

サンモレ NEWホイップフロマーージュは、塗りやすく、ダレることなく、しっかり焼き残る。

サンモレ クリームチーズカマンベール配合は、香りが飛ばず、しっかり濃厚な味わいが楽しめる。

- 冷蔵庫から出して直ぐに使える作業性の良さ。
- サンモレ クリームチーズカマンベール配合は、焼くとボソボソになったり、固くなったり、香りが飛んでしまう一般のクリームチーズやフラワーペーストと違い、滑らかで少量でもしっかりとカマンベールの味が出る。
- 本物のチーズなので、油脂の味がしない。

- 食パンの二次加工品としてもオススメ。
- サンモレ NEWホイップフロマーージュは、冷めても固まらず、フワツとした食感が続く。トッピングにも最適。
- 棚が空いてしまった時の一品として、アパレイユまで漬けた状態で冷凍保存が可能。
- カフェメニューとして簡単に出来る。

## カマンベールのフォカッチャ

### ■配合

強力粉	100%
砂糖	3%
塩	1.4%
サフインスタントドライイースト赤	1%
バター食塩不使用	1%
水	66%
クルミ	10%

### ■工程

ミキシング/クルミ以外の材料を全て混ぜる。  
L5M2 ↓クルミを投入M2  
捏ね上げ/生地温度26℃  
フロアタイム/50分  
分割/60g  
ベンチタイム/20分  
ホイロ/27℃、80%、50分  
焼成/210℃ スチーム使用、10分  
※サンモレ クリームチーズ カマンベール配合30gを生地で包む。



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



サンモレ  
クリームチーズ カマンベール配合

## パンペルデュ (クロックムッシュタイプ)

### ■配合

強力粉	100%
砂糖	6%
塩	2%
サフインスタントドライイースト赤	1%
生クリーム	10%
バター食塩不使用	5%
水	68%

### ■工程

ミキシング/L3M6 ↓ M4  
捏ね上げ/生地温度27℃  
フロアタイム/60分  
分割/230g×6玉  
ベンチタイム/20分  
ホイロ/38℃、80%、60分  
焼成/190℃、40分

### ■アパレイユの配合

全卵	3個
卵黄	3個
牛乳	150g
生クリーム	350g
塩、コショウ、ナツメグ	少量

### ■作り方

- ① スライスしたパンにサンモレ NEWホイップフロマーージュ60gを塗り、ハムを乗せ、パンを重ね、上面にサンモレ NEWホイップフロマーージュ40gを塗る。
- ② アパレイユに浸し、シュレットチーズを振りかけ、220℃のオーブンで焼成する。



サンモレ  
NEWホイップフロマーージュ