

スフレ・バニーク

メレンゲを合わせるだけの時短レシピ。
カスタードを絞ってからスフレを絞ると更にグレードアップ！

◆ 配合

A 生地

NKカスタードGF	200g
メレンゲ	200g
レモンゼスト	適量

B メレンゲ

卵白	100g
グラニュー糖	25g
トレハロース	25g

◆ 製法

A 生地

1. NKカスタードGFにレモンゼストを入れて混ぜ、メレンゲを2回に分けてあわせる。
2. 直径6cmのタルトに40g絞る。
4. 200°Cで10分～焼成する。

B メレンゲ

1. 卵白にグラニュー糖、トレハロースを加え、立てる。
※必要量のみ使用する。



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

