



NK RECIPE

# ヌガーモンテリマール02

## ◆ 配合

<b>A. パートドフリユイフランボワーズ</b>	22cm四方×h3mmパール
フランボワーズピューレ	175g
ペクチン(イエローリボン)	4g
グラニュー糖①	20g
水あめ	38g
グラニュー糖②	185g
酒石酸	1.8g
水	1.8g

<b>B.ヌガーモンテリマール02</b>	22cm×50cm×h5mmパール
水あめ	110g
グラニュー糖①	136g
水	
卵白	78g
グラニュー糖②	13g
ハチミツ	162g
アーモンド8割	156g
ピスタチオ刻み	58g
ドライクランベリー刻み	58g
ドライパイナップルダイス	39g
<b>02red</b>	80g

## C.組み立て

02red

適量



完成イメージ

## ◆ 製法

## A. パートドフリユイ

1. パートドフリユイを通常通り仕込む。107℃までじっくり煮詰める
2. シルパットにパールをセットして流し、シルパットをかぶせて麺棒でフラットにする。

## B. ヌガーモンテリマール

1. 卵白とグラニュー糖②をミキサーでゆっくり立て始める。
2. ハチミツを120℃までゆっくり混ぜながら煮詰める。
3. 同時に水あめ、グラニュー糖①、水を火にかけ、150℃まで煮詰める。
4. メレンゲの線が入るくらいたってきたら煮詰めたハチミツを入れて高速でたてる。
5. しっかりとたってきたら更にシロップを加えボリュームが出るまでたてる。
6. ビーターに変えて20分ほど高速で回して水分を飛ばして固さを調整する。
7. 手に取って丸めて、糸を引かずきれいにまとまるのが目安。
8. 溶かした**02red**を加え、更にローストしたナッツ類とドライフルーツを加えて混ぜる。  
※ガルニはオープン上などにおき、少し温かいくらいで入れると作業性がよい。
9. ボウルの底をバーナーであぶり全体を混ぜ返したら、シルパットに出して手である程度広げ、パールをセットして更にシルパットをかぶせて麺棒でフラットにし、1日おく。

## C.組み立て

1. ヌガーを半分カットして、パートドフリユイとの接着面を軽くあぶってからパートドフリユイをサンドする。
2. 白板などでプレスしてしっかり密着させる。
3. 半日以上置いたら冷蔵庫で20分程冷やし、任意のサイズにカットし、涼しい場所に1日おく。
4. **02red**でトランベする前に軽く冷やしてからトランベしていく。  
※ヌガーが柔らかいので、形が崩れないように冷やす。

## NK PRODUCT

## 02 red

鮮やかなピンクは、レッドカカオマス由来の自然な色。  
レッドカカオマスの酸味も活かした味わいです。

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℃)
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

### ヌガーモンテリマール02

ヌガーモンテリマールにピスタチオ・アーモンド・ドライクランベリー・ドライパイナップルを合わせ、02 redを最後に配合。フランボワーズのパートドフリユイをサンドし、甘ったるくなりがちなモンテリマールにベリーの酸味で食べやすい構成に。仕上げに02 redでサイドと底をコーティングしました。

レッドカカオマスの酸味を活かしたコンフィズリーです。



## レッドカカオマスとは

カカオマスとは、カカオの豆の胚乳を発酵・乾燥・焙煎・摩砕してできたチョコレートの原料です。通常は茶色をしているのですが、レッドカカオマスは着色をしなくても鮮やかな赤色をしています。色鮮やかな「02 red」は、このレッドカカオマスの天然色が生み出したチョコレートです。



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