

なめらかリッチチーズケーキ

材料はたったの2つ！NKカスタードGFでチーズケーキにコクをプラス。
口どけの良い濃厚なチーズケーキです。

◆ 配合

生地（直径10cm 2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 |