

ハンバーグ グレイビーソースがけ(プラントベース対応)

1/2



プラントベース対応のハンバーグです。大豆ミートで作ったジューシーで食べ応えのあるハンバーグに、コク深いグレイビー風のソースをかけました。botanova「植物のおいしさ 牛脂風味」とbotanova「植物のおいしさ ラード風味」を併用し、お肉のような風味とジューシー感を再現しています。

材料・配合 赤字及び★マークで記載しているのはミヨシ油脂の製品です。

【エマルジョンカード】

A 粉末状大豆たんぱく(※1)	10%
メチルセルロース(※2)	3.5%
食塩	1%
botanova植物のおいしさ 牛脂風味★	10%
冷水	75.5%
合計	100%

【ハンバーグ】

B 粒状大豆たんぱく(※3)	7%
粒状大豆たんぱく(※4)	7%
粒状大豆たんぱく(※5)	2%
濃口醤油	1%
水	27%
C 馬鈴薯でんぷん	2%
食塩	0.4%
粗挽き黒胡椒	0.3%
カロブパウダー(※6)	0.2%
ガーリックパウダー	0.2%
ナツメグパウダー	0.1%
オニオンソテー	10.8%

製法

《エマルジョンカード》(フードプロセッサー使用)

- 1) Aを混ぜ合わせbotanova植物のおいしさ 牛脂風味★を加えて均一に攪拌する。
- 2) 攪拌しながら冷水を徐々に入れ、乳化させる。
- 3) 冷蔵庫で30分以上冷却する。

《ハンバーグ》

- 1) Bを混ぜ合わせ、粒状大豆たんぱくを水戻しする。(30分)
- 2) Cを混合したあと、オニオンソテー、1)を加え、均一に混ぜ合わせる。
- 3) 室温に戻したbotanova植物のおいしさ 牛脂風味★、botanova植物のおいしさ ラード風味★を加え捏ね合わせる。
- 4) エマルジョンカードを加え、粘りが出るまで捏ね合わせる。
- 5) 成型し、焼成する。
(コンベクションオープン)
(180℃ 15分)



Webレシピページはこちら。当社製品のサンプル依頼も受付中！

※本文書記載の内容は、弊社研究室での試験データに基づくものです。試験条件が異なることがあります。※ご使用に関しては貴社にて事前に試験を行い、使用目的や製造工程に適合するかご確認ください。※また本文書記載内容が万が一第三者が所有する工業所有権等に抵触いたしますしても、弊社は責任を負いかねますのでご了承ください。

ハンバーグ グレイビーソースがけ(プラントベース対応)

2/2

【ハンバーグ】

botanova 植物のおいしさ 牛脂風味★	11.5%
botanova 植物のおいしさ ラード風味★	3.5%
上記エマルジョンカード	27%
合計	100%

【グレイビーソース】

赤ワイン	20%
Dウスターソース	30.73%
ケチャップ	21%
濃口醤油	5%
水飴(※7)	5%
Eきび砂糖	7%
加工でんぷん(※8)	1.2%
キサンタンガム	0.07%
botanova 植物のおいしさ 牛脂風味★	5%
botanova 植物のおいしさ バター風味★	5%
合計	100%

【材料詳細】

★botanova植物のおいしさ 牛脂風味(プラントベースで牛脂風味の食用油脂)

★botanova植物のおいしさ ラード風味(プラントベースでラード風味の食用油脂)

★botanova植物のおいしさ バター風味(プラントベースでバター風味のマーガリン)

※1 ソルビー 6000H	日清オイリオグループ(株)
※2 メトロースMCE-100TS	越化学工業(株)
※3 ミラクルミートS-A	DAIZ(株)
※4 ミラクルミートS-A6	DAIZ(株)
※5 ミラクルミートH-A6	DAIZ(株)
※6 カロブパウダー	(株)タイシヨーテクノス
※7 ハローデックス	(株)林原
※8 COLFRO67	イングレディオン・ジャパン(株)

《グレイビーソース》

- 1) 赤ワインを加熱する。(80℃)
- 2) Dの材料を鍋に加える。
- 3) Eの材料を粉体混合してから鍋に加える。
- 4) botanova 植物のおいしさ 牛脂風味★、
botanova 植物のおいしさ バター風味★を加えて
加熱する。(95℃)

【備考】



Webレシピページはこちら。当社製品のサンプル依頼も受付中！

※本文書記載の内容は、弊社研究室での試験データに基づくものです。試験条件が異なることがあります。※ご使用に関しては貴社にて事前に試験を行い、使用目的や製造工程に適合するかご確認ください。※また本文書記載内容が万が一第三者が所有する工業所有権等に抵触いたしましても、弊社は責任を負いかねますのでご了承ください。