

チーズを練り込んだ極上のパン



サンモレ フロマージュブルーを
折り込むことで、
バターのみならず、
味に深みとコクを
持たせることができる。

サンモレ フレッシュマスカルポーネを
入れることで、風味とコクがプラスされ、
しっとりとした口溶けが持続する。

- サンモレ フロマージュブルーは、色が白く、殺菌しているため、隠し味として少量使用することで、コクとパンチがプラスされる。
- 200gの少量入りのため、作業性がよく、惣菜系やナッツ類、チョコレートクリームなどの隠し味として使用できる。
- カマンベール配合や“フレンチレシピ”でも可能。
- 通常よりバターが20%少ないが、マスカルポーネを入れることで、旨味とコクがアップする。
- マスカルポーネと蜂蜜の効果で、そのまま食べてもOK。トーストすると、外がカリッと、内がモチリに。
- サンモレ フレッシュマスカルポーネには、安定剤が入っているため、油脂分の多い生地でも安定した窯伸びに。

シェルフロマージュ

■配合
フランスパン用粉 ……100%
塩 ……2%
サフインスタントドライイースト赤 ……0.3%
モルト ……0.2%
水 ……70%

■工程
ミキシング/L4
捏ね上げ/生地温度24℃
フロアタイム/90分
パンチ後-5℃で冷却。3時間以上



製作：ボン ヴィボン（横浜市・川崎市）
プーランジェ 見玉 圭介氏
<http://www.bon-vivant-pan.com/>

■ブルーペーストバター
サンモレ フロマージュブルー100gと、
バター食塩不使用250gを混ぜ合
わせ、ブルーペーストバターを作り、
シート状にして冷却する。

■作り方
①生地1700gに対してブルーペーストバターをロールインする。
3つ折り2回。
②生地を8mmの厚さまで伸ばし、
巻き込む。16等分にカットして
直径6cmの型に入れる。
ホイロ/28℃、80%、60分
焼成/220℃、スチーム有、25分



マスカルポーネとハチミツの ブリオッシュブレッド

■配合
強力粉 ……50%
中力粉 ……50%
砂糖 ……10%
加糖卵黄 ……12%
塩 ……1.8%
ハチミツ ……4%
サンモレ
フレッシュマスカルポーネ…10%
生イースト ……3%
水 ……40%
バター食塩不使用 ……30%

■工程
ミキシング/L3M3↓M3↓M4
※バターは半量ずつ投入する。
捏ね上げ/生地温度25℃
フロアタイム/30分
パンチ後、5℃の冷蔵庫で12時間
以上休ませる。
分割/230g
ベンチタイム/30分
丸めて1.5斤型に3玉
ホイロ/27℃、80%、90分
焼成/190℃、35分
※オーブナイト製法なので、作
業性も良く、朝から店頭に出す
ことができる。



サンモレ
フレッシュマスカルポーネ