

ケーゼライ

バター代わりにサンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”を練り込む場合、バターに対して20%を置き換えると良い。発酵バターのような香り、保湿性（しっとり感）が加わる。

サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”は作業性が良く、練り込みでもナッペでも使用できる。



ケーゼライ

ロールブロード

捏ね上げ／生地温度23℃

一次発酵

オーバーナイト／冷蔵庫12時間～

分割／ロールブロード 700g

ケーゼライ 250g

ベンチタイム／生地温度26℃ 30分

ロールブロード

①生地を正方形に伸ばす。サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”を表面に塗る。

②それぞれ約2cm角にカットしたカボチャとサツマイモ、厚切りベーコンをのせ、胡椒を振り、生地を締めながら巻き込む。

焼成／上火・250℃、下火・240℃ 40分

*カボチャとサツマイモは丸ごとオーブンに1時間ほど入れ、粗熱が取れたらカットする。

ケーゼライ

①生地を巻いて成形する。

最終発酵／生地温度27℃ 30分

焼成／上火・250℃、下火・240℃ 25分

【配合】

強力粉	45%
ハースブレッド用粉	15%
ライ麦粉	17%
石臼挽きライ麦粉	20%
粉末ライサワー種	3%
キビ糖	3%
天日塩	2%
生イースト	1
サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”	15%

水	65%
レストブロード（ライ麦パン粉）	10%

【工程】

ミキシング／L10

①水とレストブロードをミキサーボウルに入れ、5分ほど置く。

②サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”以外の材料を混ぜ、低速で7～8分捏ねる。

③サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”を加え、2～3分捏ねる。



バナナブレッド

コンパウンドマーガリンだけでは味に深みがないので、エルエヴィール フレッシュマスカルポーネを加えることで、コクとしっとり感が増す。



牛乳	5%
バナナ	45%

【工程】

ミキシング／L7↓M6、H4

①粉、砂糖、卵、牛乳と、バナナの2/3量をミキサーにかけ、低速で約7分捏ねる。

②コンパウンドマーガリンを加え、さらにサンモレ フレッシュマスカルポーネと残りのバナナを加えて中速で6分、高速で4分捏ねる。

捏ね上げ／生地温度26℃

一次発酵／生地温度26℃ 60分

分割／300g

ベンチタイム／生地温度27℃ 30分

パウンド型（700cc）に生地を入れる。

最終発酵／生地温度28℃ 40℃

焼成／220℃ 30～35分

【配合】

強力粉	80%
石臼挽き強力粉	20%
キビ糖	16%
天日塩	2%

生イースト	4%
コンパウンドマーガリン	10%
サンモレ フレッシュマスカルポーネ	20%
20%加糖卵黄	12%
全卵	5%

