

エルヴィール フレンチクリームチーズでつくる 「フロマーージュ・マフィン」

ケーキ・フロマーージュに
アレンジ!



フランス産ナチュラルチーズならではの
深い味わいとクリーミーな口あたりを生かした、
“手みやげになる、おやつ菓子”です。



断面イメージ



フロマーージュ・マフィン

材料 (直径8cm×高さ6.5cmのミニパンドー
口型4個分)

▼マフィン生地

バター…70g
サンモレ フロマーージュブルー…7.5g
トレハロース…20g
グラニュー糖…10g
全卵…30g
塩…1.25g
コニャック…5g
エルヴィール フレンチクリームチーズ
…42.5g
A (卵白…42.5g グラニュー糖…22.5g)
B (薄力粉…62.5g アーモンドパウダー…
8g ベーキングパウダー…1g)
オレンジコンフィ…25g
オレンジゼスト…0.25g

▼クランブル

エルヴィール フレンチクリームチーズ…20g
アーモンドパウダー…20g

エルヴィール フレンチクリームチーズ



冷蔵庫から出してすぐに
ご使用いただけます

塩…1.5g
粉糖…10g
薄力粉…40g
▼クリーム・オ・フロマーージュ
生クリーム(乳脂肪分35%) …50g
ホワイトチョコレート…20g
板ゼラチン(水でもどす) …0.8g
エルヴィール フレンチクリームチーズ…30g

つくり方

▼マフィン生地

- 1 2~3cmにカットしたバター、サンモレフロマーージュブルー、トレハロース、グラニュー糖をフードプロセッサーで均一になじむまで混ぜる。
- 2 ぼぐした全卵に塩とコニャックを加え混ぜ、2回に分けて1に加え、乳化させる。
- 3 エルヴィール フレンチクリームチーズを加え混ぜ、乳化させる。
- 4 **A** でメレンゲをつくり、合わせてふるっておいいた**B** と交互に3に加え混ぜる。
- 5 オレンジコンフィとオレンジゼストを加え混ぜ、型に85gずつ絞る。
- 6 クランブルを1個に12gちらす。
- 7 ダンパーを全開にした125℃のコンベクションオープンで10分、ダンパーを閉め170℃に上げて10分焼く。

▼クランブル

- 1 エルヴィール フレンチクリームチーズとアーモンドパウダー、塩を混ぜる。
- 2 粉糖と薄力粉を合わせる。
- 3 1と2を合わせてサブラージュする。

▼クリーム・オ・フロマーージュ

- 1 生クリームとホワイトチョコレート、ゼラチンを合わせて60℃まで温め、ブレンダーで混ぜる。
- 2 エルヴィール フレンチクリームチーズを少しずつ加え混ぜ、乳化させる。
- 3 冷蔵庫で保存し、翌日チョコレートの結晶が安定してから使用する。

▼組立て

- 1 マフィンの粗熱をとり、クリーム・オ・フロマーージュを1個に50gずつ絞り入れる。

ケーキ・フロマーージュにアレンジ

- 1 直径15cm×高さ4.5cmのケーキ型にマフィン生地を流す。
- 2 クランブルを50gちらす。
- 3 ダンパーを全開にした140℃のコンベクションオープンで36分焼成。ダンパーを閉め175℃に上げて8分焼く。
- 4 粗熱をとり、水平に二等分する。断面にクリーム・オ・フロマーージュを50gぬる。

サンモレ フロマーージュブルー

生地に少量加えるだけで、より濃厚でまろやかなチーズの味わいを表現できます。



サンプルのご請求はこちらから

サヴァンシア フロマーージュ&デイリー ジャパン株式会社
〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4 久保寺ツインタワー3F
<https://savencia-fromagedairyjapon.com/foodservice/>
TEL 03-5215-0769 FAX 03-5215-0779

商品名 : エルヴィール フレンチクリームチーズ
タイプ : ソフト
荷姿 : 1kg x 9
種類別 : ナチュラルチーズ
賞味期限 : 製造後 270日

サンモレ NEW ホイップフロマーージュでつくる 「ムース・オ・フロマーージュ & パンプルムース」



食感の異なるパーツから時間差で広がる、
まろやかなチーズの風味が印象的。

くちどけのなめらかな
レアタイプのチーズケーキ。

ムース・オ・フロマーージュ & パンプルムース

材料 (つくりやすい分量)

▼サブレ・エダム&ノワ

エルヴィール フレンチクリームチーズ…140g バター…950g きび砂糖…300g 全卵…290g 塩…12g エダムパウダー…600g クルミ(粗みじん切り)…200g マーガオ*1…適量 **A**(強力粉…720g 薄力粉…680g ベーキングパウダー…7g)

