



かがやく“笑顔”のために

**森永乳業**

# *Poissant fourré au gâteau Fromage Frais*



断面図



## — レアチーズクロワッサン —

香ばしく焼き上げたクロワッサンに、滑らかで濃厚なレアチーズクリームをたっぷりと。  
アクセントに忍ばせたレモンが香る、専門店のアレンジクロワッサンです。

配合

※4個分

ブリドール冷凍 AOP クロワッサン 60g(発酵前)・・・4個  
ドリーム・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

【レアチーズクリーム】

チーズケーキベース・・・・・・・・・・・・・・70g  
クリーム・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・56g  
コアントロー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

【飾り】

グラベル 冷凍ポーレコンサントレモン・・・・・・適量  
グラベル 皮むきグリーンピスタチオ・・・・・・・・適量

作り方

- ① ブリドール冷凍 AOP クロワッサンを 30 分程度解凍し、  
ホイロをとる。  
(20℃の場合約 120 分、30℃の場合約 90 分。2 倍程度  
の膨らみを目安に)  
ドリームを塗り、180℃で 20 分程度焼成し、粗熱をとる。
- ② クリームをしっかりと泡立て、チーズケーキベースとコアント  
ローと合わせる。
- ③ クロワッサンの上部に切りこみを入れ、グラベル冷凍ポーレ  
コンサントレモンを 15g ずつ絞る。
- ④ レアチーズクリームを 30g ずつ絞り、グラベル冷凍ポーレ  
コンサントレモンとグラベル皮むきグリーンピスタチオを  
飾る。



## 使用原材料

### ブリドール AOP クロワッサン 60g（発酵前）

シャラント・ポワトゥー AOP バターを 23.1% 配合したリッチな風味のクロワッサン。  
発酵を必用とするが、その分、フランス最高級バターの風味が活かれています。



原材料：小麦粉、バター、砂糖、イースト、脱脂粉乳、食塩、卵、小麦グルテン  
／乳化剤、ビタミンC、酵素、（一部に小麦・乳成分・卵を含む）

原産国：フランス 荷 姿：60g×180 個



### グランベル 冷凍ポーレ コンサントレ レモン

フランス・ガルニエ社の優れた技術を利用して製造された、レモンの砂糖漬け。  
低温で長時間のキャンディングと濃縮行程により、レモンの風味を強くした製品です。



原材料：レモン、砂糖／ pH 調整剤、酸化防止剤（V.C）

原産国：フランス

荷 姿：1kg×4



### グランベル 皮むきグリーンピスタチオ

「ナッツの女王」として名高いイタリア南部のシシリー島産ピスタチオ。  
鮮やかな緑と風味、コク、甘みを備えた最高級品です。



原材料：ピスタチオ

原産国：イタリア

荷 姿：500g×20



### 森永乳業 チーズケーキベース

オーストラリア産クリームチーズと北海道産マスカルポーネチーズを使用し、  
オペレーションし易い硬さに調整しました。冷蔵庫から取り出して、調温  
せずにそのままご使用いただくことが可能です。



原材料：ナチュラルチーズ（オーストラリア製造、国内製造）、砂糖、脱脂粉乳  
／酸味料、安定剤（ローカストビーンガム）、（一部に乳成分を含む）

原産国：日本

荷 姿：1kg×6 袋



かがやく“笑顔”のために  
**森永乳業**