



# Zeelandia

*Creating Possibilities*

想要做出好吃的產品得從原料開始，荷蘭Zeelandia生產的原料經世界國家級認可品質保證，讓我一起探究麵包、蛋糕的極致口感~



# Zeelandia

## 6 麵包篇

- 8 雜糧麵包粉 Carlex Spray TM D255
- 10 全麥麥香粉 TM Aromalt
- 12 陽光玉米麵包粉 Cornbread Mix
- 14 多穀物麵包粉 Panoplus Light Mix
- 16 葵花麵包粉 Sunflower Bread Mix
- 18 裸麥麵包粉 Yeast Rye Mix
- 20 黃豆麵包粉 Soya Bread Mix
- 22 維康維他命麵包粉 Vikorn Bread Mix
- 24 芝多司麵包粉 Corn Cheese Bread Mix
- 26 黃金起司球 Max Gold Cheese Ball
- 28 預煮穀粒 Panoplus Boiled Grain

## 30 西點篇

- 32 提拉米蘇慕斯粉 Tiramisu Mousse Powder
- 34 原味慕斯粉 Nature Mousse Powder
- 36 瑪芬蛋糕粉 Specia Muffin Cake Mixes
- 38 焦糖布蕾粉 Cream Brulee Powder
- 40 23 餅乾粉 23 Cookie
- 42 杏仁法蘭酥 TM Franmix1999
- 44 義大利蛋白霜 Bianca Instant Meringue

## 46 添加篇

- 48 第三代改良劑 Gamma Super 2603 Dough Improver
- 50 冷凍麵糰預拌粉 (凍固) Frozen Dough Bread Mix
- 52 A-800 烘焙王改良劑 Bonpano Krokant
- 54 SP- 快速 75 蛋糕乳化劑 Quick 75 Cake Emulsifier

## 56 餡篇

- 58 N P 卡士達粉 NP Custard
- 60 克寧姆粉 CustI do
- 62 格斯粉 TM Vanilla Cream
- 64 泡芙餡專用粉 Cream Puff Custard Filling Powder
- 66 蘭姆葡萄餡 Rum Raisin Filling

## 68 裝飾篇

- 70 鑽石杏桃果膠 TM Paletta
- 72 裝飾玉米粒 Corn Decoration
- 74 造型翻糖 Decor Icing
- 76 防潮糖粉 TM Sugar Powder

## 78 油脂篇

- 80 樂透乳化油脂 Luctor
- 82 噴效烤盤油 Carlex Spray
- 84 卡烈 6 0 0 烤盤油 Carlex 600 C
- 86 卡洛烤盤油 Carlo

## 88 香精篇

- 90 香草精 Vanilla Flavour
- 92 摩卡濃縮果醬 Araba Mocca Flavor
- 94 檸檬香精 Citron/Leam Flavour
- 96 桔子酒膠 Gel Triple Sec
- 96 開心果濃縮果醬香料 Pistachio Compound



Zeelandia 是歐洲最大的烘焙原料製造商之一，總廠在荷蘭，於英國、加拿大、巴西、印度、西班牙等地設有分廠，產品暢銷世界 50 多個國家。Zeelandia 公司生產設備全部電腦化，品質穩定，良好的環境，優秀的科技人不斷研發，改良推出新的產品。

德麥為致力引進世界頂尖的原料供應商，使國內烘焙水準與世界同步而選擇 Zeelandia 公司合作，多年來在業界深獲好評。德麥與 Zeelandia 公司技術合作關係密切，每年派遣專業烘焙技師赴荷蘭研究學習最新的烘焙技術與原料應用，Zeelandia 公司也定期指派專業烘焙技師前來提供新的技術，共同研討提昇烘焙水準。

Zeelandia 公司一百多年的經驗值得您信賴，近來更通過 ISO9001 與 HACCP 的專業食品認證，採用 Zeelandia 生產的烘焙原料，一定能幫助您做出更暢銷、更美味的麵包西點和蛋糕。



# Zeelandia



# Zeelandia Health

荷蘭食品 全球最健康

調查荷蘭食品最健康營養 全球排名首位

據外媒報導，非政府國際救援組織牛津饑荒救濟委員會 (Oxfam) 最新公佈的調查顯示，荷蘭擁有全球最營養、豐富和健康的食品，Oxfam 資深研究人員哈登說：“消費者可在荷蘭市場購買充足的食物，價格穩定食品種類也很均衡，基本麵條件良好，表現優於全球大多數國家。（倫敦 16 日訊）慈善組織樂施會 (Oxfam) 週二公佈全球 125 個國家的食物指數排名，荷蘭因食物價格相宜及民衆患糖尿病水準低，成擁有最富營養、豐富和健康食物的國家；非洲國家乍得就排榜末。

路透社報導，樂施會參考世界衛生組織、國際勞工組織等資料，再根據 125 個國家的食物品質、健康程度、人民負擔能力、兒童體重不足比率、食物種類及乾淨食水等評分。

# Quality

## 省時省力的最佳幫手



您缺人手嗎？您想改善產量問題嗎？您想讓每個人產量倍增嗎？您想讓您的商品千變萬化嗎？是的讓德麥公司來滿足您的需求

台灣最近各麵包店最常聽到的消息，就是大家都在找人，特別是二三手。在這普遍欠缺人力的時刻，麵包店師傅最煩惱的，就是如何在較少人手的情況之下，一方面維持應有的產量，另一方面以多種口味來滿足顧客挑剔的嘴。在這樣的市場需求下，德麥食品眾多種類的麵包粉，近來銷售不斷上升，成為解決師傅上述問題的最佳幫手。品質精良、風味醇厚的德麥麵包粉，可以透過簡單的步驟與程序，就可製作多種口味的麵包，同時也因為做法的簡易，店家即使缺工，仍可以製作出原定產量的多類口味麵包，在近期這極度缺工的時刻，大受各店家與眾多麵包師傅的歡迎喜愛，顧客也能擁有更多口味的選擇，難怪銷售量突飛猛進。

德麥食品現提供數十餘種各式口味的麵包粉，充分滿足各個店家與顧客的不同需求。



# Bread

## 麵包篇

想要做出好吃的麵包得從原料開始，  
Zeelandia 生產的原料經世界國家級  
認可品質保證，讓我們一起探究夢幻  
麵包極致口感的味蕾感動～





Delicious

**The Netherlands  
imported quality assurance**

# Carlex Spray TM D255



雜糧麵包粉



## 雜糧麵包粉



較傳統製法節省約一半的時間，富咬感，顏色深，麥香味佳，較市面產品減少約 10% 的添加量，融合了荷蘭烘焙專家的經驗，使您輕易做出高品質的麵包含小麥胚芽粉、亞麻仁籽、烘焙酵素、玉米碎粒、蕎麥碎粒 等 13 種優質烘焙成份

編號：AZL206

成份：麥香大麥粉、燕麥片、葵花籽、小麥麵筋、黃豆片、亞麻籽、燕麥麩、玉米碎粒、芝麻、棕櫚油、粗磨小麥麩、黃豆碎粒、葡萄糖、小麥麵麩、葡萄糖漿、豌豆蛋白、抗氧化劑（維生素 C）、酵素（ $\alpha$ -澱粉酶、木聚糖酶）

添加量：對麵粉 10-30%

應用：麵包、餅乾、饅頭、吐司

保存期限：12 個月

規格：5 公斤 / 箱；10 公斤 / 袋



營養標示		
每一份量	20 公克	
本包裝含	5 公斤 / 箱	250 份
	10 公斤 / 袋	500 份
	每份	每 100 公克
熱量	86 大卡	430 大卡
蛋白質	4.5 公克	22.3 公克
脂肪	4.2 公克	20.8 公克
飽和脂肪	1.0 公克	4.8 公克
反式脂肪	0.04 公克	0.2 公克
碳水化合物	7.1 公克	35.5 公克
糖	1.1 公克	5.6 公克
膳食纖維	2.5 公克	12.4 公克
鈉	8 毫克	38 毫克

## Pineapple bread grains



### 雜糧鳳梨麵包

製作材料	重量 G	
1. 雜糧麵包粉	200	10. 德麥麥芽精 . . . 20
2. 水	200	11. 樂透乳化油脂 . 40
3. 鷹牌高筋麵粉	800	12. 天然酵母種 . . 300
4. 細砂糖	60	
5. 食鹽	20	土鳳梨餡
6. A-800 改良劑	4	1. 美國紅人乳酪 . 1360
7. 伯爵棕色酵母	8	2. 細砂糖 . . . . . 100
8. 水	250	3. 土鳳梨餡 . . . . . 600
9. 葡萄種液	100	

#### 製作方法

- 攪拌方法：直接法
- 攪拌時間：L7 M2
- 麵糰溫度：26°C
- 基本發酵：30 分翻面 30 分
- 分割重量：200g
- 中間發酵：30 分
- 最後發酵：約 60 分
- 烘焙前裝飾：面撒純裸麥粉
- 烘焙溫度：230°C / 190°C
- 烘焙時間：14 分

# TM Aromalt



全麥麥香粉



*Bread*



# 全麥麥香粉



麥芽只佔小麥的 1/50，全麥麥香粉是由天然麥芽焙製而成，保水性高全高品質裸麥研磨烘焙後有濃濃麥香味

編號：AZL205

成份：麥香裸麥粉、麥香小麥粉、麥香大麥粉、氫化棕櫚油、油菜籽油、單及雙脂肪酸甘油二乙醯酒石酸酯

添加量：對麵粉 10-30%

應用：麵包、餅乾、饅頭、吐司

保存期限：12 個月

規格：5 公斤 / 箱；25 公斤 / 袋



營養標示		
每一份量	20 公克	
本包裝含	5 公斤 / 箱	250 份
	25 公斤 / 袋	1250 份
	每份	每 100 公克
熱量	82 大卡	410 大卡
蛋白質	2.0 公克	9.8 公克
脂肪	2.7 公克	13.7 公克
飽和脂肪	1.2 公克	6.2 公克
反式脂肪	0.04 公克	0.2 公克
碳水化合物	11.9 公克	59.3 公克
糖	1.7 公克	8.3 公克
膳食纖維	2.1 公克	10.1 公克
鈉	1 毫克	7 毫克

## Whole wheat toast



### 正統全麥吐司

- 製作材料 重量 G
- 鷹牌高筋麵粉 ..250
  - 日本全粒粉 ....250
  - 全麥麥香粉 .....15
  - 細砂糖 .....40
  - 鹽 .....9
  - 伯爵棕色酵母 ....5
  - 德紐無鹽奶油 ...50
  - 水 .....300
  - 合計 .....210

- 製作方法
- 所有材料除了奶油之外攪拌至麵糰開使呈現光滑狀，加入室溫軟化奶油繼續攪拌至麵糰拉起有薄膜狀
  - 攪拌好的麵糰溫度約在 26°C
  - 進行第一次基本發酵，室溫約 28°C，表面用保鮮膜蓋住發酵時間 1 小時半  
(可用手脂搓洞麵糰測試，如果洞口明顯且無回複，旁邊麵糰仍充滿彈性即可)
  - 分割 250gX2 個，中間發酵約 10 分鐘
  - 麵糰桿開，再捲起，放入半條吐司模中
  - 最後發酵發至模子約 9 分滿，刷上蛋液
  - 烘焙溫度：200°C，約烤 40 分呈現金黃色
  - 烘焙出爐時倒扣在出爐架上冷卻即可

# Cornbread Mix



陽光玉米麵包粉





# 陽光玉米麵包粉



絕無添加人工色素，內含葵花子玉米粒，  
可塑造各式商品，口感獨特，增加產品價值

編號：AZL208

成份：小麥麵粉、粗磨玉米碎粒、葵花籽、玉米粉、小麥麵筋、植物油（芝麻、油菜籽）、鹽、葡萄糖、香辛料（薑黃、芫荽、胡椒、孜然、小茴香、葫蘆巴、茴香、咖喱）、抗氧化劑（維生素C、L-半胱氨酸鹽酸鹽）、酵素（ $\alpha$ -澱粉酶、木聚糖酶）

添加量：對麵粉 10-30%

應用：麵包、餅乾、饅頭、吐司

保存期限：12 個月

規格：5 公斤 / 箱；15 公斤 / 袋



營養標示		
每一份量	20 公克	
本包裝含	5 公斤 / 箱	250 份
	15 公斤 / 袋	750 份
	每份	每 100 公克
熱量	79.6 大卡	398 大卡
蛋白質	3.1 公克	15.4 公克
脂肪	2.6 公克	13.1 公克
飽和脂肪	0.3 公克	1.6 公克
反式脂肪	0.02 公克	0.1 公克
碳水化合物	10.8 公克	53.9 公克
糖	0.6 公克	3.2 公克
鈉	288 毫克	1440 毫克

