



NEWホイップフロマーージュは、火を入れることでコクがでる。シンプルだけど充実感がある。

簡単に塗ることができるNEWホイップフロマーージュ。素材の味を引き立てる爽やかな酸味のタルティーヌ。

地中海風タルティーヌ／タルト・ペイザンヌ

タルティーヌ

■生地的配合

中力粉	1000g
グラニュー糖	30g
塩	20g
インスタントイースト	15g
ミネラルウォーター	690g
無塩バター	30g

■工程

- 捏上温度／25℃
- 一次発酵／30分
- ベンチタイム／30分
- 二次発酵／30分

地中海風タルティーヌ

■作り方

- ①直径24cmのパイ皿を裏返してオイルを塗る。
- ②生地を200gに分割し、直径22cmに伸ばし、①にかぶせて二次発酵を取る。
- ③表面にオイルを塗り、ピケをして、上火250℃、下火220℃のオーブンで10分焼成する。
- ④中央の窪みにサンモレNEWホイップフロマーージュを150g塗る。
- ⑤スモークサーモン100g、オレンジ80g、プチトマト20g、オリーブ20g、チャール適量、オリーブオイル少々、フルール・ド・サレ少々をトッピングする。

タルト・ペイザンヌ

■作り方

- ①生地を100gに分割する。直径21cmに伸ばす。
- ②二次発酵後、ピケをして表面にサンモレNEWホイップフロマーージュを100g塗る。
- ③全体に玉ねぎスライス60g、刻んだベーコン60g、パルメザンチーズ20g、塩、胡椒少々をかける。
- ④上火250℃・下火220℃のオーブンで12分焼成する。
- ⑤焼成後、オリーブオイルをかける。



サンモレ
NEW ホイップフロマーージュ