克蘭ベリーミックス1の割
合で入れ、サンモレ NEWホイップフロマ
ージュは生地の上に絞り成形する。

※サンモレ クリームチーズ“フレンチレシ
ビ”をトッピングする場合は、適度な大き
さに千切り、生地に入れて成形する。

●クリームチーズのトッピング・2

サンモレ NEWホイップフロマージュ … 適量
白イチジク … 適量
ミックスナッツ（マカダミアナッツ、カ
シューナッツ、アーモンド、クルミを各1kg
ずつローストする）
生地3に対して白イチジクとミックスナッツ
を合わせたもの1の割合で入れ、サンモレ
NEWホイップフロマージュは生地の上に絞
り成形する。

※サンモレ クリームチーズ“フレンチレシ
ビ”をトッピングする場合は、適度な大き
さに千切り、生地に入れ成形する。