## Sunshine Corn bread



### 陽光百果

製作材料	重量 G	製作方法
1. 鷹牌高筋麵粉	...1000	1. 攪拌方法：
2. 陽光玉米麵包粉	..200	直接法 L5M2 ↓ L4
3. 德麥雪花糖	.....30	取皮 850 ↓ L2
4. 食鹽	.....18	2. 麵糰溫度：26°C
5. A-800 烘焙王改良劑	.5	3. 基本發酵：60
6. 伯爵藍色酵母	.....12	4. 烘焙前裝飾：
7. 冰水	.....680	灑裸麥粉割斜刀
8. 皇家麥芽精	.....5	5. 烘焙溫度：210/200
9. 老麵	.....400	烤 17 分鐘火在
10. 德紐奶油	.....30	爛 13 分
11. 樂透乳化油脂	...20	6. 烘焙時間：30 分

1. 意大利桔子皮 ....100
2. 荷麥蔓越莓乾 ....100
3. 核桃 .....100

# Panoplus Light Mix



多穀物麵包粉



## 多穀物麵包粉



含 13 種穀類穀物，營養成份高，並含有磷、鐵、纖維素等多穀物麵包是好吃又含豐富營養，是非常有潛力的麵包，表面可裝飾蕎麥，讓您吃下的每一口都是健康。

編號：AZL211

成份：亞麻籽、葵花籽、小麥麵筋、粟、粗磨小麥粒、玉米碎粒、麥香大麥粉、油菜籽油、米麵粉、蕎麥碎粒、酸麵糰粉、脂肪酸甘油酯、姬茴香（葛縷籽）、抗氧化劑（維生素 C）、酵素（ $\alpha$ -澱粉酶、木聚糖酶）

添加量：對麵粉 10-30%

應用：麵包、餅乾、饅頭

保存期限：12 個月

規格：5 公斤 / 箱；25 公斤 / 袋



營養標示		
每一份量	20 公克	
本包裝含	5 公斤 / 箱	250 份
	25 公斤 / 袋	1250 份
	每份	每 100 公克
熱量	88 大卡	440 大卡
蛋白質	5.2 公克	25.8 公克
脂肪	4.4 公克	21.8 公克
飽和脂肪	0.6 公克	2.9 公克
反式脂肪	0.04 公克	0.2 公克
碳水化合物	5.6 公克	28.0 公克
糖	0.3 公克	1.6 公克
膳食纖維	3.1 公克	15.7 公克
鈉	11 毫克	55 毫克

## Multi-grain bread was



### 香吉士多穀物麵包

製作材料	重量 G
1. 多穀物麵包粉	..200
2. 水	.....200
3. 鷹牌高筋麵粉	..800
4. 細砂糖	.....60
5. 食鹽	.....20
6. A-800 改良劑	.....4
7. 伯爵棕色酵母	....8
8. 水	.....250
9. 葡萄種液	.....100
10. 德麥麥芽精	....20
11. 樂透乳化油脂	..40
12. 天然酵母種	...300

#### 製作方法

1. 攪拌方法：直接法
2. 攪拌時間：L7 M2
3. 麵糰溫度：26°C
4. 基本發酵：30 分翻面 30 分
5. 分割重量：200g
6. 中間發酵：30 分
7. 最後發酵：約 60 分
8. 烘焙前裝飾：面撒純裸麥粉
9. 烘焙溫度：230°C / 190°C
10. 烘焙時間：14 分

# Sunflower Bread Mix



葵花麵包粉



## 葵花麵包粉



葵花、亞麻籽等吃得到穀粒富含人體所需的十種胺基酸，營養價值豐富，製作歐洲鄉村麵包的好原料

**編號：**AZL209

**成份：**葵花籽、亞麻籽、小麥麵筋、芝麻、裸麥粉、油菜籽油、酸麵糰粉、麥香大麥粉、脂肪酸甘油酯、抗氧化劑（維生素C）、酵素（ $\alpha$ -澱粉酶、木聚糖酶）

**添加量：**對麵粉 20-30%

**應用：**麵包、餅乾、饅頭、歐式麵包

**保存期限：**12 個月

**規格：**5 公斤 / 箱；25 公斤 / 袋



營養標示		
每一份量	20 公克	
本包裝含	5 公斤 / 箱	250 份
	25 公斤 / 袋	1250 份
	每份	每 100 公克
熱量	106.6 大卡	534 大卡
蛋白質	6.1 公克	30.6 公克
脂肪	7.7 公克	38.6 公克
飽和脂肪	1.0 公克	5.0 公克
反式脂肪	0.08 公克	0.4 公克
碳水化合物	2.6 公克	12.8 公克
糖	0.1 公克	0.5 公克
膳食纖維	2.2 公克	11.2 公克
鈉	10 毫克	49 毫克

## French wine longan



## 法式紅酒桂圓

材料	重量 G
1. 鷹牌高筋麵粉	500
2. 拿破崙法國粉	400
3. 紅酒	150
4. 葵花麵包粉	100
5. 澳洲純裸麥粉	50
6. 食鹽	20
7. 伯爵棕色酵母	10
8. 冰水	470
9. 荷麥桂圓香精	5
10. 皇家麥芽精	15
11. 老麵	400
1. 正庄龍眼肉	250
2. 核桃	250
1. 拿破崙法國粉	1000
2. 伯爵棕色酵母	10
3. 皇家麥芽精	10
4. 食鹽	20
5. 冰水	700

### 製作方法

- 攪拌方式：直接法
- 攪拌時間：L3 M3 ↓ L3
- 麵糰溫度：26 基本發酵：60 分
- 分割重量：500g
- 中間發酵：30 分
- 整型樣式：長棍型 - 圓型
- 最後發酵：60 分
- 烘焙溫度：200/210°C
- 烘焙時間：35 分

# Yeast Rye Mix



裸麥麵包粉





Yeast Rye Mix

# 裸麥麵包粉



味道強烈，添加 20% 即可做出具有嚼勁、組織綿密的麵包，含有裸麥獨特風味

編號：AZL210

成份：裸麥粉、乳清粉、關華豆膠、刺槐豆膠、麥香大麥粉、檸檬酸、葵花卵磷脂、糖、酵素（ $\alpha$ -澱粉酶、木聚醣酶）、乾燥酵母

添加量：對麵粉 5-20%

應用：麵包、餅乾、饅頭、歐式麵包

保存期限：12 個月

規格：5 公斤 / 箱；20 公斤 / 袋



營養標示		
每一份量	20 公克	
本包裝含	5 公斤 / 箱	250 份
	20 公斤 / 袋	1050 份
	每份	每 100 公克
熱量	68 大卡	341 大卡
蛋白質	1.4 公克	6.9 公克
脂肪	0.4 公克	1.8 公克
飽和脂肪	0.1 公克	0.5 公克
反式脂肪	0.0 公克	0.0 公克
碳水化合物	13.4 公克	67.2 公克
糖	4.3 公克	21.6 公克
膳食纖維	2.0 公克	10.0 公克
鈉	30 毫克	149 毫克

## Rye bread



### 裸麥麵包

材料	重量 G
1. 鷹牌高筋粉	.....800 麵皮
2. 裸麥麵包粉	.....150
3. 澳洲純裸麥粉	.....50
4. 細砂糖	.....60
5. 食鹽	.....20
6. 第三代改良劑	.....5
7. 伯爵藍色酵母	.....10
8. 冰水	.....530
9. 烘焙專用鮮奶油	.....100
10. 德紐奶油	.....40
11. 樂透乳化油脂	.....20
1. 鷹牌高筋粉	.....700
2. 鑽石低筋粉	.....300
3. 細砂糖	.....50
4. 食鹽	.....5
5. 德紐無鹽奶油	.....380
6. 樂透乳化油脂	.....20
7. 冰水	.....530
8. 黑芝麻	.....30
1. 核桃	.....150
2. 雄獅葡萄乾	.....150

# Soya Bread Mix



黃豆麵包粉





## 黃豆麵包粉



含有 90% 黃豆碎粒，豐富的鐵質與鈣質，  
口味獨特，是健康麵包的新主張

編號：AZL207A

成份：黃豆碎粒、小麥麵筋、葡萄糖、麥香小麥粉、麥香  
大麥粉、單及雙脂肪酸甘油二乙醯酒石酸酯

添加量：對麵粉 10-30%

應用：麵包、餅乾、饅頭

保存期限：12 個月

規格：3 公斤 / 包 x5 包 / 箱



營養標示		
每一份量	20 公克	
本包裝含	150 份 / 包	50 份 / 箱
	每份	每 100 公克
熱量	71 大卡	357 大卡
蛋白質	8.3 公克	41.4 公克
脂肪	3.6 公克	18.0 公克
飽和脂肪	0.7 公克	3.3 公克
反式脂肪	0.04 公克	0.2 公克
碳水化合物	3.6 公克	18.2 公克
糖	3.3 公克	16.4 公克
膳食纖維	1.9 公克	9.4 公克
鈉	1 毫克	5 毫克

## Soy chocolate mochi bread



## 黃豆巧克力麻糬麵包

材料	重量 G
1. 鷹牌高筋麵粉	800
2. 黃豆麵包粉	200
3. 細砂糖	60
4. 食鹽	20
5. A-800 改良劑	4
6. 伯爵棕色酵母	8
7. 天然酵母種	300
8. 葡萄種液	100
9. 水	500
10. 樂透乳化油脂	40
麻糬乳酪餡	
1. 美國紅人乳酪	1250
2. 細砂糖	200
3. 烤不爆麻糬	1000
4. 克寧姆粉	45
5. 絲博巧克力水滴	400
天然酵母種	
1. 鷹牌高筋麵粉	150
2. 水	100
3. 葡萄種液	50

### 製作方法

1. 攪拌方法：直接法
2. 攪拌時間：L7 M2
3. 麵糰溫度：26°C
4. 基本發酵：30 分翻面 30 分
5. 分割重量：200g
6. 中間發酵：30 分
7. 最後發酵：約 60 分
8. 烘焙前裝飾：面撒純裸麥粉
9. 烘焙溫度：230°C / 190°C
10. 烘焙時間：14 分

# Vikorn 20/80 Bread Mix



維康維他命麵包粉



  
**Vikorn 20/80 Bread Mix**  


## 維康維他命麵包粉



第一個認證保證書的麵包粉，富含豐富鐵質與維他命群，具咬感，Q 中帶勁

**編號：**AZL903

**成份：**麥香大麥粉、葵花籽、燕麥片、亞麻籽、芝麻、小麥麵麩、小麥麵筋、玉米碎粒、脂肪酸甘油酯、油菜籽油、麥香裸麥粉、香料、焦糖、抗氧化劑（維生素C）、硫酸亞鐵、酵素（ $\alpha$ -澱粉酶、木聚醣酶）、維生素B1（硫胺素）、維生素B2（核黃素）、維生素B12（氰鈷胺明）

**添加量：**對麵粉 10-30%

**應用：**麵包、餅乾、饅頭

**保存期限：**12 個月

**規格：**5 公斤 / 箱；15 公斤 / 袋



營養標示		
每份量	20 公克	
本包裝含	5 公斤 / 箱	250 份
	15 公斤 / 袋	750 份
	每份	每 100 公克
熱量	88.2 大卡	441 大卡
蛋白質	3.9 公克	19.6 公克
脂肪	4.5 公克	22.3 公克
飽和脂肪	0.9 公克	4.4 公克
反式脂肪	0.04 公克	0.2 公克
碳水化合物	7.2 公克	35.9 公克
糖	0.4 公克	2.0 公克
膳食纖維	2.7 公克	13.6 公克
鈉	8 毫克	40 毫克



**第一個有  
保證書  
的麵包**

## Vikorn Toast



### 維康吐司

製作材料	重量 G	中種	本種
1. 鷹牌高筋麵粉	..500	1. 鷹牌高筋麵粉	..300
2. 水	.....300	2. 細砂糖	.....80
3. 伯爵棕色乾酵母	..2	3. 食鹽	.....20
4. 維康維他命麵包粉	.....200	4. 第三代改良劑	...5
		5. 伯爵棕色乾酵母	..8
5. 水	.....200	6. 烘焙鮮奶油	....50
		7. 水	.....100
		8. 飛雪金磚奶油	...50
		9. 樂透乳化油脂	...30

製作方法：

★產品變化~一倍的麵糰+太陽葡萄乾 400g  
可製作小吐司及餐包

# Corn Cheese Bread Mix



芝多司麵包粉



  
**Corn Cheese Bread Mix**  


## 芝多司麵包粉



起士風味十足，含有玉米碎粒與胡蘿蔔粉增加口感，使產品風味獨具

**編號：**AZL212

**成份：**小麥麵粉、起司粉（乳蛋白、乳脂肪、乳酸、磷酸鈉、乳清粉、鹽、水、酸奶、凝乳酶）、粗磨玉米碎粒、小麥麵筋、番茄粉、脂肪酸甘油酯、胡蘿蔔萃取物、抗氧化劑（維生素C）、酵素（ $\alpha$ -澱粉酶、木聚醣酶）

**添加量：**對麵粉 10-20%

**應用：**麵包、餅乾、饅頭

**保存期限：**12 個月

**規格：**5 公斤 / 箱；15 公斤 / 袋



營養標示		
每一份量	20 公克	
本包裝含	3 公斤 / 箱	150 份
	15 公斤 / 袋	750 份
	每份	每 100 公克
熱量	79 大卡	396 大卡
蛋白質	5.5 公克	27.5 公克
脂肪	2.5 公克	12.5 公克
飽和脂肪	1.5 公克	7.3 公克
反式脂肪	0.1 公克	0.6 公克
碳水化合物	9.2 公克	46.0 公克
糖	0.6 公克	3.2 公克
鈉	88 毫克	438 毫克