*1 山椒のような爽やかな香りのスパイス。ギャバン「マーガオ(ホール)」をミルで砕いて使用。

▼コンポート・パンプルムース

グレープフルーツの果肉と果汁…1600g(8個分)
グレープフルーツの皮(みじん切り)…3個分
グラニュー糖…600g NHベクチン…20g
グレープフルーツのゼスト…5個分

▼コンフィ・パンプルムース

グレープフルーツの皮…適量 水飴…適量
シロップ(Brix33%~53%)…適量

▼クレーム・フロマーージュ

A (生クリーム(乳脂肪分42%)…195g 牛乳…460g 加糖卵黄(加糖20%)…215g グラニュー糖…40g 塩…10g マーガオ…適量)
B (ホワイトチョコレート…160g カカオバター…160g 板ゼラチン(水でもどす)…14g)

C (サンモレ NEW ホイップフロマーージュ…450g ヨーグルト…130g 米酢…10g)

▼ムース・フロマーージュ

サンモレ NEW ホイップフロマーージュ…1280g
ヨーグルト…240g
A (卵黄…320g 全卵…120g 水…192g グラニュー糖…576g 板ゼラチン…40g クレーム・フェット(乳脂肪分35%・7分立て)…1600g グレープフルーツのゼスト…10g)

▼ムース・レジェ・パンプルムース

A (グレープフルーツのゼスト…1g グレープフルーツの果汁と果肉…72g 板ゼラチン…3.2g)
B (卵白(30℃にする)…140g グラニュー糖…210g 水…70g)
ベルガモット精油…10g 酒石酸…適量

つくり方

▼サブレ・エダム&ノワ

1 エルヴィール フレンチクリームチーズとバター、きび砂糖を合わせ、均一に混ぜる。
2 卵を割りほぐし塩を加えて混ぜる。**1** に **2**、**3** 回に分けて加え、都度しっかり混ぜる。
3 エダムパウダーと粗みじんにしたクルミ、マーガオを加え混ぜる。ふるった **A** を加えてさっくり混ぜる。厚さ4mmにのし、直径7cmの菊型で抜く。
4 155℃のコンベクションオーブンで15分焼く。

▼コンポート・パンプルムース

ゼスト以外の材料を合わせBrix48%まで煮詰める。冷ましたのち、ゼストを加え、冷蔵庫に一晚おいてゲル化させる。

▼コンフィ・パンプルムース(※つくり方省略)

1 **A** の材料でクレーム・アングリーズを炊き、**B** の材料を加えて溶かす。

2 30℃以下に冷まし、**C** の材料を加え混ぜる。

▼ムース・フロマーージュ

1 サンモレ NEW ホイップフロマーージュにヨーグルトを加え混ぜる。**A** の材料でパータ・ボンブをつくり、**1** に少しずつ加え混ぜる。

2 クレーム・フェットを加え混ぜ、グレープフルーツのゼストを加え混ぜる。

▼ムース・レジェ・パンプルムース

1 **A** の材料を合わせてゼリー液をつくる。
2 **B** の材料でイタリアンメレンゲをつくり、**1** に加え混ぜる。ベルガモット精油、酒石酸を加え混ぜる。

▼組立て

1 直径5cm×高さ1.4cmのシリコン型にコンポート・パンプルムースを10g入れてならし、クレーム・フロマーージュを20g絞る。コンフィ・パンプルムースを3、4枚並べ、冷凍する。
2 直径6.5cm×高さ3cmのシリコン型に**1** を入れ、ムース・チーズケーキを4g絞り入れ、冷凍する。
3 型から外し、ムース・レジェ・パンプルムースを絞る。サブレにのせ、細切りにしたグレープフルーツのコンフィ(分量外)を飾る。

サンモレ NEW ホイップフロマーージュ



冷えた状態で
すぐに使えて
作業性抜群！
深い味わいと軽やかな口どけも魅力



サンプルのご請求はこちらから

サヴァンシア フロマーージュ & デイリー ジャパン株式会社
〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4 久保寺ツインタワー3F
<https://savencia-fromagedairyjapon.com/foodservice/>
TEL 03-5215-0769 FAX 03-5215-0779

商品名 : サンモレ NEW ホイップフロマーージュ
タイプ : 超ソフト
荷姿 : 1kg x 12、150g x 24 10kgx1 (受注生産)
種類別 : ナチュラルチーズ
賞味期限 : 製造後270日 要冷蔵