

HOUSE GABAN BAKERY NEWS

手軽に定番アレンジ デュカスパイスで広がるパンメニュー

ひと混ぜで広がる香ばしい香りと食感。いつものメニューを進化させるデュカスパイスの活用法をご紹介します！

PICK UP

GABAN® デュカスパイス



100g

デュカ (dukkah) とは？

ナッツやスパイス、塩を混ぜ合わせた中東発祥のミックススパイス。メニューにアクセントをプラスしてくれる万能調味料です。

ザクッと香ばしい 3 種のローストナッツ、カリッと仕上げたスパイス、ごま、塩をバランスよくブレンド。オリーブオイルとともにパンにつけて食べたり、メイン、副菜、サラダ、おつまみなど幅広いメニューのトッピングに。



Menu1 デュカとココナッツ香るバナナクロッカン



ザクッ、カリッとした食感が特徴の甘くて香ばしいクロッカン。デュカスパイスの香ばしさとココナッツの風味で奥行のある贅沢な味わいに。

さらに
食感と香りを
PLUS!



GABAN®
ココナッツロング

Menu2 紫キャベツとデュカのタルティーヌ



二次加工アプローチはトッピング次第で味、食感、彩りの三拍子がグッと際立つ！デュカスパイスのひと混ぜとピンクペッパーでさらなるおいしさを演出。

さらに
彩りと食感を
PLUS!



GABAN®
ピンクペッパー
ホール

Menu3 ハムとチーズのカスクート 〜ケールとデュカのサラダ〜



デュカスパイスをひと混ぜしたケールサラダで定番サンドを格上げ！パプリカのスモーキーな香りがハムやチーズのおいしさをさらに引き立てる！

さらに
彩りと香りを
PLUS!



GABAN®
スモークパプリカ
パウダー

※写真はすべて調理例



デュカとココナッツ香るバナナクロッカン



材料（1 個分）

デニッシュシート（冷凍）（約 1.5cm 角）	20g
★GABAN® デュカスパイス	3g
★GABAN® ココナッツロング	1.5g
砂糖	8g

バナナチップス	2～3 枚

★はハウスギャバン取り扱い商品です

レシピのポイント

- ザクツ、カリッとした食感が特徴の甘くて香ばしいクロッカン。デュカスパイスの香ばしさとココナッツの風味で奥行のある贅沢な味わいに。
- デニッシュ等の端材生地を活用して手軽にアレンジできます。
- 型に霧吹き等で軽く水気を入れておくと、砂糖がカラメル状になりやすいです。
- シリコンタイプのマドレーヌ型：約φ69mm を使用。

作り方

- ① ボウル等にバナナチップス以外のすべての材料を入れて軽く混ぜ合わせる。
- ② 型にバター（分量外）をぬり、バナナチップスを敷き、①を入れる。
- ③ 最終発酵する【30℃/50 分】。
- ④ 予熱したオーブンで焼成する【160℃/約 25 分】。

紫キャベツとデュカのタルティーヌ



レシピのポイント

- 二次加工アプローチはトッピング次第で味、食感、彩りの三拍子がグッと際立ちます。季節野菜などの素材にデュカスパイスのひと混ぜでさらなるおいしさを演出できます。
- ピンクペッパーをプラスして、見た目の彩りや食感のアクセントに。
- フランスパンのほか、カンパーニュなどもおすすめです。

材料（1 個分）

フランスパン（厚切りスライス）	1 枚
クリームチーズ	15g
-----（A）-----	
紫キャベツ（せん切り）	30g
サラミ（細切り）	4g
★GABAN® デュカスパイス	3g
★GABAN® オリーブオイルピュア	3g

シュレッドチーズ	5g
★GABAN® ピンクペッパー ホール	適量

★はハウスギャバン取り扱い商品です

作り方

- ①（A）はよく混ぜ合わせておく。
- ② スライスしたパンにクリームチーズを塗る。
- ③ その上に①を盛り、シュレッドチーズをかけ、「ピンクペッパー」をちらす。
- ④ オーブン（またはトースター）でチーズが溶けるまで焼く。

ハムとチーズのカスクート〜ケールとデュカのサラダ〜



材料（1 個分）

スライスハム（ボンレス、ロースなど）	3 枚
ゴーダチーズ（スライス）	2 枚
フランスパン（12cm）	1 個
-----（A）-----	
ケール（ちぎる）	6g
★GABAN® デュカスパイス	2g
★GABAN® オリーブオイル EX バージン	3g

★GABAN® スモークパプリカ パウダー	適量

★はハウスギャバン取り扱い商品です

レシピのポイント

■デュカスパイスをひと混ぜしたケールサラダで定番サンドのカスクートを格上げアレンジ！パプリカのスモーキーな香りがハムやチーズのおいしさをさらに引き立てます。

■使用するパンはチャバタなどお好みでアレンジしてください。

作り方

- ①（A）を合わせてケールサラダを作る。
- ② フランスパンに切り込みを入れ、断面に「オリーブオイル EX バージン」（分量外）を少量塗る。
- ③ ハム、チーズ、ケールサラダの順にサンドする。
- ④ 仕上げに「スモークパプリカパウダー」をふる。