

# Bakery Menu

〈冬のパンメニューのご提案〉



冬を彩るカレー&グラタンのパン

## ゆず香るマイルドカレーパン



冬の柑橘  
×  
甘口カレー

ゆずの香りがさわやかに広がる、マイルドでやさしい味わい

### Recipe

#### 生地(配合%)

強力粉	70
薄力粉	30
砂糖	6
インスタントドライイースト	1.5
塩	1.5
GABAN ターメリックパウダー	0.8
仕込み水	65
バター(食塩不使用)	8
ゆずピール	12

#### 材料(1個分)

ハウス パーモントカレー	30g
フィリング	
ゆずピール	適量
ピスタチオ(ロースト)	適量



2kg パーモント  
カレーフィリング

分割:50g 成形:丸形  
焼成:160°C/12分  
参考原価:58円/1個

長いものほくほく食感が醍醐味  
グラタン仕立てで旬の野菜をもっとおいしく!

### Recipe

#### 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
オリーブ油	20
春菊	10
(ゆでて水気を切ったもの・ざく切り)	

#### 材料(1個分)

ハウスのグラタンフィリング	30g
長いも(1cm厚・輪切り)	45g
パンチェッタ(短冊切り)	15g
シュレッドチーズ	10g
ローズマリー(生)	適量
オリーブ油	適量



1kg ハウスのグラタン  
フィリング

分割:60g 成形:楕円形  
焼成:180°C/12分  
参考原価:134円/1個

冬野菜  
×  
グラタン



## Happy Valentine's Day

### Recipe

## ハートのほろにがカレーパン



冬のイベント  
×  
スパイシーカレー

#### 生地(配合%)

強力粉	80
薄力粉	20
コーヒーエキスパウダー	4
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	10
牛乳	50
バター(食塩不使用)	10
アーモンド(ロースト・3分割)	9
くるみ(ロースト・2分割)	9

#### 材料(1個分)

ハウス ジャワカレー	20g
フィリング	
カカオニブ	適量
溶き卵	適量



2kg ジャワカレー  
フィリング

分割:60g 成形:ハート形  
焼成:180°C/10分  
参考原価:72円/1個

コーヒー風味の生地にスパイシーなカレーがマッチ!  
キュートでピターなおとなの味わい

