



エクレア

注入するだけで一品仕上がるお手軽さ。
季節にあわせた素材を使って、四季を彩ることも。

◆ 配合

A シュー生地

牛乳	125g
水	125g
塩	3g
グラニュー糖	5g
バター	100g
薄力粉	150g
全卵	300g

B シュー・サブレ

バター	50g
グラニュー糖	50g
アーモンドパウダー	50g
薄力粉	50g

C 仕上げ(クリーム・コーティング)

バニラ	
NKプレミアムカスタード	200g
バニラオイル	2g
NKルセーラホワイト	
抹茶	
NKプレミアムカスタード	200g
抹茶ペースト	15g
NKルセーラ抹茶	
コーヒー	
NKプレミアムカスタード	200g
濃縮コーヒーエキス	5g
コーヒーコーティング	
苺	
NKプレミアムカスタード	200g
濃縮苺エキス	2g
ストロベリーコーティング	

◆ 製法

A シュー生地

1. バター、グラニュー糖、塩、水、牛乳を手鍋に入れて沸騰させる。
2. 篩った薄力粉を加え混ぜ、火取る。
3. 全卵を少量ずつ加え、その都度よく混ぜる。
4. 天板に11cmの長さに絞り、Bをのせる。
5. 180°Cで25分〜焼成。

B シュー・サブレ

1. すべての材料を混ぜ、3mm厚に伸ばし、2cm×10cmにカットする。

C 仕上げ(クリーム・コーティング)

1. NKプレミアムカスタードと、それぞれの材料を混ぜ、シュー生地に絞る。
2. それぞれコーティング用のチョコレートを融かし、1にコーティングする。



完成イメージ

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

