

ハーモニッシュ

ちぎってもボソボソにならないサンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”を使用。クリームチーズが柔らかいため、手でも簡単にちぎれ、ゴロツとした食感が得られる。ミキサーを使わずに作れる。



【配合】		ドライカルチベイトブルーベリー…………… 10%
フランスパン用粉……………	100%	ドライ克蘭ベリー…………… 10%
ゲランド塩……………	2%	クルミ…………… 30%
ユーロモルト……………	0.5%	サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ” …… 60%
インスタントドライイースト赤……………	0.1%	水 …………… 86%

- 【工程】** ミキシング（手混ぜ）
- ①粉に適度な大きさにちぎったサンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”を入れ、だまかに混ぜておく。
 - ②水にユーロモルトを溶かす。
 - ③ドライイーストを加え、吸水させる。
 - ④塩を加え、サッと混ぜる。
 - ⑤ドライブルーベリーとドライ克蘭ベリー、クルミを加える。
 - ⑥⑤に①を加え、ザックリと混ぜる。
- 捏ね上げ／生地温度23℃
生地温度／26℃ 60分
生地温度／8℃（3時間くらいかけて下げる）
12～36時間
分割／150g
ベンチタイム／生地温度 15℃ 30分
最終発酵／生地温度22℃ 30分
焼成／210℃ 20分



チーズスイートルール

気泡を抱き込んで柔らかいサンモレ スイートホイップフロマージュは、あらゆるクリームやフルーツソースと混ぜ合わせやすく、分離せず滑らかな味になる。サンモレ スイートホイップフロマージュを練り込むことで、生地のしっとり感が長く続く。パン生地と中のクリームが口の中でとろける。



ガレット・チョコレート&ベリー

クリームチーズあんパン

ガレット・マンゴー

【配合】	
強力粉……………	100%
天日塩……………	2%
キビ糖……………	18%
生イースト……………	5%
20%加糖卵黄……………	24%
サンモレ スイートホイップフロマージュ ……	10%
水 ……………	36%
コンパウンドマーガリン……………	20%

- 【工程】**
- ミキシング
クリーミング オールイン
L3オートリーズ 10分 L5、H5
- ①天日塩とキビ糖、卵黄、コンパウンドマーガリンをミキサーボウルに入れ、立てる。
 - ②残りの材料を加えて低速で3分、オートリーズ10分、低速で5分、高速で5分捏ねる。
- 練り上げ／26℃

- 一次発酵／生地温度26℃ 60分
分割／クリームチーズあんパン 25g
ガレット 60g
ベンチタイム／生地温度26℃ 30分
最終発酵／生地温度28℃ 30分
- ガレット・チョコレート&ベリー
- ①生地を平らに伸ばし、指で中央部分を少し押し。
 - ②塗り卵をして、スイートチョコレート1：カスタードクリーム1：サンモレ スイートホイップフロマージュ5の割合で合わせたクリームを絞り、冷凍ミックフルーツ（ブルーベリー、フランボワーズ、克蘭ベリー）を乗せる。
- ガレット・マンゴー
- ①生地を平らに伸ばし、指で中央部分を少し押し。
 - ②塗り卵をして、カスタードクリーム4：サンモレ スイートホイップフロマージュ6の割合で合わせたクリームを絞り、冷凍マンゴーを乗せる。
- ※ガレットは焼成後、粉糖を振り、ナパージュを塗って刻んだピスタチオを散らす。
- 焼成／上火・240℃、下火・180℃ 8分
- クリームチーズあんパン
小倉あん塩だめを包餡し、焼成前に塗り卵をしてアーモンドスライスを乗せ、焼成後、サンモレ スイートホイップフロマージュ20gを底から絞り入れる。
- 焼成／上火・240℃、下火・180℃ 8分