## Cheese Bread



### 乳酪麵包

材料	重量 G
1. 鷹牌高筋粉	800
2. 芝多司麵包粉	200
3. 細砂糖	80
4. 食鹽	18
5. 第三代改良劑	5
6. 帕瑪森起司粉	30
7. 伯爵棕色酵母	12
8. 全蛋	50
9. 烘焙專用鮮奶油	100
10. 冰水	550
11. 德紐無鹽奶油	60
12. 樂透乳化油脂	20

#### 製作方法

- 攪拌方法：直接法
- 麵糰溫度：26°C
- 基本發酵：60 分
- 分割重量：120g
- 中間發酵：30 分
- 整型樣式：橄欖狀
- 最後發酵：50 分
- 烘焙前裝飾：高溶點乳酪絲
- 烘焙溫度：上火 200°C / 下火 180°C
- 烘焙時間：18 分
- 烘焙後裝飾：蒜泥奶油

# Max Gold Cheese Ball



黃金起司球



## 黃金起司球



操作簡便咬感獨特，外酥內Q 不油膩，外表看起來如泡芙，但內部香Q 柔軟

編號：AZL215

成份：樹薯澱粉、乙醯化磷酸二澱粉、植物油（油菜籽、棕櫚）、葡萄糖漿、鹽、羧甲基纖維素鈉、糖、乳蛋白、乳酸硬脂酸鈣、香料

添加量：對麵粉 10-20%

應用：黃金起司球、麵包

保存期限：12 個月

規格：5 公斤 / 箱；22 公斤 / 袋



營養標示		
每份量	20 公克	
本包裝含	5 公斤 / 箱	250 份
	22 公斤 / 袋	1100 份
	每份	每 100 公克
熱量	89.6 大卡	448 大卡
蛋白質	0.1 公克	0.5 公克
脂肪	3.1 公克	15.4 公克
飽和脂肪	1.3 公克	6.6 公克
反式脂肪	0.04 公克	0.2 公克
碳水化合物	14.3 公克	71.4 公克
糖	0.6 公克	3.2 公克
鈉	207 毫克	1033 毫克

## Gold cheese ball



### 黃金起司球

材料	重量 G
1. 黃金起司球	1000
2. 全蛋	500
3. 水	500
4. 小丁切達	400

#### 製作方法

1. 用中速把黃金起司球預拌粉與約 6-8 分鐘
2. 加入小丁切達混合攪拌
3. 切成每塊約 10g 重
4. 烘焙溫度：200°C
5. 烘焙時間：15~18 分

# Panoplus Boiled Grain



預煮穀粒



## 預煮穀粒



1. 運用生物科技方式製做出的全熟軟化穀粒。
2. 減少師傅操作時間
3. 烤出爐後的麵包香氣更濃、更柔軟
4. 吃的到營養穀粒，
5. 富含多種維他命及礦物質人體所需穀粒。

**編號：**AZL216A

**成份：**水、小麥粒、裸麥粒、葵花籽、亞麻籽、醋酸、  
乳酸

**添加量：**對麵粉 10-30%

**應用：**吐司、歐式麵包、軟式歐包、  
法國麵包、蛋糕…等

**保存期限：**6 個月

**規格：**5 公斤 x3 包 / 箱（開封後請儘速食用完畢）



營養標示		
每份量	50 公克	
本包裝含	100 份 / 罐 300 份 / 箱	
	每份	每 100 公克
熱量	80.5 大卡	161 大卡
蛋白質	3.0 公克	6.0 公克
脂肪	1.8 公克	3.6 公克
飽和脂肪	0.2 公克	0.4 公克
反式脂肪	0.0 公克	0.0 公克
碳水化合物	10.2 公克	20.3 公克
糖	0.4 公克	0.8 公克
膳食纖維	2.8 公克	5.6 公克
鈉	6 毫克	12 毫克

## Grace Toast



### 格瑞斯吐司

材料	重量G
1. 鷹牌高筋麵粉.....	1000
2. 細砂糖.....	100
3. 鹽.....	20
4. 第三代改良劑.....	5
5. 伯爵牌速發乾酵母(棕).....	10
6. 水.....	550
7. 老麵糰種.....	300
8. 德紐無鹽奶油.....	60
9. 樂透乳化油脂.....	20
10. 預煮穀粒.....	300

#### 製作方法

1. 攪拌方法：直接法
2. 攪拌時間：L3M2 L3M1
3. 麵糰溫度：25°C
4. 基本發酵：40分翻麵30分
5. 分割重量 200g 6個一條
6. 中間發酵：30分
7. 最後發酵：70分
8. 烘焙溫度：上火210°C 下火210°C
9. 烘焙時間：45分

# Puistry

## 西點篇

想要做出好吃的蛋糕得從原料開始，Zeelandia 生產的原料經世界國家級認可品質保證，美味的秘密黃金比例的配方讓我們享受美味，更是一種心靈的感動





Sweet Cake

**The Netherlands  
imported quality assurance**

# Zeesan Tiramisu Mousse Powder



提拉米蘇慕斯粉



## 提拉米蘇慕斯粉



風味與新鮮馬斯卡彭起士相同，含有焦糖顆粒，不需使用新鮮蛋，配方安全，容易控制，並容易在家操做，讓您安心食用衛生、安全、美味、更濃郁香醇的提拉米蘇

**編號：**BZL003A

**成份：**糖、全脂奶粉、明膠（豬）、乙醯化磷酸二澱粉、葡萄糖漿、香料、鹽、奶油、焦糖色素（普通焦糖）、天然色素（β-胡蘿蔔素）

**應用：**慕斯蛋糕製作

**保存期限：**12個月

**規格：**500公克 / 包 x16包 / 箱



營養標示		
每份量	20公克	
本包裝含	25份 / 包 400份 / 箱	
	每份	每100公克
熱量	100.4大卡	502大卡
蛋白質	2.8公克	13.8公克
脂肪	1.2公克	6.1公克
飽和脂肪	0.8公克	4.1公克
反式脂肪	0.06公克	0.3公克
碳水化合物	15.4公克	76.9公克
糖	14.6公克	73.2公克
鈉	43毫克	216毫克

## Tiramisu Mousse



### 8吋提拉米蘇

材料	重量G
1. 提拉米蘇慕斯粉.....	200
2. 牛奶.....	300
3. 桔子酒膠.....	10
4. 卡地亞動物鮮奶油(打發) ..	1000
合計.....	1520

#### 製作方法

1. 先將配方材料備齊
2. 牛奶加熱至55°C加入提拉米蘇粉拌勻
3. 加入冰鎮咖啡酒拌勻
4. 降溫至25°C加入打發鮮奶油
5. 蛋糕體沾無糖濃縮咖啡浸濕
6. 填入拌好的慕斯於容器當中
7. 表面撒上德麥防潮巧克力粉

# Nature Mousse Powder



原味慕斯粉



*Cake*

Nature Mousse Powder

## 原味慕斯粉



可配合果泥或濃縮果醬，變化慕斯口味，不需使用新鮮蛋，配方安全，容易控制，品質穩定，方便操作，方便大量生產，可冷凍或冷藏保存不龜裂，可減少耗材成本，口感綿密 Q 彈

編號：BZL001

成份：糖、葡萄糖、明膠（豬）、乳糖、關華豆膠

應用：慕斯蛋糕製作

大量訂單使用配方

1. 卡地亞動物鮮奶油 1 公升
2. 原味慕斯粉 60-80g

保存期限：12 個月

規格：500 公克 / 包 x16 包 / 箱



營養標示		
每份量	20 公克	
本包裝含	25 份 / 包 400 份 / 箱	
	每份	每 100 公克
熱量	78.2 大卡	391 大卡
蛋白質	2.0 公克	9.8 公克
脂肪	0.0 公克	0.0 公克
飽和脂肪	0.0 公克	0.0 公克
反式脂肪	0.0 公克	0.0 公克
碳水化合物	17.5 公克	87.3 公克
糖	17.5 公克	87.3 公克
鈉	7 毫克	35 毫克

## Nature Mousse Powder



## 百香巧心

材料	重量G
(一) 柳橙蛋糕	(二) 百香果慕斯
1. 全蛋.....240	1. 原味慕斯粉.....200
2. 蛋黃.....120	2. 樂比百香果果泥...350
3. 砂糖.....220	3. 卡地亞鮮奶油...600
4. 鑽石牌低筋粉...250	4. 冰鑽橘子酒40%...15
5. 樂比橘子果泥...200	(三) 白巧克力奶凍
6. 冰鑽橙皮酒60%...15	1. 牛奶.....200
7. 德紐無鹽奶油...200	2. 金牌吉力丁粉...10
8. 柳橙皮.....2個	3. 飲用水.....40
	4. 瑞士蓮36%巧扣...170
	5. 卡地亞鮮奶油...200

### 製作方法

- (一) 1. 全蛋、蛋黃、砂糖隔水加溫打發。拌入低粉。
2. 拌入果泥、熔化奶油、橙酒及柳橙皮。
3. 以200℃/100℃烤焙約25分。
- (二) 1. 百香果泥加熱至50℃。
2. 加入原味慕斯粉拌勻。
3. 加入打發的動鮮及橙酒。
- (三) 1. 牛奶加熱至60℃。
2. 拌入熔化好的白巧克力、吉力丁。
3. 冷卻後加入動鮮。

# Specia Muffin Cake Mixes



瑪芬蛋糕粉



  
**Specia Muffin Cake Mixes**  


## 瑪芬蛋糕粉



快速製作美味的瑪芬點心，加水及油攪拌均勻即可烘焙，柔軟中帶有扎實口感

編號：BZL103

成份：糖、小麥麵粉、雞蛋粉、馬鈴薯澱粉、雞蛋白粉、乳清粉、焦磷酸鈉、碳酸鈉、碳酸銨、香料、鹽、天然色素（葉黃素）

應用：瑪芬蛋糕

保存期限：12 個月

規格：5 公斤 / 箱；15 公斤 / 袋



營養標示		
每份量	20 公克	
本包裝含	5 公斤 / 箱	250 份
	15 公斤 / 袋	750 份
	每份	每 100 公克
熱量	76.4 大卡	382 大卡
蛋白質	1.8 公克	9.1 公克
脂肪	0.7 公克	3.5 公克
飽和脂肪	0.2 公克	1.0 公克
反式脂肪	0.0 公克	0.0 公克
碳水化合物	15.6 公克	77.8 公克
糖	9.6 公克	48.2 公克
鈉	104 毫克	521 毫克

## Muffin Cake



### 瑪芬蛋糕

材料	重量G
1. 瑪芬蛋糕粉.....	1000
2. 德紐無鹽奶油.....	150
3. 沙拉油.....	150
4. 全蛋.....	200
5. 水.....	500

#### 製做方法

1. 所有材料放入攪拌缸內(粉最後放)，慢速攪拌均勻
2. 擠入模子60g/杯
3. 烘焙：200℃/180℃
4. 烘焙時間：20分鐘

# Cream Brulee Powder



焦糖布蕾粉



## 焦糖布蕾粉



風味自然操作簡單，不需烘烤，即可做出法式布蕾點心，也可做蛋糕夾餡，方便使用，焦糖布蕾粉製作布丁可耐凍，風味也比一般布丁好

編號：BZL104

成份：糖、玉米澱粉、香料、鹿角菜膠、鹽、天然色素（β-胡蘿蔔素）

應用：布蕾、蛋糕及麵包內餡

保存期限：12個月

規格：5公斤 / 箱；20公斤 / 袋



營養標示		
每份量	20公克	
本包裝含	5公斤 / 箱	250份
	20公斤 / 袋	1000份
	每份	每100公克
熱量	77.4大卡	387大卡
蛋白質	0.0公克	0.0公克
脂肪	0.0公克	0.0公克
飽和脂肪	0.0公克	0.0公克
反式脂肪	0.0公克	0.0公克
碳水化合物	19.4公克	96.8公克
糖	17.0公克	85.0公克
鈉	29毫克	144毫克

### 焦糖布蕾布丁

材料 重量g

1. 卡地亞動物鮮奶油.....400
2. 牛奶.....300
3. 鑽石果凍粉.....6
4. 糖.....20
5. 焦糖布蕾.....30

可冷凍保存不出水，性狀具有彈性及口感

## Caramel brulee



### 焦糖布蕾

材料	重量G
1. 焦糖布蕾粉.....	100
2. 卡地亞動物鮮奶油.....	650
3. 牛奶.....	400
合計.....	1150

#### 表面裝飾

二號砂糖.....少許

#### 製作方法

1. 動物鮮奶油、牛奶混合拌勻，滾熄火，再加入布蕾粉拌勻再煮滾熄火。
2. 灌入容器待冷卻
3. 表面灑上少許二號砂糖用火槍烤成焦糖。

# 23 Cookie



## 23 餅乾粉



## 23餅乾粉



增加產品的酥鬆度、延壓不易斷裂，輕鬆做出餅乾風味、省時省力，讓您的餅乾、塔殼類等商品酥脆度提升！口感更佳

編號：BZL107

成份：黃豆粉、小麥澱粉、碳酸鈉、焦磷酸鈉、乳清粉、葡萄糖、鹽、香料

添加量：對粉添加 5%。

應用：餅乾、塔皮

保存期限：12 個月

規格：5 公斤 / 箱；20 公斤 / 袋



營養標示		
每一份量	20 公克	
本包裝含	5 公斤 / 箱	250 份
	20 公斤 / 袋	1000 份
	每份	每 100 公克
熱量	63.4 大卡	317 大卡
蛋白質	3.2 公克	15.8 公克
脂肪	1.8 公克	8.8 公克
飽和脂肪	0.3 公克	1.4 公克
反式脂肪	0.02 公克	0.1 公克
碳水化合物	8.2 公克	41.0 公克
糖	3.4 公克	17.2 公克
膳食纖維	0.9 公克	4.4 公克
鈉	1225 毫克	6123 毫克

