

スフレ・バニーク

メレンゲを合わせるだけの時短レシピ。
カスタードを絞ってからスフレを絞ると更にグレードアップ！

◆ 配合

A 生地

NKカスタードGF	200g
メレンゲ	200g
レモンゼスト	適量

B メレンゲ

卵白	100g
グラニュー糖	25g
トレハロース	25g

◆ 製法

A 生地

1. NKカスタードGFにレモンゼストを入れて混ぜ、メレンゲを2回に分けて合せる。
2. 直径6cmのタルトに40g絞る。
3. 200°Cで10分～焼成する。

B メレンゲ

1. 卵白にグラニュー糖、トレハロースを加え、立てる。
※必要量のみ使用する。



NK PRODUCT

NKカスタードGF

コク深い風味を求めて 原料からこだわり抜いた逸品
チョコレートメーカーがつくるカスタード

用途	サンド、センタークリーム、包餡焼成
包装形態	1kgピロー包装×6袋 (6kg)
保存方法	要冷蔵 (3~7°C)
賞味期間	上記保存条件未開封にて90日



日新化工株式会社

豊かな食文化を支える
70年の信頼と実績

本社 営業部	〒104-0041	東京都中央区新富2-13-3
札幌 営業所	〒062-0935	北海道札幌市豊平区平岸5条7-8-22 第2平岸グランドビル601
仙台 営業所	〒981-0912	宮城県仙台市青葉区堤町1-7-22 永愛友ビル3F
名古屋 営業所	〒460-0011	愛知県名古屋市中区大須1-7-26 音羽ビル4F
大阪 営業所	〒565-0853	大阪府吹田市春日1-1-1 TATSUMI緑地公園204
福岡 営業所	〒816-0802	福岡県春日市春日原北町3-82 下川ビル2F