



# モンブラン

自然な味わいのNKプレミアムカスタードが、  
栗とラム酒の味を引き立てます。

## ◆ 配合

## A タルト生地

バター	210g
粉糖	130g
塩	1.5g
全卵	60g
薄力粉	340g
アーモンドパウダー	54g

## B クレームダイヤモンド

バター	200g
粉糖	200g
全卵	200g
アーモンドパウダー	200g
薄力粉	20g

## C センタークリーム

ガーナホワイトチョコクリーム	150g
生クリーム	650g
ゼラチン	2.5g
水	12.5g
栗(シロップ煮)	243g
ラム酒	7.6g

## D モンブランクリーム

NKプレミアムカスタード	250g
マロンペースト	750g
ラム酒	50g

## E ラムシロップ

ラム酒	50g
水	25g
30° ポーメシロップ	150g

## F 仕上げ

和栗	
粉糖 (溶けない)	

## ◆ 製法

## A タルト生地

1. バターに粉糖、塩を加え、すり混ぜる。
2. 全卵を少しずつ加え、乳化させる。
3. アーモンドパウダーを加え混ぜる。
4. 篩った薄力粉を混ぜ合わせ、冷蔵庫で一晩寝かせる。
5. 4を2.5mm厚に伸ばし、7cmのセルクルにフォンサーで切る。
6. Bを絞り、160°Cで35分焼成。
7. 焼き上がりにEのシロップを打つ。

## B クレームダイヤモンド

1. バター、粉糖をすり混ぜる。
2. 全卵を少しずつ加え、篩ったアーモンドパウダー、薄力粉の順に混ぜ合わせる。

## C センタークリーム

1. ゼラチンを水でふやかしておく。
2. 生クリーム、ガーナホワイトチョコクリーム、ラム酒を合わせ、ミキサーで硬めに立てる。
3. 2の一部とゼラチンを合わせ湯煎にかけ、40°Cにし、2に入れ、手早く混ぜる。
4. 3に刻んだ栗を混ぜ合わせ、型に絞り、冷凍庫で冷やし固める。

## D モンブランクリーム

1. マロンペーストにラム酒を加えほぐす。
2. NKプレミアムカスタードと合わせる。

## E ラムシロップ

1. すべての材料を混ぜる。

## F 仕上げ

1. タルト土台にCのをせ、Dのクリームを絞る。
2. 粉糖をふり、栗のをせる。



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