

# なめらかリッチチーズケーキ

NKプレミアムカスタードとクリームチーズだけで濃厚でなめらかなチーズケーキに仕上がります。

## ◆ 配合

生地（直径10cm2台分）

NKプレミアムカスタード

クリームチーズ

グラニュー糖

200g

300g

25g

## ◆ 製法

### 生地

1. クリームチーズをなめらかにし、グラニュー糖を加え混ぜる。
2. NKプレミアムカスタードを加え混ぜる。
3. スポンジを敷いたセルクルに、260g絞り、軽く平らにする。
4. 170°Cオーブンで15分焼成する。
5. 更に上火230°C、下火0°Cのオーブンで5分焼成し焼き色をつける。



## NK PRODUCT

### NKプレミアムカスタード

NKが持つ技術とシェフの繊細な技が生み出したプレミアムなカスタード

用途	サンド、包餡
包装形態	2kgピロー包装×5袋（10kg）
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45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