

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



調理例

SPRING



爽やかなレモンのバターチキンカレーパン

タンドリーチキンとマイルドなカレーに、
ナッツの食感とレモンの酸味がアクセント



<使用商品>

- ① 2kg 印度風バターチキンカレーフィリング
- ② GABAN[®] ターメリックパウダー
- ③ GABAN[®] カシューナッツ

SUMMER

ガーリックカレーバトン

爽やかな辛さとコクのカレーにザクザクガーリックの
パンチ力! ベーコンとルッコラの具材感で満足度アップ!



<使用商品>

- ④ 2kg ジャワカレーフィリングスパイスブレンド
- ⑤ GABAN[®] ガーリックフレーク
- ⑥ GABAN[®] オリーブオイルピュア



調理例

CHECK IT OUT!

プラスアルファの品揃えに、トッピングでバリエーションが
出せるドーナツはいかがでしょう

3種のドーナツ：デュカ、ココナッツ&マンゴー、ティムット&ピスタチオ

グレースにラッシーやチャイのドリンクベースを活用、
トッピングにはスパイスでアクセントを!



調理例

- A デュカ〜クリーミーなラッシー風グレース
爽やかでクリーミーなグレースとデュカで甘じょっぱく
- B ココナッツ&マンゴー〜マンゴーラッシー風グレース
濃厚なマンゴーグレースとココナッツの香りにピンクペッパーのアクセント
- C ティムット&ピスタチオ〜チャイ風グレース
スパイス香るグレースにピスタチオの食感と爽やかなティムットペッパーの香り



<使用商品>

- A ⑦ 800g キャップ付きドリンクベース プレーンラッシー
- B ⑨ 800g キャップ付きドリンクベース マンゴーラッシー
- C ⑫ 800g キャップ付きドリンクベース チャイ
- ⑧ GABAN[®] デュカスパイス
- ⑩ GABAN[®] ピンクペッパーホール
- ⑪ GABAN[®] ココナッツロング
- ⑬ GABAN[®] ティムットペッパーホール
- ⑭ GABAN[®] ピスタチオ(ムキミ)

爽やかレモンのバターチキンカレーパン



生地（配合%）

強力粉	80
全粒粉	20
★GABAN® ターメリック パウダー	0.8
インスタントドライイースト	1.5
塩	1.5
はちみつ	8
仕込み水	58
サラダ油	9
★GABAN® カシューナッツ（ローストして半分にカット）	20

材料（1個分）

★2kg 印度風バターチキンカレーフィリング	20g
タンドリーチキン（スライス）	10g
レモン（半月スライス）	1枚

分割：60g
成形：丸形
焼成：190℃/10分

★はハウスギヤパン取り扱い商品です

作り方

- ① 強力粉、全粒粉、「ターメリック」、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、はちみつ、サラダ油を加えて混ぜ込みよくこねる。「カシューナッツ」を加えてこね上げる。
- ③ 生地をボウルに入れて一次発酵【32℃/約 55分】する。
- ④ フィンガーテスト、ガス抜き後、60gに分割し、丸め直して15分間ベンチタイムをとる。
- ⑤ とじ目を上にして直径約11cmの丸形にのばし、「印度風バターチキンカレーフィリング」、タンドリーチキンを中央にのせる。生地のみわりに水をつけて包む。最終発酵【32℃/約 35分】する。
- ⑥ ハサミでカレーが見えるまで大きめに十字に切り込み、切り口にレモンをのせる。
- ⑦ 予熱したオーブンで焼成【190℃/約 10分】する。

レシピのポイント

- 乳製品とトマトが調和したバターチキンカレーとタンドリーチキンのカレーパンです。カシューナッツの香ばしい食感とレモンの酸味がアクセントになり、最後まで飽きずに楽しめる爽やかな味わいです。



生地（配合%）

準強力粉	100
砂糖	6
インスタントドライイースト	1.5
塩	1.5
仕込み水	58
★GABAN® オリーブオイルピュア	5
★GABAN® ガーリックフレーク	3

分 割 : 340g
成 形 : S字バトン
焼 成 : 200℃/12分

材料（5個分）

★2kg ジャワカレーフィリング スパイシーブレンド	100g
----- (A) -----	
シュレッドチーズ	30g
ベーコン（8mm 幅スライス）	20g
ルッコラ（1.5cm ざく切り）	15g

