

ピュアマッシュ100を使ったレシピ集

品名 ビーフカレー

【特徴】

欧風タイプのビーフカレーです。ピュアマッシュ100はマッシュルーム自体の旨味も強く、またマッシュルームそのものから出たジュースもご使用いただけるため、欧風カレーを更に美味しく仕上げることが出来ます。またマッシュルームエキスMO-3730と併用することにより、さらに風味豊かな、深みのある味わいに仕上げることが出来ます。

原材料名	配合量(g)
冷凍ガーリックミンチ	30.0
冷凍ジンジャーミンチ	20.0
オニオンソテー70%ダイス3.2mm	100.0
ミルポアペースト40%	700.0
りんご	200.0
バナナ	80.0
マンゴーチャツネG-ME840ZZZ	10.0
蜂蜜	10.0
トマトケチャップ	35.0
ローレルパウダー	0.2
精製塩	7.0
リーベリンソース	10.0
ガラムマサラ	2.0
バター	80.0
サラダ油	90.0
強力粉	120.0
S&Bカレー粉	50.0
チキンブイヨンパウダーME-470C	20.0
水	2000.0
フONDヴォー	500.0
マッシュルームエキスMO-3730	25.0
牛肉カレー用	1000.0
玉ねぎ薄切り	400.0
ピュアマッシュ100(スライス)	1000.0
↳(固形:ジュース=1:1)	
バター(仕上げ用)	25.0
ブランデー	40.0
Total	6547.2

【作り方】

①50gのバターでソテーオニオンを黒褐色までしっかりと炒め、別に置いておきます。

②30gのバターを熱し、ガーリックミンチとジンジャーミンチを軽く色付くまで炒め、サラダ油、強力粉を入れ、軽く色付くまで炒めます。ここにカレー粉を入れ、混ぜながら、弱火で軽く炒め、ルウを作ります。

③②にチキンブイヨンパウダーと水を加え、よく混ぜます。

④ミキサーに掛けたりんごとバナナを入れ、ミルポアペースト、マンゴーチャツネ、蜂蜜、ケチャップ、ローレル、塩、リーベリンソースを加え、40分程煮こみます。

⑤①を加え、約10分煮込み、ガラムマサラを加え混ぜます。(この時点での収量約2.7kg)

⑥バター25gで薄切りした玉ねぎをしんなりと炒めます。牛肉を加え炒め、ブランデーを加えアルコールを飛ばします。ピュアマッシュ100をジュースごと加え

⑤に投入し、軽く煮込んだら完成です。

〒171-0022 東京都豊島区南池袋1-8-1

明王物産株式会社

TEL 03-3981-1026
FAX 03-5956-8220