



SONTON

果肉入り クランベリークリームR

クランベリーの果肉に、クリームチーズでコクを出した
甘酸っぱい味わいのフルーツクリーム。
ジューシーな食感と鮮やかな彩りをプラスできます。



Cranberry Cream

POINT

1

クランベリーの
果肉入り

POINT

2

クリームチーズで
コクをプラス

POINT

3

鮮やかな色みと
幅広い用途

- 商品名：果肉入りクランベリークリームR
- 品名：果実ペースト(フラワーペースト)
- 荷姿：1kg×6/ピロー包装
- 賞味期限、保存方法：製造後75日(未開封、30℃以下保存)
- 使用上の注意：開封後は冷蔵庫(10℃以下)に入れ、お早めにご使用ください。

果実の特性により、高温に置かれますと時間経過とともに茶色くなる恐れがあります。
生地との接触部で変色することがありますが、品質には問題ありません。
一部分離したように見える場合がありますが、品質には問題ありません。



果肉入り クランベリークリームR Cranberry Cream

POINT

1

クランベリーの 果肉入り

アメリカ産クランベリー使用。
クリームに果肉が入ることで、
みずみずしい果肉の食感が
楽しめます。

POINT

2

クリームチーズで コクをプラス

クランベリーと相性の良いクリーム
チーズを加え、酸味がありつつも
まろやかな味わいに仕上げて
います。

POINT

3

鮮やかな色みと 幅広い用途

クランベリーならではの鮮やかな
色みで、商品に彩りを与えます。
口どけ良く、生食でも焼成でも
使用可能です。

Recipe



クランベリーフロマージュタルト

デニッシュ生地に甘酸っぱいクランベリークリームを絞って焼き上げ、
爽やかなチーズホイップで仕上げました。

- ① デニッシュ生地(4mm厚)を40cm×2cm(53g)にカットし、
捻じりながら渦巻き状に成形して型(※1)に入れる。
- ② ホイロ後、**果肉入りクランベリークリームR**30gを絞り、焼成する
(上火200℃/下火200℃、13分)。
- ③ 冷めたら、星口金でチーズホイップ(※2)12gを絞り、
粉糖・ピスタチオ適量で仕上げる。

(※1)型サイズ…底径8.5cm、高さ3.5cm

(※2)チーズホイップ…**SVチーズクリーム**：ホイップ=1：1で混合したもの
使用商品…SVチーズクリーム(1kg×6)

サクふわクランベリーココアサンド

ココアマカロン生地を合わせたさっくり食感のパンに、
クランベリークリームをサンドしました。ココアのほろ苦さと
クランベリーの酸味がマッチし、色合いも美しい一品です。

- ① ココアブリオッシュ生地40gをロール成形し、型(※1)に入れる。
- ② ホイロ後、ココアマカロン生地(※2)15gを平口金で絞り、粉糖
適量をトッピングし、焼成する(上火200℃/下火200℃、12分)。
- ③ 冷めたら、**果肉入りクランベリークリームR**30gをサンドする。
- ④ **NEWフラットホワイトチョコ**とピスタチオで作った飾りで仕上げる。

(※1)型サイズ…20cm×3.5cm、高さ4cm

使用商品…NEWフラットホワイトチョコ(2kg×2)

(※2)ココアマカロン生地配合(g)

| | | |
|-----------|---|-----|
| 卵 | 白 | 100 |
| グラニュー糖 | | 40 |
| 粉 | 糖 | 90 |
| アーモンドプードル | | 90 |
| ココア | | 6 |
| ブラックココア | | 6 |



クランベリーのカンノーリ

イタリアのお菓子カンノーリをイメージし、筒状に焼き上げたサクサクのパイに、
甘酸っぱく華やかなピンク色のクランベリーホイップを注入しました。

- ① パイ生地(2mm厚)を10cm×10cm(30g)にカットし、ホーン型に巻き付ける。
- ② 塗卵後、そばら7gをトッピングし、焼成する(上火180℃/下火180℃、25分)。
- ③ 冷めたら、クランベリーホイップ(※)25gを注入し、粉糖適量で仕上げる。

(※)クランベリーホイップ…**果肉入りクランベリークリームR**：ホイップ=3：1で混合したもの



商品購入・サンプルご希望の方▶ご利用いただいている販売代理店様までお問い合わせください。

ソントン食品株式会社

業務用HPでは豊富なレシピも掲載中!

ソントンプロ で 検索

<https://www.sonton.co.jp/pro/>

リテール営業部 03-6386-7811

北海道営業所 011-751-1855

東北営業所 022-765-6281

東海支店 052-728-0500

関西支店 06-7175-1451

中四国営業所 082-568-1550

九州支店 092-641-3771

商品企画部 03-6386-7821