## Hawaii cake



### 夏威夷豆餅

材料	重量G
1. 鑽石低筋麵粉.....	950
2. 23餅乾粉.....	50
3. 法國無水奶油Ghee油.....	500
4. 糖粉.....	400
5. 蛋.....	3顆
6. 荷蘭香草精.....	5
7. 鹽.....	2
8. 德紐全脂奶粉.....	100
9. 荷麥澳洲夏威夷豆.....	200

#### 製作方法

1. 糖油拌合法
2. 分次加蛋香草精
3. 最後下粉類
4. 冷凍冰硬切7X6公分 厚3公分
5. 烘焙170°C 烤15~18分鐘

# TM Franmix1999



杏仁法蘭酥



## 杏仁法蘭酥



香酥可口，增加口感香氣，操作簡單，可延長產品保存脆度，使用在蛋糕體或海綿蛋糕及磅蛋糕，上都可以使用，增加蛋糕體本身的風味層次感及特殊口感，蛋糕體會有微微的杏仁味，取代了杏仁粉及油脂

編號：BZL107

成份：糖、碎米粒、杏仁、小麥澱粉、小麥麵粉、乙醯化磷酸二澱粉、脫脂奶粉、葡萄糖、氫化椰子油、焦磷酸鈉、磷酸鈉、硫酸鈣、海藻酸鈉、香料

應用：塔皮、餡料、海綿蛋糕、磅蛋糕

保存期限：12 個月

規格：5 公斤 / 箱；25 公斤 / 袋



營養標示		
每份量	20 公克	
本包裝含	5 公斤 / 箱	250 份
	25 公斤 / 袋	1250 份
	每份	每 100 公克
熱量	82.4 大卡	412 大卡
蛋白質	1.0 公克	5.1 公克
脂肪	1.5 公克	7.6 公克
飽和脂肪	0.3 公克	1.4 公克
反式脂肪	0.02 公克	0.1 公克
碳水化合物	16.1 公克	80.6 公克
糖	9.7 公克	48.6 公克
鈉	11 毫克	57 毫克

## French strawberry tower



### 法式草莓塔

材料	重量G
(一) 塔皮	(二) 開心果杏仁餡
1. 德紐無鹽奶油...300	1. 德紐無鹽奶油...450
2. 食鹽.....3	2. 細砂糖.....200
3. 糖粉.....150	3. 全蛋.....7個
4. 全蛋.....360	4. 鑽石低筋麵粉...200
5. 鑽石低筋麵粉...500	5. 杏仁法蘭酥.....300
6. 杏仁法蘭酥.....500	6. 杏仁粉.....100
	7. 櫻桃酒膠.....10

#### 製作方法

##### (一) 塔皮

- 室溫奶油、鹽、糖粉拌勻加入全蛋。
- 加入麵粉、杏仁粉拌勻冷藏隔夜。
- 捏入派模中備用。

##### (二) 開心果杏仁餡

- 奶油、砂糖拌勻。2. 分次加入全蛋。
- 麵粉、杏仁法蘭酥、杏仁粉混合加入拌勻。
- 再加入蘭姆酒。
- 最後加入開心果醬拌勻即可。
- 烘焙溫度：上火195°C 下火195°C
- 烘焙時間：40分鐘

# Bianca Instant Meringue



荷蘭義大利蛋白霜



  
**Bianca Instant Meringue**  


## 荷蘭義大利蛋白霜



可節省自己製作義大利蛋白霜的時間，應用在牛軋糖、馬卡龍製作使用，讓產品更加穩定；沒有新鮮蛋白生菌數問題

編號：BZL107

成份：糖、雞蛋白粉、羧甲基纖維素鈉、香料、鹽、檸檬酸

應用：牛軋糖、卡通糖、點心裝飾、薑餅屋、糖霜

保存期限：12個月

規格：1公斤 / 包；6kg/ 箱（蛋奶素）



營養標示		
每份量	20公克	
本包裝含	1公斤 / 包	50份
	65公斤 / 箱	300份
	每份	每100公克
熱量	80大卡	400大卡
蛋白質	1.6公克	8.2公克
脂肪	0.0公克	0.0公克
飽和脂肪	0.0公克	0.0公克
反式脂肪	0.0公克	0.0公克
碳水化合物	17.8公克	89.2公克
糖	17.7公克	88.9公克
鈉	56毫克	279毫克

## Nougat



### 原味牛軋糖

材料	重量g
1. M85麥芽糖.....	2400
2. 雪花糖.....	1140
3. 175專用糖.....	960
4. 水.....	1000
5. S350糖漿.....	225
6. 荷蘭義大利蛋白霜.....	450
7. 飲用水.....	300
8. 鹽.....	36
9. 德紐無水奶油.....	600
10. 德紐全脂奶粉.....	900
11. 北海道牛奶醬.....	15

# Additive

## 添加篇

ZeeLandia 生產的原料經世界國家級認可品質保證，美味的秘密，黃金比例的配方讓我們享受美味，更是一種心靈的感動





Quality

**The Netherlands  
imported quality assurance**

# Gamma Super 2603 Dough Improver



第三代改良劑





## Gamma Super 2603 Dough Improver

# 第三代改良劑



用量為它牌一半的量效果一樣，維他命 C 含量高，可強化麵筋使麵包組織細緻，增加麵糰吸水性，保持產品新鮮，增進小麥麵質延展性（含酵素）

編號：AZL001

成份：小麥麵粉、乳化劑（單及雙脂肪酸甘油二乙醯酒石酸酯）、品質改良劑（碳酸鈣）、油菜籽油、抗氧化劑（維生素 C）、酵素（ $\alpha$ -澱粉酶、纖維素酶、木聚醣酶）

添加量：對麵粉約 1-2%

應用：吐司、甜麵包、法國麵包、歐式麵包

用途：品質改良用，釀造用及食品製造用劑（食品添加物）

保存期限：12 個月

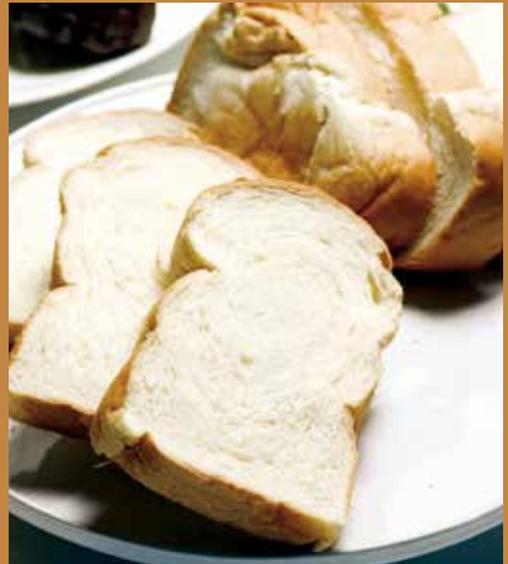
規格：5 公斤 / 箱



營養標示		
每份量	20 公克	
本包裝含	250 份 / 箱	
	每份	每 100 公克
熱量	88.8 大卡	444 大卡
蛋白質	1.3 公克	6.6 公克
脂肪	5.4 公克	26.8 公克
飽和脂肪	4.9 公克	24.3 公克
反式脂肪	0.06 公克	0.3 公克
碳水化合物	9.0 公克	44.9 公克
糖	0.5 公克	2.3 公克
鈉	10 毫克	52 毫克

麵包改良劑是幫助酵母作用，像替酵母添加營養，使其發酵的更好，通常改良劑的麵糰較不易黏手好操作。

## Roux Toast



### 湯種吐司

材料	重量G
1. 鷹牌高筋粉.....	1000
2. 細砂糖.....	100
3. 食鹽.....	20
4. 第三代改良劑.....	5
5. 伯爵棕色酵母.....	10
6. 冰水.....	550
7. 烘焙鮮奶油.....	100
8. 天然老麵（粉：水=1：1）	150
9. 燙麵.....	150
10. 德紐奶油.....	60
11. 樂透乳化油.....	20

#### 製作方法

1. 攪拌時間：L3M2 ↓ L3
2. 麵糰溫度：28°C
3. 基本發酵：30分
4. 分割重量：200gx6
5. 烘焙溫度：上火200°C、下火200°C
6. 烘焙時間：35分

# Frozen Dough Bread Mix



冷凍麵糰預拌粉(凍固)



  
**Frozen Dough Bread Mix**  


## 冷凍麵糰預拌粉 (凍固)



冷凍麵糰專用，保存 4 個月後之冷凍麵糰有如新鮮製作，增加麵糰吸水性，保持產品新鮮，增進小麥麵質延展性

**編號：**AZL003

**成份：**小麥麵粉、小麥麵筋、單及雙脂肪酸甘油二乙醯酒石酸酯、碳酸鈣、油菜籽油、抗氧化劑（維生素 C）、酵素（ $\alpha$ -澱粉酶、纖維素酶、木聚醣酶）

**添加量：**對麵粉約 1-2%

**應用：**吐司、甜麵包、法國麵包、歐式麵包、可頌

**用途：**品質改良用，釀造用及食品製造用劑

**保存期限：**12 個月

**規格：**5 公斤 / 箱；15 公斤 / 袋



營養標示		
每一份量	20 公克	
本包裝含	5 公斤 / 箱	250 份
	15 公斤 / 袋	750 份
	每份	每 100 公克
熱量	80.4 大卡	402 大卡
蛋白質	5.8 公克	28.8 公克
脂肪	3.2 公克	16.2 公克
飽和脂肪	2.6 公克	12.8 公克
反式脂肪	0.04 公克	0.2 公克
碳水化合物	6.9 公克	34.7 公克
糖	0.4 公克	1.9 公克
鈉	19 毫克	95 毫克

## Croissants



### 可頌麵包

材料	重量G
1. 鷹牌高筋麵粉	990
2. 鑽石低筋麵粉	110
3. 細砂糖	110
4. 鹽	22
5. 凍固冷凍麵糰改良劑	11
6. 伯爵棕色酵母	22
7. 冰水	640
8. 德紐無鹽奶油	55

#### 製作方法

1. 麵糰攪拌約 5、6 分鐘，經基本發酵 30 分鐘後，冷凍約 30 分鐘拿出。
2. 包入一片奶油 500g。
3. 包好後走丹麥機延壓開來，3 折 2 次。
4. 整形樣式：切割三角形，尖的地方朝下，再捲起。
5. 兩端拉在中間黏住即可冷凍保存，需要時解凍發酵烤焙即可。

# Bonpano Krokant



A-800 烘焙王改良劑



## A-800烘焙王改良劑



製作法國麵包表皮薄脆、歐式麵包表皮有光澤、提高穩定性，增加烘焙彈性（含酵素）

編號：AZL004

成份：小麥麵筋、小麥麵粉、葡萄糖、品質改良劑（碳酸鈣）、乳化劑（單及雙脂肪酸

甘油二乙醯酒石酸酯）、豌豆粉、油菜籽油、抗氧化劑（維生素C、L-半胱氨酸鹽酸鹽）、

酵素（ $\alpha$ -澱粉酶、纖維素酶、木聚糖酶）

添加量：對麵粉約 1-2%

應用：法國麵包、歐式麵包

用途：品質改良用，釀造用及食品製造用劑（食品添加物）

保存期限：12 個月

規格：5 公斤 / 箱；25 公斤 / 袋



營養標示		
每份量	20 公克	
本包裝含	5 公斤 / 箱	250 份
	25 公斤 / 袋	1250 份
	每份	每 100 公克
熱量	74.6 大卡	373 大卡
蛋白質	4.8 公克	23.8 公克
脂肪	2.6 公克	13.0 公克
飽和脂肪	2.0 公克	10.0 公克
反式脂肪	0.02 公克	0.1 公克
碳水化合物	7.9 公克	39.5 公克
糖	3.5 公克	17.4 公克
鈉	13 毫克	63 毫克

