



クッキーシュー

絞り目がきれいで、なめらかなクリームに仕上がります。
お好みのバニラや洋酒を加えてオリジナルな一品に。

◆ 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
強力粉	70%
インスタントドライイースト	1.7%
水	47%
アーモンド(16割)	50g

C クリーム

NKカスタードGF	600g
生クリーム(45%)	200g

◆ 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Φ4cmのドーム状に絞り、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、3.5cmの丸型で抜く。

C クリーム

1. **NKカスタードGF**と、しっかりめに立てた生クリームの半量をホイッパーでよく合わせ、残りの半量は軽く合わせる。
2. シュー生地に絞る。



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