

ホットでジャンクな夏!

ガーリックカリ=バトン

さわやかな辛さとコクのカレーに、ガーリックのパンチがたまらない!



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
オリーブ油	5
ガーリックフレーク	3

材料(5個分)

ハウス ジャワカレー	100g
フィリングスパイスブレンド	
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
ガーリックフレーク	5g
オリーブ油	20g

分割: 340g (5個分) 成形: S字パトン

焼成: 200°C/12分

参考原価: 57円/1個

2kg ジャワカレーフィリング
スパイスブレンド

※具材の一部に粒状植物性たん白使用

マサラ・マラサダ

刺激的な辛さのカレーと甘いマラサダの
ギャップがくせになるハワイ風ドーナツ



Recipe

生地(配合%)

強力粉	90
タピオカ粉	10
砂糖	10
インスタントドライイースト	1.5
塩	1.5
仕込み水	5
牛乳	40
卵	26
バター(食塩不使用)	6

材料(1個分)

ハウス 辛さとコクの	30g
カレーフィリング 大辛	
ココナッツロング	5g
溶き卵	適量
揚げ油(米油)	適量
グラニュー糖	適量

2kg辛さとコクの
カレーフィリング大辛



分割: 50g 成形: 丸形

揚げ: 170°C/4分

参考原価: 45円/1個

ポップコーンとオッツのカレーパン

遊び心を取り入れた、ポップなカレーパン。
ちょっぴり甘くてスパイシー!



Recipe

生地(配合%)

強力粉	90
薄力粉	10
砂糖	10
インスタントドライイースト	1.5
塩	1.5
仕込み水	40
牛乳	15
卵	10
バター(食塩不使用)	10

材料(1個分)

ハウス ジャワカレー	20g
フィリング	
キャラメルポップコーン	4個
アーモンド(生・ホール)	2粒
ピスタチオ(生・ムキミ)	2粒
溶き卵	適量
ブラリネソース(ノワゼット)	適量

2kgジャワカレーフィリング

※具材の一部に粒状植物性たん白使用



分割: 50g 成形: マフィンカップ(φ6.5xh5cm)

焼成: 180°C/10分

参考原価: 73円/1個

スパイシーボール ～アランチーニ風～

ホールスパイスが香り立つスパイシーなキーマカレーとライスを混ぜ合わせたアランチーニ(ライスコロッセ)風の揚げパン



Recipe



生地(配合%)	
強力粉	85
薄力粉	15
砂糖	8
インスタントドライイースト	1.5
塩	1.5
仕込み水	53
卵	8
バター(食塩不使用)	8

材料(1個分)	
※(A)を2:1で混ぜ合わせる	
※(A)	
ハウス 印度風鶏ひき肉のキーマカレーフィリング	27g
ライス	13g
チェダーチーズ(1.5cm角)	6g
パン粉	適量
水	適量
粉チーズ	少々
GABANパセリ みじん切り	少々

2kg 印度風鶏ひき肉のキーマカレーフィリング
※具材の一部に粒状植物性たん白使用

分割:40g 成形:丸形 揚げ:180°C/4分 参考原価:45円/1個

ハリッサクリチサンド ～プロシュート&パイナップル～

スパイス際立つハリッサとクリームチーズの絶妙なバランスがやみつきのベーグルサンド



参考原価:100円/1個(パンは含まず)

Recipe

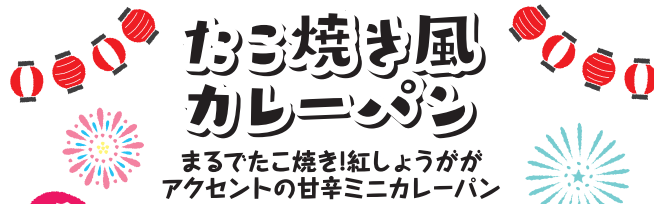


材料(1個分)	
※(A)を混ぜ合わせる	
※(A)	
ハウス 超スパイス調味料	1.5g
ハリッサ唐辛子ペースト	
クリームチーズ	30g
ベーグル(プレーン)	1/2個
プロシュート(切り落とし)	15g
パイナップル(スライス)	15g
ルッコラ(5cmざく切り)	4g

95gハリッサ唐辛子ペースト



お祭りの夏! 縁日気分♪



おき焼き風 カレーパン

まるでたこ焼き! 紅しょうががアクセントの甘辛ミニカレーパン



生地(配合%)	
強力粉	85
全粒粉	15
砂糖	4
インスタントドライイースト	1.5
塩	1.5
仕込み水	60
バター(食塩不使用)	5
紅しょうが(刻む)	5

材料(1個分)	
ハウス 大阪発 甘辛カレーフィリング	20g
たこ焼きソース	適量
マヨネーズ	適量
花かつお	適量
あおりのり	適量

2kg 大阪発 甘辛カレーフィリング



分割:25g 成形:丸形 焼成:190°C/約12分 参考原価:19円/1個



ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀ト一セイビル

東日本営業部 03(3537)3015
西日本営業部 06(6389)5530



商品情報、レシピはこちらから!
<https://www.housegaban.com>