麵包改良劑是幫助酵母作用，像替酵母添加營養，使其發酵的更好，通常改良劑的麵糰較不易黏手好操作。

## Clover bread



### 幸運草麵包

製作材料	重量 G	中種	本種
1. 普羅法國粉	400		1. 富士特高筋粉 . . . 600
2. 葡萄種液	80		2. 黑糖 . . . . . 40
3. 水	280		3. 鹽 . . . . . 18
4. 法國老麵	200		4. 伯爵藍酵母 . . . . . 7
5. 唐寧伯爵茶	20		5. A-800 烘焙王 . . . . . 3
			6. 水 . . . . . 400
攪拌時間：L M			7. 翡冷翠橄欖油 . . . 20
麵糰溫度：24°C			8. 唐寧伯爵茶 . . . . . 20
基本發酵：室溫 12H			9. 荷麥胡桃 . . . . . 80
			10. 思高 34.1% 鈕扣 . . . . . 130

#### 製作方法

- 攪拌時間：L M
- 麵糰溫度：24°C
- 基本發酵：40/30
- 分割重量：100\*3
- 中間發酵：25
- 最後發酵：45
- 烘焙前裝飾：裸麥粉
- 烘焙溫度：240/220°C
- 烘焙時間：17

# Quick 75 Cake Emulsifier



SP-快速75蛋糕乳化劑



Quick 75 Cake Emulsifier

## SP-快速75蛋糕乳化劑



使製品有良好的膨脹力，組織細密，具強力保溼性，延長產品壽命，不含化學藥劑味道

編號：BZL201

成份：甜味劑（D-山梨醇）、乳化劑（脂肪酸甘油酯、脂肪酸聚合甘油酯）、水、溶劑（丙二醇）

添加量：對麵粉約 1-2%

應用：吐司、甜麵包、法國麵包、歐式麵包

用途：乳化劑

保存期限：12 個月

規格：5 公斤 / 桶；10 公斤 / 桶



營養標示		
每份	20 公克	
本包裝含	5 公斤 / 桶	250 份
	20 公斤 / 桶	1000 份
	每份	每 100 公克
熱量	74.6 大卡	373 大卡
蛋白質	0.0 公克	0.0 公克
脂肪	6.2 公克	30.8 公克
飽和脂肪	5.8 公克	29.0 公克
反式脂肪	0.06 公克	0.3 公克
碳水化合物	6.8 公克	33.8 公克
糖	0.0 公克	0.0 公克
鈉	14 毫克	68 毫克

油比水輕，因此攪拌混合後在經過一段時間，油開始上浮至水面上。但是油水混合攪拌時若加入乳化劑，破壞油與水的表面張力而使油成非常小的粒子均勻分佈在水中而不分離，這就是乳化劑的乳化作用。

## Japanese-style super soft cake



### 日式超柔蛋糕

製作材料	重量 G	
1. 全蛋	1000	中空 4 吋 80 公克 (全程 18 分鐘)
2. 超柔蛋糕粉	700	實心 4 吋 70 公克 (全程 18 分鐘)
3. SP-快速75	40	枕頭蛋糕依尺寸大小
4. 水	150	150G-220G
5. 沙拉油	250	生日蛋糕 6 吋
合計	2140	240G 8 吋 400G

#### 製作方法

1. 慢速拌勻 1 分鐘。
2. 中速 2 分鐘再用快速拌至 (比重 0.36)。
3. 下油拌勻，再用手拌勻。
4. 爐溫 :200°C /140°C，烤 10 分鐘再調降爐溫 180°C /140°C 烤 18 分鐘 (220g)，12 分鐘 (160g)
5. 時間及爐溫請適度調整。

#### 使用 SP 的攪拌特點

可將蛋、糖、麵粉與 SP 一起攪拌，待麵糊膨脹至適量倍數後，再將液體及油脂加入一起攪拌均勻即可，不怕麵粉出筋的問題。因 SP 會減低麵糊的韌性，使烤好的蛋糕較鬆而拉性較差，所以使用 SP 的蛋糕在配方內麵粉以增加 15~25% 的高粉或改用中粉來取代低粉的使用，來增強蛋糕的彈性及拉性。

# Stuffing

## 餡篇

想要做出好吃的麵包得從原料開始，Zeelandia 生產的原料經世界國家級認可品質保證，讓我們一起探究夢幻麵包極致口感的味蕾感動～





Delicious

**The Netherlands  
imported quality assurance**

# Instant Custard Powder



NP 卡士達粉



Instant Custard Powder

# NP卡士達粉



甜麵包及甜點烘焙專用，操作方便，不含防腐劑，濃郁的奶香味和果香味，易溶化

**編號：**AZL202A

**成份：**糖、乙醯化磷酸二澱粉、葡萄糖、乳清粉、棕櫚油、硫酸鈣、焦磷酸鈉、磷酸鈉、葡萄糖漿、海藻酸鈉、鹿角菜膠、乳蛋白、鹽、香料、脂肪酸蔗糖酯、天然色素（β-胡蘿蔔素）

**應用：**用在車輪餅、泡芙、麵包、蛋糕夾餡、麵包、西點、紅豆餅等內餡使用

**用途：**乳化劑

**保存期限：**12個月

**規格：**5公斤 / 箱；25公斤 / 袋



營養標示		
每份量	20公克	
本包裝含	5公斤 / 箱	250份
	25公斤 / 袋	1250份
	每份	每100公克
熱量	79.0大卡	395大卡
蛋白質	0.1公克	0.4公克
脂肪	1.0公克	4.9公克
飽和脂肪	0.5公克	2.6公克
反式脂肪	0.0公克	0.0公克
碳水化合物	17.3公克	86.7公克
糖	12.3公克	61.5公克
鈉	109毫克	545毫克

## Custard bread



### 車輪餅

材料	重量G
1. 德紐無鹽奶油	120
2. 德麥蜂蜜	40
3. 沙拉油	40
4. 全蛋	4個
5. 糖粉	80
6. 保久乳	200
7. 德麥香草精	5
8. 鑽石低筋麵粉	500
9. 百鑽無鉛泡打粉	8
內餡	
1. 鮮奶	1000
2. NP卡士達粉	350

#### 製作方法

1. 將奶油與蜂蜜、沙拉油再加入蛋打微發再加入糖粉打微發。
2. 加入過篩好的粉類
3. 最後加入保久乳拌勻，靜置5分鐘即可使用
4. 模具加熱後倒入麵糊，盡量把麵糊撥至旁邊
5. 填入餡料取另一個餅皮蓋上壓緊即可

# Custl do



克寧姆粉



*Cake*



CustI do

## 克寧姆粉



口感滑順，奶香味濃郁，只要加入牛奶即可輕鬆做出濃郁卡士達餡，牛奶風味和自己煮的克寧姆餡相同，化口性（奶素）

編號：AZL201

成份：糖、全脂奶粉、乙醯化己二酸二澱粉、乙醯化磷酸二澱粉、焦磷酸鈉、磷酸鈉、硫酸鈣、海藻酸鈉、防腐劑（丙酸鈣）、天然色素（婀娜多）

應用：用在車輪餅、泡芙、麵包、蛋糕夾餡、麵包、西點、紅豆餅等內餡使用

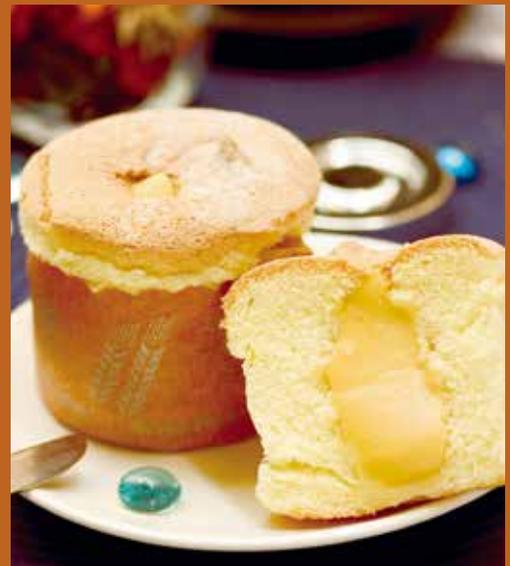
保存期限：9個月

規格：5公斤 / 箱；25公斤 / 袋



營養標示		
每份量	20公克	
本包裝含	5公斤 / 箱	250份
	25公斤 / 袋	1250份
	每份	每100公克
熱量	82.2大卡	411大卡
蛋白質	1.3公克	6.4公克
脂肪	1.4公克	6.8公克
飽和脂肪	0.9公克	4.6公克
反式脂肪	0.06公克	0.3公克
碳水化合物	16.2公克	81.1公克
糖	11.9公克	59.6公克
鈉	50毫克	450毫克

## Ke Ningmu bread



### 克寧姆麵包

材料	重量G
1. 鷹牌高筋粉麵粉	1000
2. 細砂糖	200
3. 鹽	10
4. 伯爵棕色酵母	10
5. 第三代改良劑	6
6. 皇家麥芽精	3
7. 烘焙鮮奶油	100
8. 全蛋	100
9. 冰水	420
10. 德紐無鹽奶油	100
內餡	
1. 鮮奶	1000
2. 克寧姆粉	330

#### 製作方法

1. 攪拌方法: 直接
2. 攪拌時間: L3, H2, 下油, L2, H2
3. 麵糰溫度: 26°C
4. 分割重量: 60g
5. 整型樣式: 滾圓, 包入克寧姆餡
6. 最後發酵: 40分
7. 烘焙前裝飾: 刷奶水, 表面擠上克寧姆。
8. 烘焙溫度: 上火190°C / 下火200°C
9. 烘焙時間: 13分

# Instant Pastry Cream Powder



格斯粉



Instant Pastry Cream Powder

## 格斯粉



濃郁鮮奶油香味，化口性極佳，適合各式精緻西點及高級特色麵包內餡使用

**編號：**AZL203A

**成份：**糖、全脂奶粉、乙醯化磷酸二澱粉、磷酸鈉、焦磷酸鈉、硫酸鈣、海藻酸鈉、防腐劑（丙酸鈣）、香料、天然色素（婀娜多）

**應用：**用在車輪餅、泡芙、麵包、蛋糕夾餡、麵包、西點、紅豆餅等內餡使用

**保存期限：**9個月

**規格：**5公斤 / 箱；10公斤 / 袋



營養標示		
每份量	20公克	
本包裝含	5公斤 / 箱	250份
	10公斤 / 袋	500份
	每份	每100公克
熱量	82.4大卡	412大卡
蛋白質	1.3公克	6.4公克
脂肪	1.3公克	6.7公克
飽和脂肪	0.9公克	4.5公克
反式脂肪	0.06公克	0.3公克
碳水化合物	16.3公克	81.4公克
糖	12.3公克	61.7公克
鈉	93毫克	465毫克

## Denmark Fruit



## 丹麥水果

材料	重量G
1. 鷹牌高筋麵粉	800
2. 鑽石低筋麵粉	200
3. 細砂糖	120
4. 食鹽	15
5. 第三代改良劑	5
6. 伯爵棕色酵母	12
7. 水	450
8. 全蛋	60
9. 德紐無鹽奶油	60
10. 德紐全脂奶粉	30
內餡	
1. 鮮奶	1000
2. 格斯粉	330

### 製作方法

- 攪拌方法: 直接法
- 麵糰溫度: 27°C
- 基本發酵: 60分鐘後冷藏
- 整型樣式: 包450公克諾曼第片狀奶油
- 分割重量: 45公克

# Cream Puff Custard Filling Powder



泡芙餡專用粉



  
**Cream Puff Custard Filling Powder**  


## 泡芙餡專用粉



省去煮泡芙餡繁雜過程，快速且方便製作各種口味的泡芙餡，變化性大且方便製作各種口味的泡芙餡

**編號：**AZL202

**成份：**糖、乙醯化磷酸二澱粉、葡萄糖、乳清粉、棕櫚油、硫酸鈣、焦磷酸鈉、磷酸鈉、葡萄糖漿、海藻酸鈉、鹿角菜膠、乳蛋白、鹽、香料、脂肪酸蔗糖酯、天然色素（β-胡蘿蔔素）

**應用：**泡芙、麵包、蛋糕夾餡、麵包、西點、等內餡使用

**保存期限：**12 個月

**規格：**5 公斤 / 箱



營養標示		
每份量	20 公克	
本包裝含	250/ 份	
	每份	每 100 公克
熱量	79.0 大卡	395 大卡
蛋白質	0.1 公克	0.4 公克
脂肪	1.0 公克	4.9 公克
飽和脂肪	0.5 公克	2.6 公克
反式脂肪	0.0 公克	0.0 公克
碳水化合物	17.3 公克	86.7 公克
糖	12.3 公克	61.5 公克
鈉	109 毫克	545 毫克

## Small puffs



### 小泡芙

材料	重量g	
1. 水.....	830	巧克力泡芙餡
2. 德紐無鹽奶油....	625	1. 鮮奶.....
3. 食鹽.....	5	2. 泡芙餡專用粉...330
4. 鑽石低筋粉.....	830	3. 巧克力醬.....
5. 全蛋.....	700-800	100

#### 內餡

##### 原味鮮奶泡芙餡

1. 鮮奶.....1000
2. 泡芙餡專用粉...330

#### 製作方法

1. 將水，奶油，鹽煮沸後加入麵粉快速拌勻
2. 用快速分次加入全蛋，拌至光滑狀，  
(刮刀拿起有倒三角型即可)
3. 擠入烤盤後，噴上一層水
4. 烘焙時間: 約30分
5. 烘焙溫度: 上火200°C / 下火150°C，著色後改  
上火175°C，下火不變

