



NK RECIPE

# ライチ & グアバ

フルーティな酸味が魅力のカカオパルプを配合したチョコレートをガナッシュに。  
カカオパルプと近いアロマのライチとグアバを合わせました。

## ◆ 配合

## A. キャラメル

NKガーナホワイト33	236g
NKガーナココアバター	23g
水あめ	15g
水	6g
グラニュー糖	102g
ライチピューレ	100g
グアバジュース	53g
無塩バター	41g

## B. ガナッシュ

サステナブルチョコレートダークカカオ70%	170g
01fruit	70g
NKガーナミルク39	50g
ライチピューレ	110g
グアバジュース	85g
転化糖	45g
無塩バター	18g
バナナリキュール	9g

## C. 仕上げ

NKガーナスイート55 (型貼り用)	適量
01fruit (フタ用)	適量

## ◆ 製法

## A. キャラメル

1. 水あめ、水、グラニュー糖で浅めのキャラメルを炊く。
2. 沸かしたライチピューレとグアバジュースで止める。
3. 溶かしておいたチョコ類に加えてしっかりと乳化させる。
4. 35°Cになったらバターを加えてブレンダーにかける。
5. NKガーナスイート55で型貼りしたモールドの1/3の高さに絞る。

## B. ガナッシュ

1. ライチピューレ、グアバジュース、転化糖を沸かしたら予め溶かしておいたチョコ類に加えてしっかりと乳化させる。
2. 35°Cになったらバター、リキュールの順でブレンダーにかける。
3. キャラメルの上に絞り、型の高さ9分目まで流す。
4. 1日結晶化させる。

## C. 仕上げ

1. テンパリングした01fruitでフタをする。



## NK PRODUCT

## 01 fruit

フルーツの一種である“カカオパルプ”を粉末にして配合  
フルーティなカカオ由来の味わいを存分に楽しめます

用途	型抜き、コーティング、練りこみ等
包装形態	500g
保存方法	冷暗所 (10~22°C)
賞味期間	上記保存条件未開封にて365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	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

### ライチ&グアバ

フルーティーな酸味が魅力のカカオパルプを配合した**01 fruit**に、カカオパルプのアロマに近いライチとグアバを合わせました。**NKガーナホワイト33**は甘さが強すぎず、味わいの穏やかなライチ等を引き立てます。

ガナッシュには**サステナブルチョコレートダークカカオ70%**と**01 fruit**、**NKガーナミルク39**をブレンド。酸味が効いたガナッシュにライチとグアバ、バナナリキュールで香りの華やかさをプラス。更に、**01 fruit**をボンボンショコラの底部分に使用。初めに**01 fruit**が舌上で溶けだし、カカオパルプの味わいが凝縮されたフルーティーなキャラメル、酸味が効いたガナッシュが口中に広がります。



## 使用製品のご案内



### NKガーナスイート55

カカオ感・香り・甘さのバランスがとれた味わい

### NKガーナミルク39

ミルクの香りとカカオ感が絶妙な味わい

### NKガーナココアバター

デオドライズタイプ  
スプレー状で作業性良い



### サステナブル チョコレート

### ダークカカオ70%

少し酸味のある  
フルーティーな味わい



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