

HOUSE GABAN BAKERY NEWS

ハウスギャバンから季節のメニューをご紹介いたします
フィリングやスパイス、ハーブなど、幅広い商品で
売り場を魅力的に演出するお手伝いをさせていただきます

レシピはこちらから



GABAN® 純カレー

カレーフィリング
全粒粉入り生地

調理例

SUMMER

スパイシーカレーブルスト

爽やかな辛さとコクのあるカレーと
ジューシーなソーセージは
最強の組み合わせ!

①



②



<使用商品>

- ① 2kg ジャワカレーフィリング
スパイシーブレンド
- ② GABAN® 純カレー
- ③ GABAN® パセリみじん切り
- ④ GABAN® オリーブオイルピュア

SPRING

キャベツのトマトカレー

トマトベースのカレーで旬の野菜を堪能!
大胆にカットしたキャベツの存在感に、ほんのりと
きかせたガーリックアンチョビ風味が隠し味

⑤



⑥



<使用商品>

- ④ GABAN® オリーブオイルピュア
- ⑤ 1kg 彩りのカレーフィリング
トマトのレッドカレー
- ⑥ GABAN® フライドポテトシーズニング
ガーリックアンチョビ
- ⑦ GABAN® クミンホール
- ⑧ GABAN® ブラックペッパー荒挽



GABAN® シーズニング
GABAN® ブラックペッパー

カレーフィリング

クミン入り
フォカッチャ生地

調理例

CHECK IT OUT!

プラスアルファの品揃えに焼き菓子はいかがでしょう

プチカヌレ3種〜ラスエルハヌート・サンショウ・ココナッツ〜

人気のカヌレをスパイスやココナッツでアレンジ!
プチサイズでいろいろ食べたくなっちゃう3種類のフレーバー



サンショウ

ココナッツ

ラスエルハヌート

調理例

ラスエルハヌート カヌレ...華やかでエキゾチックな香り
サンショウ カヌレ...ほのかなシビレとオレンジの酸味
ココナッツ カヌレ...ココナッツの食感と甘い香り

⑨



⑩



⑪



<使用商品>

- ⑨ GABAN® ラスエルハヌート
- ⑩ GABAN® サンショウパウダー
- ⑪ GABAN® ココナッツミルクパウダー
- ⑫ GABAN® ココナッツファイン
- ⑬ GABAN® バニラビーンズ

スパイシーカレーブルスト



生地（配合％）

準強力粉	90
全粒粉	10
砂糖	6
塩	1.5
インスタントドライイースト	1.5
仕込み水	58
★GABAN® オリーブオイル ピュア 1L	5

材料（1個分）

★ジャワカレーフィリング スパイシーブレンド 2kg	30g
ウィンナーソーセージ（13cm）	1本
シュレッドチーズ	10g
★GABAN® 純カレー	適量
★GABAN® オリーブオイル ピュア 1L	適量
★GABAN® パセリ みじん切り	少々

★はハウスギャバン取り扱い商品です

分割：50g
成形：楕円形
焼成：200℃/12分
参考原価：108.3円/1個

作り方

- ① 準強力粉、全粒粉、砂糖、塩、インスタントドライイーストをざっと混ぜ合わせる。
- ② 仕込み水を加えてよく混ぜ、さらに「オリーブオイル」を加えて混ぜ込みよくこねる。
- ③ 生地をボウルに入れて【32℃/約 60分】一次発酵する。
- ④ フィンガーテスト、ガス抜き後、50gに分割し、丸め直して15分間ベンチタイムをとる。
- ⑤ 生地を楕円形にのばし、「ジャワカレーフィリング スパイシーブレンド」を中央にのり広げる。
- ⑥ ソーセージを置き、シュレッドチーズ、「純カレー」（半量）を振り、「オリーブオイル」をまわしかける。
- ⑦ 予熱したオーブンで焼成【200℃/約 12分】する。
- ⑧ 仕上げに残りの「純カレー」と「パセリ」を振る。