★GABAN® ガーリックフレーク	5g
★GABAN® オリーブオイルピュア	20g

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

- ① 準強力粉、砂糖、インスタントドライイースト、塩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、8割のこねで「ガーリックフレーク」を混ぜてこねあげる。
- 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、手で 24cm 角程の正方形に広げる。
具材（A）の 3/4 量を生地の下 2/3 に広げ、上から三つ折りし閉じる。
90度回転させ、残りの具材（A）を下 2/3 に広げ、上から三つ折りし閉じる。ベンチタイム 15分とる。
- ⑤ 手のひらで縦 20×横 28cm の長方形に広げる。スクッパーで縦に 5等分切り分ける。
生地を横長に置きなおして「ジャワカレーフィリングスパイシーブレンド」をぬり、手前から巻く。
しっかりとねじって S 字にひねり、天板に並べる。
表面に「ガーリックフレーク」のをせ、「オリーブオイル」をかける。（ガーリックにもかかるように）
- ⑥ 予熱したオーブンで【200℃/12分】焼成する。

レシピのポイント

- 爽やかな辛さとコクのカレーに、ガーリックのパンチをきかせた S 字バトンのカレーパンです。ベーコンやチーズの塩気にルッコラのフレッシュ感も重なり、バランスのよい組み合わせです。ビールにもよく合います。

デュカ 〜クリーミーなラッシー風グレース〜



材料（1個分）

冷凍ドーナツ生地	1個(40g)
揚げ油	適量

【グレース（作りやすい量:約6個分）】	
★GABAN® シュガーパウダー	80g
★800g キャップ付きドリンクベース プレーンラッシー	20g
クリームチーズ	20g

★GABAN® デュカスパイス	5g

★はハウスギャバン取り扱い商品です

レシピのポイント

- ドリンクベースのプレーンラッシーをグレースのベースに使用することで、手軽にグレースのバリエーションを増やせます。酸味があるので、シュガーの甘味とデュカの塩味とのバランスが新鮮な組み合わせ。
- デュカのナッツ、スパイス、塩の配合がこれまでにないドーナツとしての食感と味を演出します。

作り方

- ① 冷凍生地は室温で解凍し、約8cmの円形にのばして中央に穴をあけて広げ、形をととのえる。最終発酵する【32℃/60分】。
- ② 揚げ油で色づくまで揚げる【170~180℃/4分】。
- ③ ボウルにグレースの材料を入れてよく混ぜ合わせる。
- ④ ②のドーナツに③のグレースを片側表面にまんべんなくつける。
- ⑤ ④に「デュカスパイス」を振りかける。

ココナッツ&マンゴー ～マンゴーラッシー風グレース～



レシピのポイント

- ドリンクベースのマンゴーラッシーをグレースのベースに使用することで、手軽にグレースのバリエーションを増やせます。
- マンゴーの酸味とココナッツの香りと食感に、ピンクペッパーがアクセントになりほどよく引き締めます。

材料（1個分）

冷凍ドーナツ生地	1個(40g)
揚げ油	適量

【グレース（作りやすい量:約5個分）】	
★GABAN® シュガーパウダー	70g
★800g キャップ付きドリンクベース マンゴーラッシー	20g
牛乳	10g

★GABAN® ココナッツロング	1.5g
★GABAN® ピンクペッパー ホール（軽くすりつぶす）	適量
ドライマンゴー（細切り）	適量

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

- ① 冷凍生地は室温で解凍し、約8cmの円形にのばして中央に穴をあけて広げ、形をととのえる。最終発酵する【32℃/60分】。
- ② 揚げ油で色づくまで揚げる【170～180℃/4分】。
- ③ ボウルにグレースの材料を入れてよく混ぜ合わせる。
- ④ ②のドーナツに③のグレースを片側表面にまんべんなくつける。
- ⑤ ④に「ココナッツロング」をかけ、「ピンクペッパー」を散らし、ドライマンゴーを添える。

ティムット&ピスタチオ ~チャイ風グレース~



レシピのポイント

- ドリンクベースのチャイをグレースのベースに使用することで、手軽にグレースのバリエーションを増やせます。
- チャイの風味に、ピスタチオの食感と爽やかなティムットペッパーの香りが漂う、リッチな雰囲気のだーナツです。

材料（1個分）

冷凍ドーナツ生地	1個(40g)
揚げ油	適量

【グレース（作りやすい量:約5個分）】	
★GABAN® シュガーパウダー	85g
★800g キャップ付きドリンクベース チャイ	20g
牛乳	10g

★GABAN® ティムットペッパー ホール（ミルで挽く）	適量
★GABAN® ピスタチオ（ムキミ） （ローストし粗く刻む）	3g

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

- ① 冷凍生地は室温で解凍し、約8cmの円形にのばして中央に穴をあけて広げ、形をととのえる。最終発酵する【32℃/60分】。
- ② 揚げ油で色づくまで揚げる【170~180℃/4分】。
- ③ ボウルにグレースの材料を入れてよく混ぜ合わせる。
- ④ ②のドーナツに③のグレースを片側表面にまんべんなくつける。
- ⑤ ④の半分に「ピスタチオ（ムキミ）」をかけ、半分に「ティムットペッパー」を振る。