

ほうじ茶のテリーヌショコラ

チョコレートをじっくりと焼き上げた、なめらかな口どけのテリーヌショコラ。
ほうじ茶の芳しい余韻がひろがります。

◆ 配合 パウンド型 5cm×17cm h5cm

NKプチクーヴェルほうじ茶

バター	495g
全卵	55g
薄力粉	165g
米粉	44g
脱脂粉乳	20g
	20g

◆ 製法

1. NKプチクーヴェルほうじ茶とバターを合わせて湯煎で溶かす。
2. 全卵を数回に分けて加え、乳化させる。
3. 合わせて篩った粉類を加え混ぜる。
4. 型に流す。(1本250g)
5. 140℃のオーブンで45分湯煎焼きする。



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℃) その他：冷暗所(10～22℃)
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