



クリームチーズやマスカルポーネのクリーミーさを強調するため、フルーツやナッツを包むとハード系にも合う。

## ファルシー

レシピ製作：米山雅彦シェフ

### 【配合】

北海道十勝産石臼挽き小麦粉	100%
塩	2%
洗双糖	3%
インスタントドライイースト赤 *A	0.1%
水	69%

### 【工程】

ミキシング：L8、捏上温度：23℃  
 フロアタイム：40分 P 30分 P 30分 P 後5℃へ  
 分割：60g、ベンチタイム：60分  
 ホイロ：60分  
 焼成：上火・250℃、下火・220℃、14分

### 【フィリング】

●デーツとクリームチーズのファルシー

デーツ（ドライ）	1個
サンモレNEWホイップフロマージュ	15g
ローストクルミ	5粒

### ●洋ナシとマスカルポーネのファルシー

洋梨（セミドライ）	0.5個
サンモレフレッシュマスカルポーネ	15g
ローストアーモンド	2粒

### ●栗とマスカルポーネのファルシー

栗（渋皮煮）	1個
サンモレフレッシュマスカルポーネ	15g
濃縮カフェエキス	適量

### ■作り方

生地を平らにして、フレッシュチーズとフィリングを乗せて包む。閉じ目を下にして天板に並べ、上面をハサミで十字にカットする。中身のフィリングが焦げないように、フレッシュチーズが上に出るようにする。

クリームチーズ風味を強くする場合は、分量を調整して下さい。



サンモレ  
NEW ホイップフロマージュ



サンモレ  
フレッシュマスカルポーネ

## ネギとベーコンとゴルゴンゾーラのフォカッチャ

レシピ製作：米山雅彦シェフ

### 【配合】

フランスパン用粉	50%
国産強力小麦粉	50%
塩	1%
インスタントドライイースト赤 *A	0.8%
牛乳	10%
オリーブ油	15%
水	53%
サンモレフロマージュブルー	対生地30%

### 【工程】

ミキシング：L3、M1、捏上温度：24℃  
 フロアタイム：50分、分割：60g  
 ベンチタイム：20～30分、ホイロ：30分  
 焼成：上火・250℃、下火・220℃、10分

### 【トッピング】1個分

生地にブロックベーコン3個分を押し込み、刻んだネギ20gを乗せ、オリーブオイルを掛け、軽く塩、パルメザンチーズ、ブラックペッパーを振り掛ける。



サンモレ  
フロマージュブルー



優しいゴルゴンゾーラの香り豊かなフォカッチャ。