

抹茶チョコのブラウニー

宇治抹茶を配合したチョコレート、ブラウニーに仕立てました。
アクセントにマカダミアナッツの香ばしさを加え、後を引く味わいに仕上げました。

◆ 配合

NKプチクーヴェル抹茶

NKプチクーヴェル抹茶	200g
薄力粉	85g
アーモンドプードル	30g
バター	70g
上白糖	80g
全卵	100g
牛乳	30g
マカダミアナッツ(ロースト)	80g

NKプチクーヴェル抹茶

◆ 製法

1. バターと上白糖をよくすり混ぜ、溶かして28°Cに調温した**NKプチクーヴェル抹茶**を合わせ更にすり混ぜる。
2. 牛乳と全卵を合わせ人肌まで温め、1に少しずつ加える。
3. 2に篩った粉類を合わせる。
4. 刻んだマカダミアナッツを加え、16取鉄板に広げ170°Cで15分焼成する。
5. 冷めたらテンパリングをとった**NKプチクーヴェル抹茶**を上部に広げ、固まったら適当な大きさにカットする。



完成イメージ

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/ブロード/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°C) その他：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/ほうじ茶180日/その他365日



スイート



ミルク



ホワイト



ブロード



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