



ライム&パッションフルーツ

ガーナ産カカオのミルクチョコレートに、相性の良い酸味の効いたライム、パッションフルーツのキャラメルを合わせました。

◆ 配合

A.キャラメル

NKガーナホワイト33	236g
NKココアバター	23g
水あめ	15g
水	6g
グラニュー糖	102g
パッションフルーツピューレ	153g
無塩バター	41g

B.ガナッシュ

NKガーナミルク39	280g
生クリーム35%	75g
ライムピューレ	112g
ライムゼスト	1個分
転化糖	22g
無塩バター	30g

C.仕上げ

NKガーナミルク39	適量
------------	----



完成イメージ

◆ 製法

A.キャラメル

1. 水あめ、水を手鍋で火にかけ溶かしたら、グラニュー糖を少しずつ加えて浅くキャラメリゼする。
2. 沸かしたピューレでキャラメルを止める。
3. 予め溶かしておいたNKガーナホワイト33とNKココアバターにストレーナーで濾しながら液体を加えて乳化させていく。
4. 35°Cを下回ったら無塩バターを加え、ブレンダーにかける。
5. NKガーナミルク39で型貼りしたモールドにキャラメルを絞る。最低半日おく。

B.ガナッシュ

1. ライムピューレと生クリーム35%、ライムゼストを手鍋で一旦沸かしたら、ラップをして1時間アンフュゼ。
2. 茶こしでしっかりと皮を取り除いたら、転化糖と一緒に温め直し、溶かしておいたNKガーナミルク39に加えて乳化させる。
3. 35°Cを下回ったらバターを加え、ブレンダーにかける。

C.仕上げ

1. 半日おいた A.キャラメル製法5の上に、B.ガナッシュを型の9分目まで絞り、1日結晶化させる。
2. テンパリングしたNKガーナミルク39でフタをし、3時間以上おき、型から外す。

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

ライム&パッションフルーツ

パッションフルーツのキャラメルガナッシュに爽やかなライムガナッシュを合わせたボンボンショコラ。グラニュー糖を浅めにキャラメリゼし、パッションフルーツピューレとNKガーナホワイト33をあわせたキャラメルガナッシュは、NKガーナココアバターを加えて程よい固さに調整。ガナッシュには、ライムの果汁と表皮を余すことなく使い、キリっとした酸味を強調。

柑橘と相性の良いNKガーナミルク39は、程よいまろやかさもプラスします。

パッションフルーツの南国を思わせる優しいキャラメルの酸味と甘みが舌にとろけだし、フレッシュなライムの清涼感のある酸味が鼻を抜ける爽やかなボンボンショコラです。



使用製品のご案内



NKガーナミルク39

ミルクの香りとカカオ感のバランスがよい生チョコやムースにおすすめ

NKガーナホワイト33

ミルクの甘味にココアバターが程よく調和コクのあるホワイトチョコレート

NKガーナココアバター

デオドライズタイプのココアバタースプレー状でとかしやすく、作業性よい



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