レシピのポイント

- スパイシーなカレーとジューシーなソーセージを合わせた、ドイツのカリーブルスト風カレーパンです。



生地（配合%）

準強力粉	100
砂糖	4
インスタントドライイースト	1
塩	1.5
仕込み水	54
★GABAN® オリーブオイル ピュア 1L	10
★GABAN® クミン ホール	0.5

材料（1個分）

キャベツ（芯を残してくし形）	90g
★彩りのカレーフィリング トマトのレッドカレー 1kg	30g
★GABAN® フライドポテトシーズニング ガーリックアンチョビ	1g
★GABAN® ブラックペッパー 荒挽	適量
★GABAN® オリーブオイル ピュア 1L	適量
シュレッドチーズ	5g

分 割 : 45g
成 形 : 丸形
焼 成 : 180℃/12分
参考原価 : 62.8円/1個

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

【キャベツの下準備】

* カットしたキャベツを天板に並べ、「オリーブオイル」（分量外）を全体にかけて予熱したオーブンで軽くグリルしておく。（目安：160℃10分→150℃に下げて10分）

- ① 準強力粉、砂糖、インスタントドライイースト、塩、「クミン」をざっと混ぜ合わせる。
- ② 仕込み水を加えてよく混ぜ、さらに「オリーブオイル」を加えてこねあげる。
- ③ 生地をボウルに入れて【30℃/約50分】一次発酵する。
- ④ フィンガーテスト、ガス抜き後、45gずつに分割し、丸め直して15分間ベンチタイムをとる。
- ⑤ とじ目を下にし、めん棒で直径10cmの丸形にのばし、形をととのえて【30℃/約20分】最終発酵する。
- ⑥ フォークで全体に穴をあけ、「彩りのカレーフィリング トマトのレッドカレー」をぬり広げる。
- ⑦ グリルしたキャベツをのせ、上から「フライドポテトシーズニング ガーリックアンチョビ」を振りかけ、シーズニングをなじませるように全体に「オリーブオイル」をかける。
- ⑧ シュレッドチーズをちらし、「ブラックペッパー」を振る。
- ⑨ 予熱したオーブンで【180℃/約12分】焼成する。

レシピのポイント

- トマトベースのカレーで旬の野菜を堪能！大胆にカットしたキャベツの存在感に、ほんのりとときかせたガーリックアンチョビ風味が隠し味。
- 生地にはクミンを練りこんだフォカッチャ生地を使用しています。
- キャベツは1/2玉でくし形6～8個分取れる想定です。大きさによって調節してください。



レシピのポイント

- 中東のスパイス「ラスエルハヌート」をブレンドして、華やかでエキゾチックな香りのカヌレに仕上げました。
- ミニサイズのカヌレ型で約 50 個分の配合です。
- 生地は、しっかり休ませないと仕上がりの見栄えが悪くなります。

材料 (50 個分)

------(A)-----	
★GABAN® ラスエルハヌート 50g 袋	20g
強力粉	50g
薄力粉	80g
グラニュー糖	240g
------(B)-----	
牛乳(温めておく)	500g
★GABAN® バニラビーンズ(中身のみ使用)	3g
卵黄	60g
卵白	20g
ラム酒	40g
バター (食塩不使用) (焦がしバター)	20g
-----型にぬるバター-----	
バター (食塩不使用) (溶かしバター)	適量

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

- ① ボウルに (A) を入れて、泡だて器でよく混ぜ、さらに (B) の牛乳、「バニラビーンズ」を加えてよく混ぜる。なじんだら卵、ラム酒、バターの順に加えて混ぜ、濾す。
- ② ①を冷蔵庫で 24 時間寝かせる。(最低 12 時間～)
- ③ 休ませた②を常温に戻しておき、空気が入らないよう静かに均一になるように混ぜ、バターを塗った型に 8 分目まで流す。
- ④ 230℃に予熱したオーブンに入れ、200℃に下げて 10 分、その後 170℃に下げて 25 分焼き上げる。

