



抹茶あんぱん

お店の看板商品のあんぱんを、季節に応じてアレンジしませんか。
NKルセーラ抹茶なら、白餡と一緒に包餡するだけで初夏の装いに。

◆ 配合

A 中種

強力粉	70%
上白糖	5%
全卵	15%
生イースト	4%
水	35%

B 本捏

薄力粉	30%
上白糖	25%
塩	1.2%
脱脂粉乳	2%
バター	4%
ショートニング	4%
水	18%
中種	129%

白餡 1個/40 g

NKルセーラ抹茶 1個/10 g

NKルセーラ抹茶(飾り用) 適量

◆ 製法

A 中種

混捏	L3M2
捏上温度	25°C
中種醗酵	28°C 75% 90Rh

B 本混

混捏	L3M3 ↓ M3 H1M2
捏上温度	29°C
フロアタイム	32°C 80% 30Rh
分割	40 g 丸め
ベンチタイム	下からNKルセーラ抹茶、白餡の順に包餡。
最終ホイロ	35°C 75% 60分
焼成	塗り卵塗り、生地中央にNKルセーラ抹茶をのせ、下まで押し込む。 200°C 9分



完成イメージ

NK PRODUCT

NKルセーラチョコレート

型離れがしやすい 洋生チョコレート
ペレット状で優れた作業性を実現

用途	型抜き、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 ストロベリー：240日 その他：365日



スイート



ミルク



ホワイト



抹茶



ストロベリー



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
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
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 首羽ビル4F	Tel: 052-203-8041
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