



# 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
NKルセーラ抹茶	適量
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厚に延し、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



## 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