# Rum Raisin Filling



蘭姆葡萄餡



  
**Rum Raisin Filling**  


## 蘭姆葡萄餡



特殊的蘭姆葡萄香味，採用上選白葡萄，果粒含量高達 70%，料好實在，香醇可口，微酸帶甜，可烘焙用

**編號：**CZL103

**產地：**捷克

**成份：**水、葡萄乾、糖、羥丙基磷酸二澱粉、檸檬酸、結蘭膠、防腐劑（己二烯酸鉀）、香料

**應用：**麵包夾餡、抹醬、表面裝飾、蛋糕夾層、奶酪、優格搭配果醬、冰淇淋表面搭配、西餐 sauce

**保存期限：**9 個月

**規格：**6 公斤 / 桶



營養標示		
每份量	20 公克	
本包裝含	300 / 份	
	每份	每 100 公克
熱量	37.6 大卡	188 大卡
蛋白質	0.2 公克	1.0 公克
脂肪	0.06 公克	0.3 公克
飽和脂肪	0.06 公克	0.3 公克
反式脂肪	0.00 公克	0.0 公克
碳水化合物	9.1 公克	45.6 公克
糖	8.6 公克	43.1 公克
鈉	10 毫克	50 毫克

## Denmark Fruit



### 蘭姆貝殼蛋糕

材料	重量G
1. 糖粉.....	500
2. 全蛋.....	500
3. 德紐奶油.....	500
4. 鑽石低筋麵粉.....	700
5. 百鑽低鋁泡打粉.....	10
6. 快速75蛋糕乳化劑.....	25
7. 蘭姆葡萄餡.....	800
8. 德麥香草精.....	5
9. 食鹽.....	5

#### 製作方法

1. 低粉與泡打粉過篩備用
2. 奶油與糖粉打均勻後，蛋分次加入。
3. 快速75蛋糕乳化劑加入攪拌至均勻後加入香草精
4. 拌入麵粉後，再拌入蘭姆葡萄餡
5. 烘焙：230℃/180℃烤18-20分

# Decorative

## 裝飾篇

ZeeLandia 生產的原料經世界國家級認可品質保證，裝飾的魔法世界，從自己喜愛的款式開始習作，體驗裝飾的變化無窮樂趣吧！





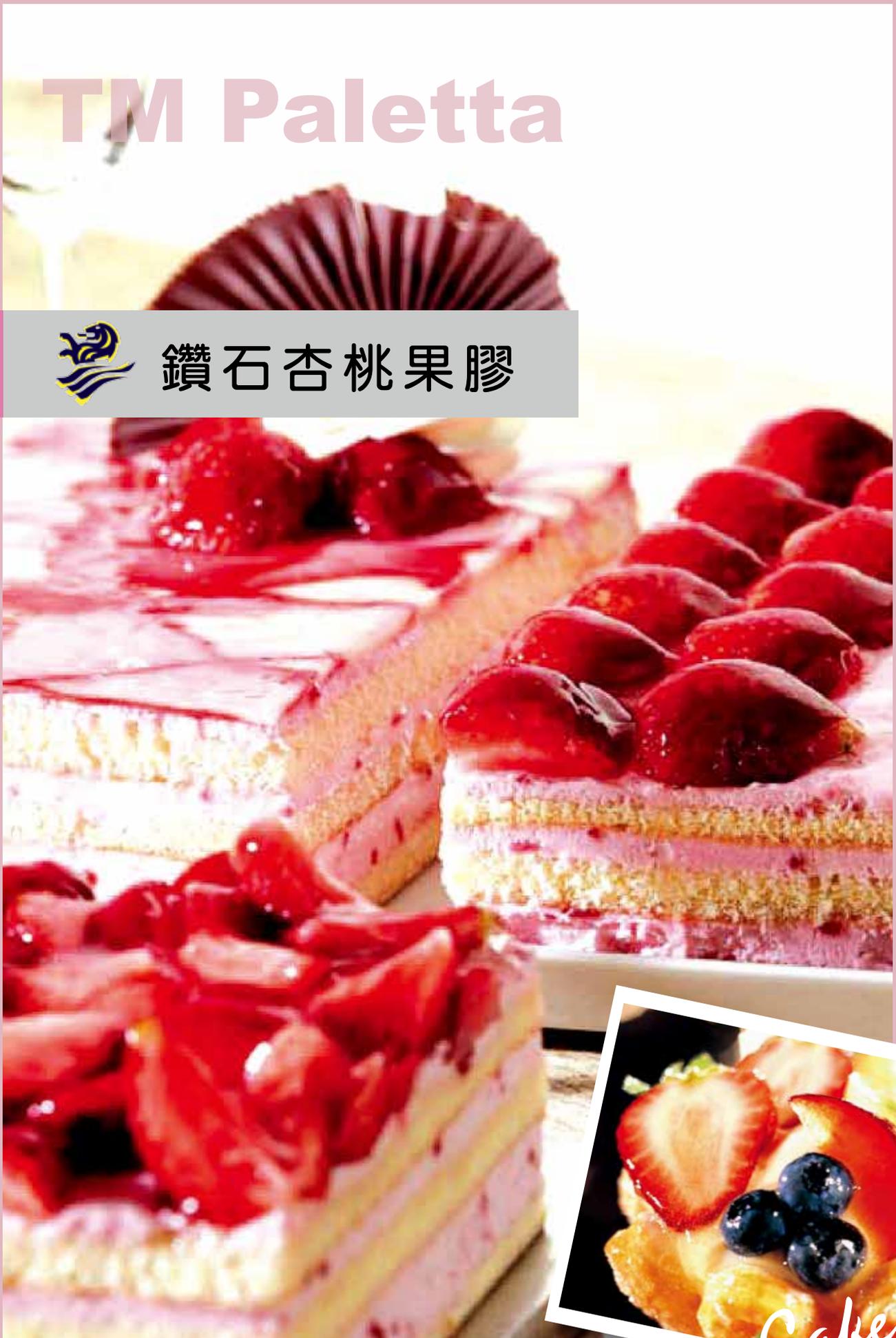
Delicious

**The Netherlands  
imported quality assurance**

# TM Paletta



鑽石杏桃果膠





## 鑽石杏桃果膠

加水煮滾後，直接擦拭於水果表面，凝結迅速，具保濕效果

編號：AZL202

成份：糖、水、葡萄糖漿、柑橘果膠、檸檬酸、香料、防腐劑（己二烯酸鉀）、天然色素（紅椒色素、β-胡蘿蔔素）

應用：表面刷式水果、起士蛋糕起酥表麵量光等

保存期限：12個月

規格：6公斤 / 桶



營養標示		
每一份量	10 公克	
本包裝含	600/ 份	
	每份	每 100 公克
熱量	25.1 大卡	251 大卡
蛋白質	0.0 公克	0.0 公克
脂肪	0.0 公克	0.0 公克
飽和脂肪	0.0 公克	0.0 公克
反式脂肪	0.0 公克	0.0 公克
碳水化合物	6.1 公克	61.2 公克
糖	6.1 公克	61.2 公克
鈉	10 毫克	97 毫克



※ 基礎配方：

1. 杏桃果膠1000g
2. 水800g

加入25-50%後的水必須被加熱到大約90-95℃

# Maize Decoration



裝飾玉米粒



## 裝飾玉米粒



金黃色甜玉米，適合硬、軟式麵包裝飾，賣相佳

編號：AZL301

成份：粗磨玉米碎粒（非基因改造）

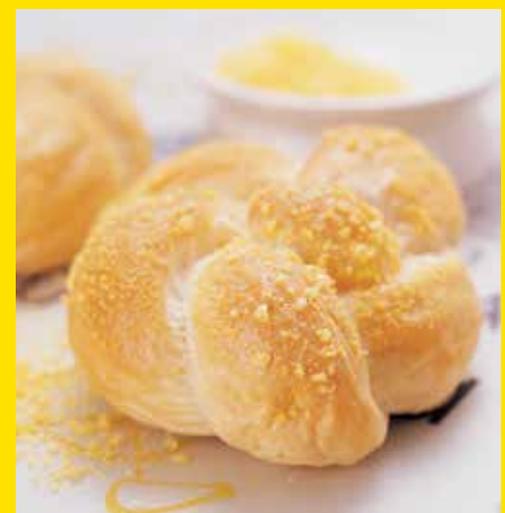
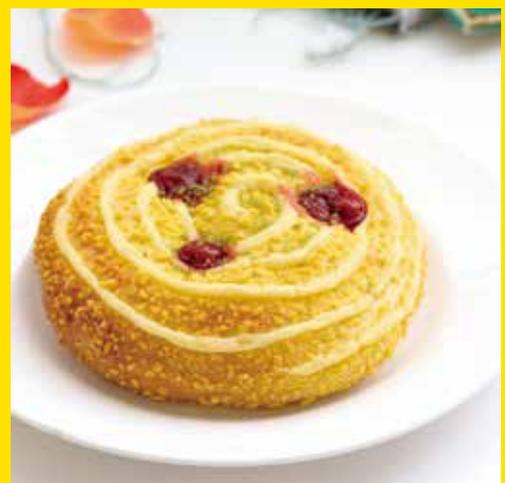
應用：歐式麵包軟麵包裝飾使用

保存期限：12 個月

規格：500 公克 / 包 x20 包 / 箱；10 公斤 / 袋



營養標示		
每份量	20 公克	
本包裝含	10 份 / 包	200 份 / 箱
	10 公斤 / 袋	200 份
	每份	每 100 公克
熱量	170 大卡	339 大卡
蛋白質	3.9 公克	7.8 公克
脂肪	0.5 公克	1.0 公克
飽和脂肪	0.2 公克	0.4 公克
反式脂肪	0.0 公克	0.0 公克
碳水化合物	38.9 公克	77.8 公克
糖	3.0 公克	6.0 公克
鈉	0 毫克	1 毫克



# Rum Raisin Filling



造型翻糖





Decor Icing

## 造型翻糖

荷蘭原裝進口塑型糖光滑細緻、可塑型強，  
彈性好乾燥後的成品堅硬牢固

編號：BZL331

成份：糖、葡萄糖漿、小麥澱粉、植物油（棕櫚核仁、棕櫚）、植物脂肪（棕櫚）、水、葡萄糖、單及雙脂肪酸甘油二乙醯酒石酸酯、脂肪酸蔗糖酯、二氧化鈦、玉米糖膠、香料

應用：蛋糕裝飾用，杯子蛋糕裝飾用，結婚蛋糕裝飾用，麵包裝飾用

保存期限：9個月

規格：6公斤 / 箱



營養標示		
每份量	10 公克	
本包裝含	600 / 份	
	每份	每 100 公克
熱量	41.4 大卡	414 大卡
蛋白質	0.0 公克	0.0 公克
脂肪	1.0 公克	9.6 公克
飽和脂肪	0.1 公克	1.1 公克
反式脂肪	0.01 公克	0.1 公克
碳水化合物	8.1 公克	81.0 公克
糖	6.9 公克	68.7 公克
鈉	1 毫克	9 毫克

## Halloween



### 萬聖節

材料	重量G
1. 瑪芬蛋糕粉.....	1000
2. 水.....	400
3. 沙拉油.....	400
4. 奶油霜飾.....	400
5. 造型翻糖.....	1125

烘焙溫度：

層次爐180°C

迴風爐160°C

烘焙20 分

製作方法

使用慢速，把蛋糕糊攪拌均勻約5分鐘，放入瑪芬杯中，每個約35~40g用花嘴擠出造型在瑪芬蛋糕上，擠出的厚度約2 或2.5cm，剪出直徑約10cm的杏仁膏，把杏仁膏蓋在奶油霜式上，稍微抓出有萬聖節造型的感覺，裝飾眼睛和嘴巴，此配方可作51個瑪芬蛋糕杯可依個人喜好加入不同口味，對總重的%如下水果餡 20%巧克力餡 10% 堅果10%

# TM Sugar Powder



防潮糖粉



## 防潮糖粉

抗潮性高，不易潮濕，長久保存產品雪白  
 亮麗，品質穩定，荷蘭原裝進口

編號：AZL302

成份：葡萄糖、馬鈴薯澱粉、氫化棕櫚核仁油、香料

應用：甜點、慕斯蛋糕、麵包、甜甜圈、巧克力.. 裝飾

保存期限：36 個月

規格：1 公斤 / 包 x25 包 / 箱；10 公斤 / 袋



營養標示		
每份量	10 公克	
本包裝含	100 份 / 包	2500 份 / 箱
	10 公斤 / 袋	1000 份
	每份	每 100 公克
熱量	40.4 大卡	404 大卡
蛋白質	0.0 公克	0.0 公克
脂肪	0.6 公克	6.0 公克
飽和脂肪	0.3 公克	2.8 公克
反式脂肪	0.1 公克	1.3 公克
碳水化合物	8.6 公克	86.0 公克
糖	8.0 公克	80.0 公克
鈉	0 毫克	0 毫克

