



プチクリームパン

包餡焼成に優れたNKカスタードGF。
口どけがよくコクのある味わいはシンプルなクリームパンと相性抜群。

◆ 配合

A 中種生地

強力粉	70%
インスタントドライイースト	1.7%
水	47%

B 本捏生地

強力粉	30%
上白糖	30%
食塩	1%
生地改良剤	0.3%
バター	15%
全卵	25%
水	4%~

C センタークリーム

NKカスタードGF	10g
-----------	-----

◆ 製法

A 中種生地

ミキシング	L5~
捏揚温度	26°C
醗酵	27°C 75%Rh 30分

B 本捏生地

ミキシング	L5M5~ ↓ M5~H1~
捏揚温度	26°C
一次醗酵	27°C 75%Rh 60分パンチ30分
分割	15g
ベンチタイム	20分
成形	NKカスタードGFを10g包餡
最終ホイロ	30°C 85%Rh 60分
前処理	水で溶いた卵黄を塗りアーモンドスライスをトッピング。
焼成	190/190°C 9分



完成イメージ

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