参考原価

合計	約 1404.9 円
1 個分	約 28.1 円



レシピのポイント

- サンショウの爽やかなシビレとオレンジピールの酸味がマッチしたカヌレです。
- ミニサイズのカヌレ型で約 50 個分の配合です。
- 生地は、しっかり休ませないと仕上がりの見栄えが悪くなります。

材料 (50 個分)

------(A)-----	
★GABAN® サンショウ パウダー	16g
強力粉	50g
薄力粉	80g
グラニュー糖	240g
------(B)-----	
牛乳 (温めておく)	500g
★GABAN® バニラビーンズ (中身のみ使用)	3g
卵黄	60g
卵白	20g
ラム酒	40g
バター (食塩不使用) (焦がしバター)	20g
-----型にぬるバター-----	
バター (食塩不使用) (溶かしバター)	適量
-----アイシング・トッピング-----	
粉砂糖	100g
レモン汁	20g
オレンジピール	40g

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

- ① ボウルに (A) を入れて、泡だて器でよく混ぜ、さらに (B) の牛乳、「バニラビーンズ」を加えてよく混ぜる。なじんだら卵、ラム酒、バターの順に加えて混ぜ、濾す。
- ② ①を冷蔵庫で 24 時間寝かせる。(最低 12 時間～)
- ③ 休ませた②を常温に戻しておき、空気が入らないよう静かに均一になるように混ぜ、バターを塗った型に 8 分目まで流す。
- ④ 230℃に予熱したオーブンに入れ、200℃に下げて 10 分、その後 170℃に下げて 25 分焼き上げる。
- ⑤ ボウルに粉砂糖とレモン汁を入れてよく混ぜてアイシングを作っておく。
- ⑥ 焼きあがったカヌレの粗熱が取れたら、⑤のアイシングをかけ、オレンジピールをくぼみに乗せる。

参考原価

合計	約 1528.2 円
1 個分	約 30.6 円



レシピのポイント

- ココナッツの食感と甘い香りがやさしい味わいのカヌレです。
- ミニサイズのカヌレ型で約 50 個分の配合です。
- 生地は、しっかり休ませないと仕上がりの見栄えが悪くなります。

材料 (50 個分)

------(A)-----	
★GABAN® ココナッツミルク パウダー 1kg	40g
強力粉	50g
薄力粉	80g
グラニュー糖	240g
------(B)-----	
牛乳 (温めておく)	500g
★GABAN® バニラビーンズ (中身のみ使用)	3g
卵黄	60g
卵白	20g
ラム酒	10g
バター (食塩不使用) (焦がしバター)	20g
-----型にぬるバター-----	
バター (食塩不使用) (溶かしバター)	適量
-----アイシング・トッピング-----	
粉砂糖	100g
レモン汁	20g
★GABAN® ココナッツ ファイン 1kg	40g

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

- ① ボウルに (A) を入れて、泡だて器でよく混ぜ、さらに (B) の牛乳、「バニラビーンズ」を加えてよく混ぜる。なじんだら卵、ラム酒、バターの順に加えて混ぜ、濾す。
- ② ①を冷蔵庫で 24 時間寝かせる。(最低 12 時間～)
- ③ 休ませた②を常温に戻しておき、空気が入らないよう静かに均一になるように混ぜ、バターを塗った型に 8 分目まで流す。
- ④ 230℃に予熱したオーブンに入れ、200℃に下げて 10 分、その後 170℃に下げて 25 分焼き上げる。
- ⑤ ボウルに粉砂糖とレモン汁を入れてよく混ぜてアイシングを作っておく。
- ⑥ 焼きあがったカヌレの粗熱が取れたら、⑤のアイシングをかけ、「ココナッツファイン」をまぶす。

参考原価

合計	約 1131.0 円
1 個分	約 22.6 円