



# キャラメルオレンジ&メープルサブレ

オレンジの香りがしっかりと感じられるキャラメルに  
相性の良いメープルのサブレを合わせました。

## ◆ 配合

### A. サブレ生地 400mm×600mm×3mm 2枚分

薄力粉	440g
アーモンドパウダー	80g
無塩バター	240g
全卵	60g
メープルシュガー	160g

### B. キャラメル 220mm×220mm×5mm 1枚分

生クリーム35%	60g
グラニュー糖	78g
トレハロース	36g
水あめ	60g
はちみつ	60g
無塩バター	120g
オレンジピューレ	90g
オレンジ表皮	½個分

### C. 組み立て

#### NKプチクーヴェルブロンド

適量

## ◆ 製法

### A. サブレ生地

1. シュガーバター法で生地を仕込む。
2. 3時間休ませたら3mmにのす。
3. 3×1.5cmにカットし、160°Cのオーブンで12分焼成する。

### B. キャラメル

1. オレンジ系以外を鍋に入れて沸騰させる。
2. オレンジピューレを加えて122°Cまで煮詰める。
3. オレンジ表皮を加えたら5mmのカードに流す。
4. 1日涼しいところで冷やし固める。
5. 少し冷蔵庫で冷やしてから
6. 3×1.5cmにカットする。

### C. 組み立て

1. 焼成したサブレをオーブンで少し温めて50°C位にする。
2. キャラメルを温かいサブレでサンドし、なじませる。
3. 温度が下がったらテンパリングしたNKプチクーヴェルブロンドでサイドと底をコーティングする。



完成イメージ

## NK PRODUCT

### NKプチクーヴェル

ペレット状に成形したクーヴェルチュールチョコレート  
スイート/ミルク/ブロンド/ホワイト/抹茶/ほうじ茶の  
ラインナップ

用途	ガナッシュ、コーティング、生地練りこみ等
包装形態	1.5kg×6
保存方法	抹茶：要冷蔵(3~7°C) その他：冷暗所(10~22°C)
賞味期間	上記保存条件未開封にて スイート545日/ほうじ茶180日/その他365日



スイート



ミルク



ホワイト



ブロンド



抹茶



ほうじ茶



## 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	Tel: 03-3297-1341
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	Tel: 011-824-8155
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	Tel: 022-276-7722
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	Tel: 052-203-8041
大阪営業所	〒565-0853	大阪府吹田市春日1-1-1 TATSUMI緑地公園204	Tel: 06-6386-7826
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	Tel: 092-593-5800

## 受賞作品のご案内

### キャラメルオレンジ&メープルサブレ

オレンジのキャラメルムーを香ばしいメープルサブレでサンドしました。122℃までじっくりと煮詰めたオレンジのキャラメルには、火を止めた後削りたてのオレンジ表皮を混ぜこんでいるため、キャラメルを口に入れた時、ふわっと爽やかな酸味が。メープルシュガーのみで仕込んだサブレは、しっかりと焼き込むことで、キャラメルと食感の対比が生まれます。仕上げにコーティングしたNKプチクーヴェルブロンドのほんのりと感じられる塩味で全体をまとめました。



## 使用製品のご案内



### NKプチクーヴェルブロンド

着色料不使用で美しいブロンド色が特徴  
塩味の効いた香ばしい口当たりです

用途	ガナッシュ、コーティング、生地練りこみ等
包装形態	1.5kg×6
保存方法	冷暗所（10～22℃）
賞味期間	上記保存条件未開封にて365日



produced by YUYA AONUMA



2023 JAPAN CAKE SHOW TOKYO  
コンフィズリー部門 銅賞受賞

# 日新化工株式会社

Chocolate makes you smile.

チョコレートを通じて、たくさんの笑顔を。



▲カタログ  
ダウンロード



▲サステナブル  
チョコレート