



カフェバナーヌ プラリネピーカン

◆ 配合

A. パートドフリユイバナナーヌ

バナナピューレ	272g
グラニュー糖①	30g
ペクチン	13g
グラニュー糖②	250g
水あめ	76g
クエン酸	3.2g
水	3.2g

B. プラリネ

グラニュー糖	71g
水	20g
ピーカンナッツ	107g
NKガーナミルク39	77g

C. ガナッシュカフェ

NKガーナスイート72	226g
NKガーナミルク39	144g
コーヒー豆(ミディアムロースト)	23g
水	56g
生クリーム35%	220g
水あめ	38g
無塩バター	44g
ヘーゼルナッツリキュール	20g

D. 組み立て

NKガーナスイート55	適量
-------------	----



◆ 製法

A. パートドフリユイ

1. 通常通り仕込む。煮詰めは106°C。
2. 3mm厚のバール内寸22cm四方に流す。
3. シルパットでサンドし、麺棒でフラットにする。

B. プラリネ

1. グラニュー糖と水を118°Cまで煮詰める。
2. ローストしていないナッツを加えて火を止め、しっかりと結晶化させる。
3. 再度火にかけて全体がキャラメル化したらマーブル台上のシルパットにあげ熱をとる。
4. フードプロセッサーで回し、粗めのプラリネにする。
5. NKガーナミルク39を溶かして25°Cに調温してからプラリネ172gと合わせる。
6. 5mmカードルをパートドフリユイの上にセットし、プラリネを流してフラットにする。1日おく。

C. ガナッシュ

1. 砕いたコーヒー豆を沸かしたお湯に入れて、再度沸騰させたら5分アンフュゼする。
2. 生クリーム35%を加えて再沸騰したら248gに合わせ、水あめを加えて再沸騰させる。
3. 合わせて溶かしておいたNKガーナスイート72とNKガーナミルク39に加え、しっかりと乳化させる。
4. 35°Cくらいになったらバター、リキュールの順にブレンダーにかける。
5. 8mmのバールをプラリネの上に重ね、ガナッシュを流してフラットにし、1日結晶化させる。

D. 組み立て

1. 両面を溶かしただけのNKガーナスイート55でシャプロネし、固まったら任意のサイズにカットし、1日おく。
2. テンパリングしたNKガーナスイート55でトランペする。

NK PRODUCT

NK ガーナチョコレート

ガーナ産カカオ豆のみを厳選したマイルドで
バランスの良いチョコレート 全11種のラインナップ

用途	ガナッシュ、コーティング、生地練りこみ等
包装形態	1kg×10 (カカオマス)、1kg×5 (ココアバター) 2kg×5 (上記2品以外)
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 スイート545日/ ココアバター・ミルク・ホワイト・キャラメル365日/ カカオマス730日



スイート4種



ミルク2種



ホワイト2種



キャラメル



カカオマス



ココアバター



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

カフェ&バナナ&プラリネピーカン

エチオピア産のダークローストコーヒーの味わいと香りを生クリームに抽出し、**NKガーナスイート72**と**NKガーナミルク39**でガナッシュに。よりふくよかな香りを求め、ヘーゼルナッツのリキュールもブレンド。自家製のピーカンナッツプラリネはキャラメリゼを浅めにする事でナッツのkokを感じやすく、粗目に挽くことで食感をプラス。

パートドフリュイに仕立てたバナナは丁寧に106°Cまで煮詰め、コーヒーを引き立てます。ローストコーヒーの香りが最初に口中に広がり、バナナの甘味・ナッツの食感やkokが広がります。素材の特徴を引き出すのに適したNKガーナシリーズのボンボンショコラです。



使用製品のご案内



NKガーナスイート72

カカオマスをつぶり使用したビターで大人な味
クラシックショコラに最適

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
どんなお菓子とも相性抜群

NKガーナミルク39

ミルクの香りとカカオ感が絶妙
生チョコやムースにおすすめ



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