

HOUSE GABAN BAKERY NEWS

ハウスギャバンからお役立ちのメニューをご紹介します
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



手間をかけずに売り場を活性化!"魅せる"期間限定カレーパン

既製のフィリングやペーストを活用して手軽にもう一品。生地 of 簡単アレンジで
単価アップが目指せます! 春から初夏に向け、定番カレーパンとの差別化にも。

デュカ&バターチキンカレーパン



調理例

乳製品とトマトが調和したカレーに
ナッツ&スパイスの香ばし食感

フィリング



印度風バターチキンカレー
フィリング

生地に
プラス



GABAN®
デュカスパイス

全粒粉生地に!
焼成前に
1個あたり2g

夏野菜のトマトカレーパン



調理例

ハーブをきかせたトマトのカレーと
相性抜群の爽やかなタイムの香り

フィリング



彩りのカレーフィリング
トマトのレッドカレー

生地に
プラス



GABAN®
タイムホール

ピザや
フォカッチャ生地に!
小麦粉に対して0.5%

GABAN® パジル・オレガノみじんぎりもおすすめ



調理例

ビンダルウのピリ辛フォカッチャ

スパイスの辛みと酢の酸味、
オニオンの甘みのクセになるバランス

ペースト



GABAN®
ビンダルウペースト®

生地に
プラス



GABAN®
ローストオニオン

フォカッチャ生地に!
小麦粉に対して3%

ビンダルウペースト®はカレーやタンドリーチキンの風味・辛み付け用商品です。

フィリング・ペースト



2kg 印度風バターチキン
カレーフィリング
賞味期間：10ヵ月
容量・入数：2kg×4



1kg 彩りのカレーフィリング
トマトのレッドカレー
賞味期間：10ヵ月
容量・入数：1kg×6



GABAN® ビンダルウ
ペースト®
賞味期間：2年
容量・入数：330g×12

生地にプラス



GABAN® デュカスパイス
賞味期間：6ヵ月
容量・入数：100g×10



GABAN® タイムホール
賞味期間：1年
容量・入数：100g×10



GABAN® ローストオニオン
賞味期間：1年
容量・入数：1kg×10

デュカ&バターチキンカレーパン



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フィリングにナッツとスパイスの香ばしさと食感がアクセントになったカレーパンです。

材料（10個分）

-----【生地】-----	
強力粉	240g
全粒粉	60g
砂糖	24g
インスタントドライイースト	4.5g
塩	4.5g
仕込み水	192g
バター（食塩不使用）	18g
-----【成形・仕上げ】-----	
★印度風バターチキンカレーフィリング 2kg	400g
カッテージチーズ	100g
★GABAN® デュカスパイス	20g

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

- ① 強力粉、全粒粉、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、さらにバターを加えてこねあげる。
- ③ 生地をボウルに入れて一次発酵する【30℃／約 50 分】。
- ④ フィンガーテスト、ガス抜き後、10 等分（約 50g ずつ）に分割し、丸め直して 15 分間ベンチタイムをとる。
- ⑤ めん棒で丸くのばし、「印度風バターチキンカレーフィリング」（40g）を包餡し形を整えて天板に並べる。
最終発酵する【30℃／約 20 分】。
- ⑥ 中央に切り込みを入れ、カッテージチーズ（10g）を切り口に寄せ、「デュカスパイス」（2g）を振りかける。
- ⑦ 予熱したオーブンで焼成する【180℃／約 12 分】。



レシピのポイント

■夏野菜にトマトカレーを合わせた、夏におすすめのオープンタイプのカレーパンです。

生地にはハーブのタイムを練りこみ、味わいもさらに爽やかに仕上がります。

トッピングの具材はバリエーションも楽しめるので、お好みでアレンジしてください。

材料（10個分）

-----【生地】-----	
準強力粉	300g
砂糖	12g
インスタントドライイースト	3g
塩	4.5g
仕込み水	162g
★GABAN® オリーブオイルピュア	30g
★GABAN® タイム ホール	1.5g
-----【成形・仕上げ】-----	
★彩りのカレーフィリング トマトのレッドカレー 1kg	250g
★GABAN® オリーブオイルピュア	適量
なす（スライス）	60g
ズッキーニ（緑・黄/スライス）	150g
シュレッドチーズ	80g
★GABAN® スモークパプリカ パウダー	少々

★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、「オリーブオイル」を加え、さらに「タイム」を加えてこねあげる。
- ③ 生地をボウルに入れて一次発酵する【30℃／約 50 分】。
- ④ フィンガーテスト、ガス抜き後、10 等分（約 50g ずつ）に分割し、丸め直して 15 分間ベンチタイムをとる。
- ⑤ めん棒で楕円形（16×8cm 位）にのばし、天板に並べて形をととのえ、最終発酵する【30℃／約 20 分】。
- 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」（25g）をぬり広げる。
- ⑦ なす、ズッキーニを全体に並べ、シュレッドチーズ（8g）をちらす。
- ⑧ 全体に「オリーブオイル」をまわしかけ、予熱したオーブンで焼成する【180℃／約 12 分】。
- ⑨ 焼成後、「スモークパプリカパウダー」を振る。

ビンダルウのピリ辛フォカッチャ



レシピのポイント

- 18cm のスクエア型を使用。
- 酸味と辛みが特徴のビンダルウペーストを塗って焼き上げることで、初夏向けのピリ辛感のあるフォカッチャに仕上げました。表面の辛さと生地に練りこんだオニオンの甘みのバランスがくせになります。オリーブとパンチェッタをトッピングして、軽食やおつまみとして満足感のある高加水のフォカッチャです。

材料（1台分）

-----【生地】-----	
強力粉	300g
インスタントドライイースト	3g
塩	5g
砂糖	10g
★GABAN® オリーブオイルピュア	15g
仕込み水（50℃の湯）	260g
★GABAN® ローストオニオン	9g
-----【仕上げ・トッピング】-----	
★GABAN® オリーブオイルピュア（まわしかけ用）	適量
★GABAN® グリーンオリーブ種抜き	45g
パンチェッタ（短冊切り）	30g
★GABAN® ブラックペッパー 荒挽	適量
-----（A）-----	
★GABAN® ビンダルウペースト®	10g
★GABAN® オリーブオイルピュア	5g

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

■ 下準備

- ・18cm の型にクッキングシートを敷いておく。
- ・水は 50℃程度に温めておく。
- ・（A）を混ぜ合わせておく。

- ① 大きめのボウルに強力粉、砂糖、塩、インスタントドライイーストを入れてざっと混ぜ合わせる。
- ② 「オリーブオイル」、仕込み水を加えて粉っぽさがなくなるまでゴムベラ等でしっかり混ぜる。
一次発酵する【30℃／約 40 分】。
- ③ ゴムベラで下から膨らみをつぶすように混ぜ、「ローストオニオン」をまんべんなく混ぜ込み均一にする。
- ④ 型に移して全体にならす。最終発酵する【30℃／約 30 分】。
- ⑤ 全体に「オリーブオイル」をまわしかけ、指で突き抜けるくらいの感じで窪みを作る。
- ⑥ （A）を刷毛で全体にまんべんなくぬり、「グリーンオリーブ」とパンチェッタを散らし、「ブラックペッパー」をふる。
- ⑦ 予熱したオーブンで焼成する【180℃／約 15 分】。