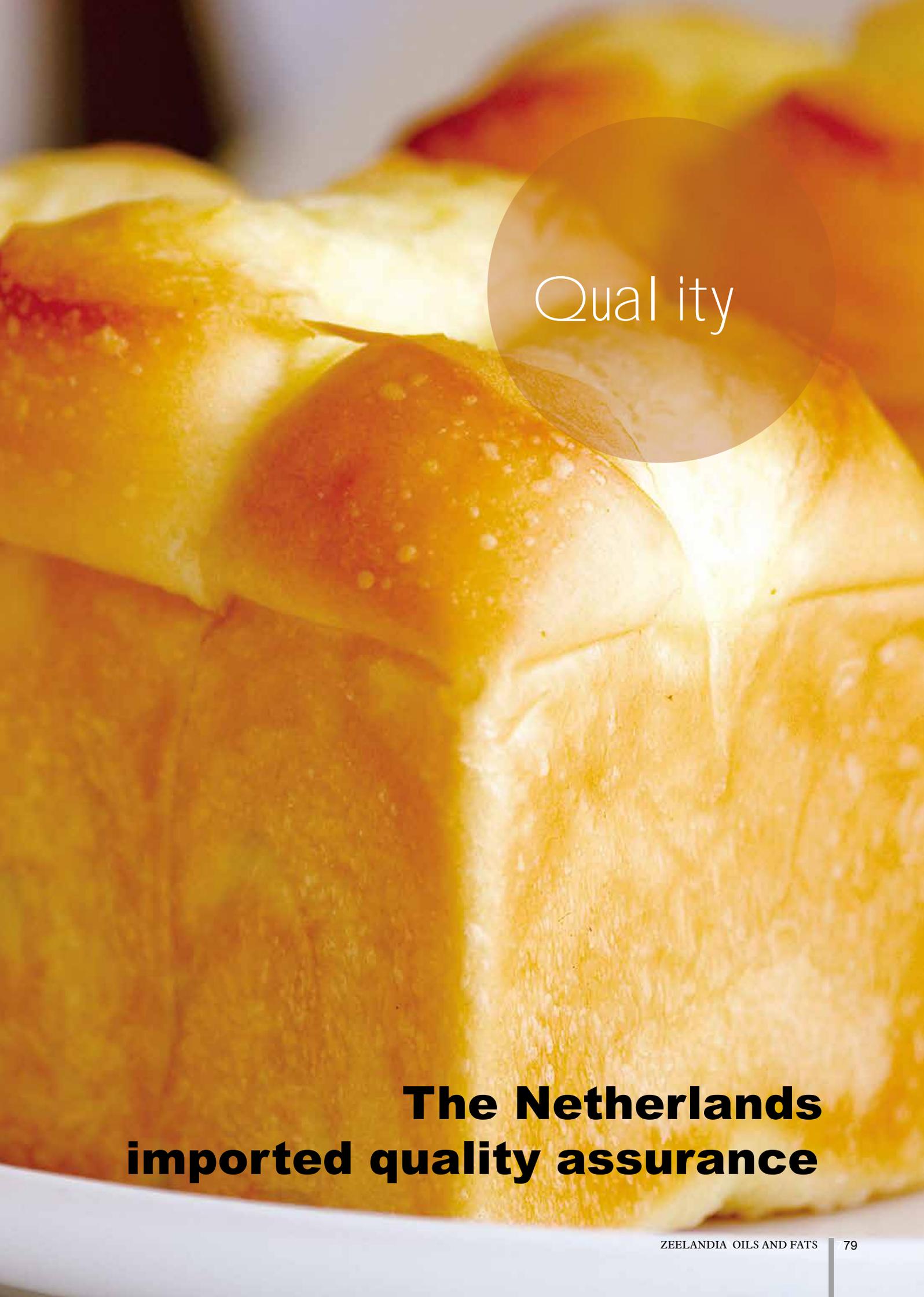


# Oils and Fats

## 油脂篇

ZeeLandia 生產的原料經世界國家級認可品質保證，經心獨家研發的噴效、卡烈、卡洛給師傅們創造一個乾淨安全方便的使用空間！





Quality

**The Netherlands  
imported quality assurance**

# Luctor



## 樂透乳化油脂





## 樂透乳化油脂

能充分油水結合，降低攪拌麵糰時間，. 油包水，  
 烘焙時水份不流失，抗老化及保濕效果佳，切吐  
 司不掉屑，無味，不會影響原本產品的味道

**編號：** AZL002

**成份：** 糖、氫化植物油（棕櫚）、水、油菜籽油、乳化劑  
 （脂肪酸聚合甘油酯）

**應用：** 吐司、甜麵包、墨西哥麵糊、麵包菠蘿皮

**建議用量：** 對麵粉約 3-5%

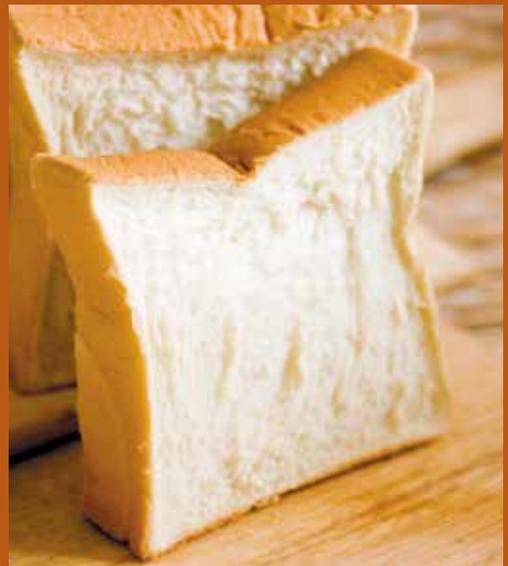
**保存期限：** 12 個月

**規格：** 5 公斤 / 桶；25 公斤 / 桶



營養標示		
每份量	10 公克	
本包裝含	5 公斤 / 桶	500 份
	25 公斤 / 袋	2500 份
	每份	每 100 公克
熱量	51.1 大卡	511 大卡
蛋白質	0.0 公克	0.0 公克
脂肪	4.0 公克	40.0 公克
飽和脂肪	2.1 公克	20.6 公克
反式脂肪	0.06 公克	0.6 公克
碳水化合物	3.9 公克	38.5 公克
糖	3.9 公克	38.5 公克
鈉	1 毫克	6 毫克

## Denmark Fruit



### 白吐司

材料	重量G
1. 鷹牌高筋麵粉	1000
2. 糖	80
3. 食鹽	20
4. 第三代改良劑	5
5. 德紐全脂奶粉	30
6. 伯爵棕色酵母	10
7. 水	700
8. 德紐無鹽奶油	40
9. 樂透乳化油脂	20

#### 製作方法

1. 攪拌時間：L3, M3, H3, 下油L1, M3, H3
2. 麵糰溫度：夏26°C 冬27°C
3. 基本發酵時間：60分
4. 分割重量：220gX4 (依模具容量而異)
5. 中間發酵：30分
6. 最後發酵：35°C，60分
7. 烘焙溫度：上火200°C/下火200°C
8. 烘焙時間：35分

# Carlex Spray



噴效烤盤油





## 噴效烤盤油

不焦黑油垢，好清理，好脫模，不塞孔，無油煙  
為人體健康之首選

編號：AZL103

成份：油菜籽油、推進劑（丙烷、丁烷）、葵花卵磷脂

應用：脫模、防止沾黏、麵糰分割

使用方法：離噴物 20-30 公分，使用前搖一搖輕按噴頭，  
均勻噴出油脂即可。

保存期限：18 個月

規格：600 毫升 / 罐 x6 罐 / 箱



營養標示		
每份量	10 毫升	
本包裝含	60 / 份 / 罐	360 份 / 箱
	每份	每 100 公克
熱量	86.5 大卡	865 大卡
蛋白質	0.0 公克	0.0 公克
脂肪	9.8 公克	97.7 公克
飽和脂肪	0.9 公克	8.6 公克
反式脂肪	0.1 公克	1.0 公克
碳水化合物	0.01 公克	0.1 公克
糖	0.01 公克	0.1 公克
鈉	0 毫克	1 毫克

## Denmark Fruit



## 馬德蕾奶油蛋糕

材料	重量G
1. 全蛋	260
2. 細砂糖	210
3. 純真龍眼蜜	20
4. 德麥杏仁餡	100
5. 鑽石低筋麵粉	250
6. 百鑽無鋁泡打粉	5
7. 德紐無鹽奶油	250
8. 檸檬皮	1個
合計	1096

### 製作方法

1. 全蛋與細砂糖攪打至糖散加入德麥蜂蜜拌勻
2. 依序加入德麥杏仁餡、以過篩低筋麵粉和泡打粉
3. 無鹽奶油融化後加入
4. 加入檸檬皮後拌勻，以200/200烤15分鐘

# Carlex 600 C



卡烈600烤盤油





## 卡烈600烤盤油

不易噴灑在西點模具，只需用空氣槍清潔烤模，好清理，不焦化，甜點工廠最佳選擇

編號：AZL101A1

成份：油菜籽油、堪地里拉蠟、葵花卵磷脂

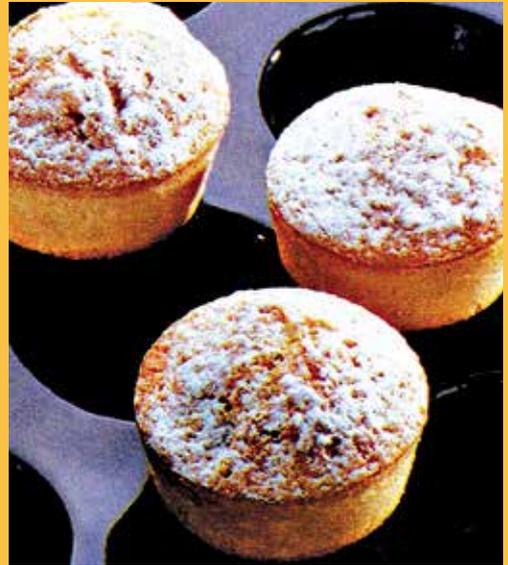
應用：高糖度產品可以有效脫模，平面烤盤，烤甜麵包模具或小西點模具、冷凍麵糰、退水及凍藏發酵時烤盤或烤模用

保存期限：12個月

規格：15公升 / 桶



營養標示		
每份量	10 毫升	
本包裝含	1500 / 份	
	每份	每 100 公克
熱量	84.6 大卡	846 大卡
蛋白質	0.0 公克	0.0 公克
脂肪	9.6 公克	95.6 公克
飽和脂肪	0.8 公克	8.4 公克
反式脂肪	0.10 公克	1.0 公克
碳水化合物	0.01 公克	0.1 公克
糖	0.01 公克	0.1 公克
鈉	0 毫克	1 毫克



### 應用產品：

1. 平面烤盤，烤甜麵包模具或小西點模具。
2. 冷凍麵糰，退水及凍藏發酵時，烤盤或烤模用。

### 優點：

1. 每 1 公克卡烈烤盤油可噴撒一平方公尺烤盤。
2. 成本非常之省，1 公克只花 0.16 元烤盤油。
3. 烤盤只需用空氣槍清潔，節省清潔時間，節省人工。
4. 穩定的天然蜜蠟與油菜籽油製作而成，各式烤盤均可使用。
5. 聚合焦化物很少，烤盤不會產生焦黑油垢。
6. 發煙點再 230°C。
7. 在高濕度的空間可保護烤盤。
8. 可防止烤盤之氧化，增長烤盤使用壽命，也就節省了成本。

Carlo



卡洛烤盤油





Carlo

# 卡洛烤盤油

吐司著色均勻，皮薄，爐內膨脹佳，油為白色肉眼易判斷，使用量少省成本，無油煙，為人體健康之首選

編號：AZL10201

成份：水、植物油（油菜籽、大豆）、熱氧化大豆油

用途：低糖的產品有效脫模麵包、吐司  
模具輕乳酪

保存期限：12個月

規格：15公升 / 桶

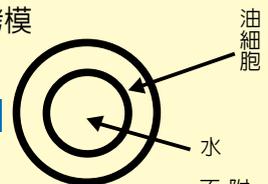


營養標示		
每份量	10公克	
本包裝含	1500 / 份	
	每份	每100公克
熱量	735.4大卡	354大卡
蛋白質	0.0公克	0.0公克
脂肪	4.0公克	40.0公克
飽和脂肪	0.4公克	3.6公克
反式脂肪	0.04公克	0.4公克
碳水化合物	0.0公克	0.0公克
糖	0.0公克	0.0公克
鈉	3毫克	29毫克

最適合應用的方式：一般. 吐司烤模

特性：

### 1. 卡洛烤盤油的特殊結構 (圖)



### 2. 噴入吐司烤模的特殊效果 (圖)

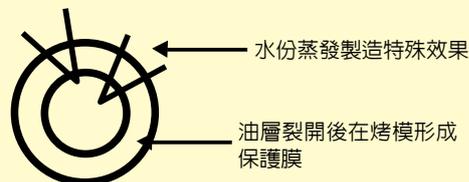


附著在吐司模上，不會往下流失

噴撒時的特殊功能：

- (1) 它是油包水70度C以下均可噴撒，可附著在吐司烤模。
- (2) 大量生產者的福音，吐司烤模可以馬上再使用，不用花時間等待吐司烤模冷卻。
- (3) 其他油脂無法達到此效果，油脂無法附著在吐司烤模而會滑落到吐司烤模底部烘焙時會產生大量油煙，造成傷害肺部的主因。
- (4) 不會有飛霧狀，工作場所永保乾淨。
- (5) 不會有飛霧狀，只噴灑在要噴灑的定點部份，吐司烤模邊也不會產生焦化，碳化，永保吐司烤模乾淨清潔。
- (6) 噴灑時呈小顆粒狀，節省成本，每條標準吐司烤模(只需1公克)

