



プチクリームパン

包餡焼成に優れたNKカスタードGF。
くちどけがよくコクのある味わいはシンプルなクリームパンと相性抜群。

◆ 配合

A 中種生地

強力粉	70%
インスタントドライイースト	1.7%
水	47%

B 本捏生地

強力粉	30%
上白糖	30%
食塩	1%
生地改良剤	0.3%
バター	15%
全卵	25%
水	4%~

C センタークリーム

NKカスタードGF	10g
-----------	-----

◆ 製法

A 中種生地

ミキシング	L5~
捏揚温度	26°C
醗酵	27°C 75%Rh 30分

B 本捏生地

ミキシング	L5M5~ ↓ M5~H1~
捏揚温度	26°C
一次醗酵	27°C 75%Rh 60分パンチ30分
分割	15g
ベンチタイム	20分
成形	NKカスタードGFを10g包餡、丸め。
最終ホイロ	30°C 85%Rh 60分
前処理	水で溶いた卵黄を塗りアーモンドスライスをトッピング。
焼成	190/190°C 9分



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