### 3. 在烘焙時的獨有特殊效果 (圖)



因卡洛烤盤油之特殊結構，烘焙時產生之蒸汽，有下列優點：

- (1) 產品體積可因澱粉糊化而達到表皮較薄之效果。
- (2) 因澱粉糊化而產生吐司的特殊香味，有如蒸汽在法國麵包的作用，簡單的配方，而有普世皆喜歡的香味。
- (3) 因起煙點在230度C，烘烤時不會產生煙霧，最環保又有現代感的70年暢銷品。

# Flavour

## 香精篇

ZeeLandia 生產的原料經世界國家級認可品質保證，香精給的是更多的靈感、更好的“點子”和更加廣闊的想像空間讓我一起尋香吧！





Sweety Cake

**The Netherlands  
imported quality assurance**

# Flavor vanilla



香草精 (無籽)





## 香草精(無籽)



適用於各式西點蛋糕、慕斯及餅乾，  
使產品產生特殊香味

**編號：**HZL05

**成份：**水、溶劑（丙二醇）、香料、粘稠劑（磷酸二澱粉）、  
焦糖糖漿、黃耆樹膠、粘稠劑（羧甲基纖維素鈉）

**建議用量：**1%-3%

**應用：**常使用於蛋糕，餅乾製作，可去除材料中的蛋腥味

**保存期限：**12個月

**規格：**1公升 / 罐 x6 罐 / 箱



營養標示		
每份量	5 毫升	
本包裝含	200 / 份 / 罐 1200 份 / 箱	
	每份	每 100 公克
熱量	5.5 大卡	110 大卡
蛋白質	0.0 公克	0.0 公克
脂肪	0.0 公克	0.0 公克
飽和脂肪	0.0 公克	0.0 公克
反式脂肪	0.0 公克	0.0 公克
碳水化合物	2.1 公克	41.5 公克
糖	0.04 公克	0.7 公克
鈉	5 毫克	100 毫克

## Fermented cherry brandy cheesecake



### 白蘭地酒釀櫻桃乳酪蛋糕

材料	重量G
1. 美國NBA奶油起士	1000
2. 細砂糖	70
3. 飛雪金磚奶油	330
4. 卡地亞動物鮮奶油	50
5. 蛋黃	140
6. 香草精	2
7. 檸檬皮	1個
8. 檸檬汁	1個
9. 格斯粉	100
10. 蛋白	210
11. 砂糖	140
12. TM-2000保濕纖維	30
餅乾屑	
1. 消化餅乾粉	500
2. 熟核桃	100
3. 飛雪金磚奶油	250
4. 烤過杏仁粉	150
酒漬櫻桃	300

#### 製做方法

1-3調理機拌勻乳化，依序加入5-9，再加入打發蛋白、砂糖和保濕纖維

上火230°C，下火150°C，烤10分鐘著色後，  
全程約60分

#### 餅乾屑：

餅乾粉、熟核桃、烤過杏仁粉拌勻後，加入融化奶油

# Araba Mocca Flavor



摩卡濃縮果醬



## 摩卡濃縮果醬



濃郁的摩卡味，非常適合添加再特色商品，可增添絕妙口感風味

編號：HXL07

成份：焦糖糖漿、轉化糖、鹽、香料焦糖色素（普通焦糖）、香料、三乙酸甘油酯

建議用量：對蛋糕糊 4%

應用：常使用於蛋糕、餅乾添加

保存期限：12 個月

規格：1 公升 / 罐 X6 罐 / 箱



營養標示		
每份量	5 毫升	
本包裝含	200 / 份 / 罐 1200 份 / 箱	
	每份	每 100 公克
熱量	79.0 大卡	301 大卡
蛋白質	0.1 公克	0.0 公克
脂肪	1.0 公克	0.0 公克
飽和脂肪	0.5 公克	0.0 公克
反式脂肪	0.0 公克	0.0 公克
碳水化合物	17.3 公克	73 公克
糖	12.3 公克	73 公克
鈉	109 毫克	429 毫克

## Lindt Brownies



### 瑞士蓮布朗尼

材料	重量G
1. 德紐無鹽奶油	207
2. 細砂糖	117
3. 全蛋	173
4. 卡地亞動物性鮮奶油	117
5. 沙拉油	45
6. 瑞士蓮53.5%苦甜巧克力	216
7. 瑞士蓮37%牛奶巧克力	80
8. 摩卡濃縮果醬	6
9. 日本鑽石低筋粉	180
10. 百鑽無鋁心泡打粉	4.3
11. 核桃	120

#### 製作方法

1. 將核桃烤過，備用
2. 奶油+細砂打至微發，全蛋分次加入
3. 鮮奶+沙拉油加入拌勻，再將巧克力溶化後與摩卡濃縮果醬一起加入
4. 加入已過篩粉類，核桃拌勻
5. 烘焙: 190/170°C，約16分

# Flavor citron



檸檬香精





## 檸檬香精



減去壓榨檸檬汁的時間，添加量只需一點點，  
就能有檸檬的淡雅清香味

編號：HZL04

產地：德國

成份：水、香料、甜味劑（D-山梨醇）、粘稠劑（羧甲基纖維素鈉）、粘稠劑（磷酸二澱粉）、乳化劑（檸檬酸甘油酯）、黃耆樹膠

建議用量：麵包、西點 1%、慕斯千分之 3

用途：香料

應用：常使用於蛋糕、餅乾添加

保存期限：12 個月

規格：1 公升 / 罐 X6 罐 / 箱



營養標示		
每份量	5 毫升	
本包裝含	200 / 份 / 罐 1200 份 / 箱	
	每份	每 100 公克
熱量	3.3 大卡	66 大卡
蛋白質	0.0 公克	0.0 公克
脂肪	0.05 公克	1.0 公克
飽和脂肪	0.0 公克	0.5 公克
反式脂肪	0.03 公克	0.0 公克
碳水化合物	0.2 公克	4.0 公克
糖	0.0 公克	0.0 公克
鈉	0 毫克	0 毫克

## Lemon tower



### 檸檬塔

材料	重量g
1. 全蛋	1440
2. 糖	840
3. 鑽石低筋麵粉	960
4. 百鑽無鋁泡打粉	8
5. 快速75蛋糕乳化劑	75
6. 奶水	600
7. 沙拉油	600
8. 檸檬香精	20

# Gel Triple Sec



桔子酒膠





# 桔子酒膠



柑橘香味濃郁，酒香清淡，可增添商品風味

編號：HXL03

產地：荷蘭

成份：濃縮桔子酒、水、酒精、桔子香料、  
甲基纖維素

建議用量：麵包、西點 1%、慕斯千分之 3

應用：常使用於蛋糕、餅乾添加

保存期限：24 個月

規格：1 公升 / 罐 X 12 罐箱



營養標示		
每份量	5 毫升	
本包裝含	200 / 份 / 罐 1200 份 / 箱	
	每份	每 100 公克
熱量	13.8 大卡	275 大卡
蛋白質	0.0 公克	0.0 公克
脂肪	0.0 公克	0.0 公克
飽和脂肪	0.0 公克	0.0 公克
反式脂肪	0.0 公克	0.0 公克
碳水化合物	0.05 公克	1.0 公克
糖	0.0 公克	0.0 公克
鈉	0 毫克	0 毫克

本產品每 100 公克含酒精 39 公克，  
酒精每公克提供 7 大卡熱量

## Passion fruit cake



### 百香巧心

材料	重量G	材料	重量G
(一) 柳橙蛋糕		(二) 百香果慕斯	
1. 全蛋	240	1. 原味慕斯粉	200
2. 蛋黃	120	2. 樂比百香果果泥	350
3. 砂糖	220	3. 卡地亞動物鮮奶油	600
4. 鑽石牌低筋粉	250	4. 桔子酒膠	15
5. 樂比橘子果泥	200	(三) 白巧克力奶凍	
6. 冰鑽橙皮酒 60%	15	1. 牛奶	200
7. 德紐無鹽奶油	200	2. 金牌吉力丁粉	10
8. 柳橙皮	2個	3. 飲用水	40
		4. 瑞士蓮 36% 純白	170
		5. 卡地亞動物鮮奶油	200

#### 製作方法

- (一) 1. 全蛋、蛋黃、砂糖隔水加溫打發。  
2. 拌入低粉。  
3. 拌入果泥、融化奶油、橙酒及柳橙皮。
4. 以 200°C / 100°C 烤焙約 25 分。
- (二) 1. 百香果泥加熱至 50°C。  
2. 加入原味慕斯粉拌勻。  
3. 加入打發的動鮮及橙酒。
- (三) 1. 牛奶加熱至 60°C。  
2. 拌入融化好的白巧克力、吉力丁。  
3. 冷卻後加入動鮮。

# Pistachio Compound



開心果濃縮果醬香料





Pistachio Compound

## 開心果濃縮果醬香料



濃郁的開心果風味，非常適合添加再特色商品，可增添絕妙口感風味

編號：HZL08

產地：德國

成份：糖、水、葡萄糖漿、開心果、酒精、粘稠劑（磷酸二澱粉）、香料、溶劑（丙二醇）、粘稠劑（玉米糖膠）、關華豆膠、甜味劑（D-山梨醇）、乳化劑（檸檬酸甘油酯）、黃耆樹膠、色素（銅葉綠素鈉、薑黃素）

用途：香料

建議用量：4%

應用：常使用於蛋糕、餅乾添加

保存期限：12個月

規格：1公升 / 罐 x12罐 / 箱



營養標示		
每份量	5毫升	
本包裝含	200份 / 罐	2400份 / 箱
	每份	每100公克
熱量	15.5大卡	309大卡
蛋白質	0.1公克	2.0公克
脂肪	0.3公克	5.0公克
飽和脂肪	0.04公克	0.8公克
反式脂肪	0.01公克	0.1公克
碳水化合物	2.8公克	55.5公克
糖	2.60公克	52.5公克
鈉	5毫克	100毫克

## Pistachio Black Forest Cake



### 開心果黑森林蛋糕

材料	重量G
巧克力海綿	開心果慕斯
1.全蛋.....680	1.鮮奶.....300
2.香草精.....3	2.開心果濃縮醬.....200
3.糖.....450	3.糖.....100
4.鑽石低筋麵粉....270	4.蛋黃.....130
5.101可可粉.....138	5.金牌吉利丁粉.....28
6.德紐無鹽奶油....400	6.打發卡地亞鮮奶油.350
7.蘭姆酒.....30	7.冰鑽櫻桃酒50%....10
櫻桃巧克力慕斯	開心果香緹
1.瑞士蓮53.5%....400	1.卡地亞動物鮮奶油.250
2.卡地亞動物鮮奶油400	2.糖.....40
3.香草棒.....1枝	3.開心果濃縮醬.....60
4.糖.....50	
5.金牌吉利丁粉....20	
6.冰鑽櫻桃酒50%....5	



# Zeelandia

*Creating Possibilities*

想要做出好吃的產品得從原料開始，  
荷蘭Zeelandia生產的原料經世界國  
家級認可品質保證，讓我一起探究麵  
包、蛋糕的極致口感~



## 德麥食品股份有限公司 TEHMAG FOODS CORPORATION

台北總公司	248 新北市五股區五權七路13號 7樓	電話:(02)2298-1347	傳真:(02)2298-2263
台中營業所	408 台中市南屯區工業區20路32號	電話:(04)2359-2203	傳真:(04)2359-3911
高雄營業所	807 高雄市三民區銀杉街55號	電話:(07)397-0415	傳真:(07)397-0408
新竹辦事處	260 新竹市東南街167巷53弄10號	電話:(03)562-2188	傳真:(03)562-2202
宜蘭辦事處	300 宜蘭縣宜蘭市民權新路191號	電話:(03)931-5823	傳真:(03)931-5818
花蓮辦事處	973 花蓮縣吉安鄉吉昌二街328巷8號	電話:(03)854-5731	傳真:(03)854-5731
嘉義營業所	606 嘉義市育人路432號	電話:(05)236-6298	傳真:(05)236-6297
台南辦事處	710 台南市永康區永大路一段122號	電話:(06)273-7250	傳真:(06)273-7251
香港(潤富)公司	觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座	電話:852-2342-6586	傳真:852-2793-4586
馬來西亞子公司	No.5Jalan PJS11/18, BandarSunway,46150PetalingJaya,Selangor,Malaysiaia. Tel: 603-5634-9322 Fax:603-5631-2322		
泰國辦事處	1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjmitr) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887		



f 德麥食品 | q

[www.tehmag.com.tw](http://www.tehmag.com.tw)

E-mail:[tehmag@ms37.hinet.net](mailto:tehmag@ms37.hinet.net)

2015年9月發行 2000本