

清涼消暑 冰品涼夏食材

炎炎夏日，冰品正夯！
德麥食品帶給您頂級美味，安全安心



食材適用：冰淇淋、奶昔、冰炫風、聖代、冰沙、剉冰、雪泥冰、雪花冰、泡泡冰、凍飲、枝仔冰、冰棒... 各式冰品等

頂級美味食材 · 盡在德麥食品



4

水果

法國樂比冷凍水果泥
法國樂比常溫果泥
法國樂比法式水果餡
法國紅龍水果
比利時愛迪達水果餡
各式特色風味水果餡
水果丁 / 裝飾水果
樂多鮮榨果汁

24

乳品

卡地亞動物鮮奶油
鑽石牌植物鮮奶油
紐西蘭奶油
美國 NBA 奶油起士
帕瑪森起士粉

26

果露

法國維尼果露

16

風味粉 · 烤不爆麻吉

抹茶風味粉
可可粉
唐寧伯爵茶
烤不爆麻吉
果凍粉
焦糖布蕾粉

28

裝飾杯

瓷杯
慕斯杯
布丁杯

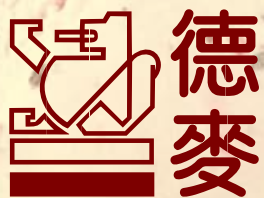
19

巧克力

嘉麗寶巧克力系列
巧克力棒
巧克力裝飾
法國 PCB 巧克力裝飾
荷蘭 Dobl'a 巧克力裝飾

30

雪花冰



德麥食品

德麥致力為客戶的完美產品提供卓越的服務
品質至上是我們的第一原則

今日的德麥，源自長期以來所堅持的信念與目標，那就是「專業」。德麥的發展目標，是立足台灣，創建一個具有國際知名度，以及全球競爭力的烘焙集團，我們深信，要達到這個目標，必須大量起用專業管理人才，集中資源，專心一意地投注於烘焙事業的領域，這樣的信念，永續不變。德麥成員擁有豐富的專業技術與管理經驗，堅持專業經營的理念，更擁有人數最多的專業技師團隊、設備最完善的烘焙教室，以及領先的烘焙技術，德麥肩負著讓烘焙產業發光發熱的神聖使命與社會責任。德麥秉持「真誠勤關懷，烘焙好拍檔」的理念，努力經營，永續向前，追求技術發展日新月異，同時在業務層面上，無論是產品規劃，或是技術支援，客戶都能得到我們最專業完整的服務，正因如此，德麥方能成為客戶心目中最信賴、最全能的食材伙伴。

【嚴選】國際品牌，為烘焙冰品原物料嚴格把關

【研發】日新又新，開創烘焙生命的泉源

【交流】相互切磋，透過觀摩提升技能



Fruits ice

水果系列





法國樂比冷凍水果

來自法國的樂比在全世界擁有許多專屬的果園，以最先進的農業技術及研究，採用急速冷凍殺菌技術將水果冷凍，讓營養、色澤和果香都完整保留，絕無添加任何色素，或其他化學添加物，成為世界頂級冷凍水果代名詞，為美國白宮、坎城影展、摩納哥皇室婚宴所使用，並且是法國里昂甜點世界盃大賽指定品牌。

多元的應用方法

冰淇淋、雙淇淋、沙碧、水果慕斯、巴巴露亞、水果果凍、水果庫利、淋面、糖漿、雞尾酒、水果奶酪、果醬、其他餡類...等。

Ravifruit



樂比冷凍果泥

保存方式：冷凍（-18°C以下），
解凍後放冷藏（4°C），
不可再冷凍

芒果果泥

Mango

規格：1公斤 x5 盒 / 箱



黑醋栗果泥

Blackcurrant

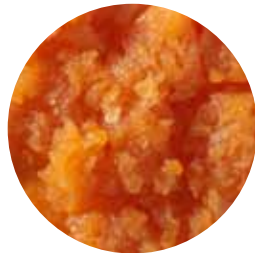
規格：1公斤 x5 盒 / 箱



木瓜果泥

Papaya

規格：1公斤 x5 盒 / 箱



藍莓果泥

Blueberry

規格：1公斤 x5 盒 / 箱



碎檸檬果泥

Lemon(Crushed)

規格：1公斤 x5 盒 / 箱



青蘋果果泥

Apple(Green)

規格：1公斤 x5 盒 / 箱



百香果果泥

Passion Fruit

規格：1公斤 x5 盒 / 箱



血橙果泥

Blood Orange

規格：1公斤 x5 盒 / 箱



柳橙果泥

Orange

規格：1 公斤 x5 盒 / 箱



鳳梨果泥

Pineapple

規格：1 公斤 x5 盒 / 箱



紅石榴果泥

Pomegranate

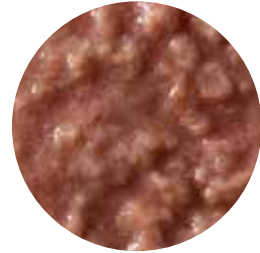
規格：1 公斤 x5 盒 / 箱



食用大黃莖

Rhubarb

規格：1 公斤 x5 盒 / 箱



熱帶水果果泥

Pabana
(Passion Fruit
Banana .Mango,
Lemon)

規格：1 公斤 x5 盒 / 箱



草莓果泥

Strawberry

規格：1 公斤 x5 盒 / 箱



覆盆子果泥

Raspbery

規格：1 公斤 x5 盒 / 箱



檸檬果泥 (黃)

Lemon(Yellow)

規格：1 公斤 x5 盒 / 箱



葡萄柚果泥

Grapefruit(Pink)

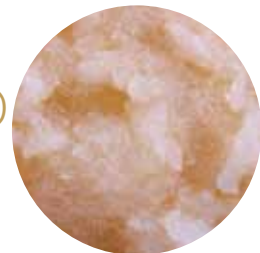
規格：1 公斤 x5 盒 / 箱



萊姆果泥 (綠)

Lime(Green)

規格：1 公斤 x5 盒 / 箱



更多口味



綜合紅莓果泥
杏桃果泥
橘子果泥
無花果果泥 (紫)
白桃果泥
椰子碎果泥
羅勒草莓果泥
香蕉果泥
椰子果泥
洋梨果泥

荔枝果泥
栗子果泥
芭樂果泥
酸櫻桃果泥
紅醋栗果泥
黃香李果泥
黑莓果泥
黃桃果泥
仙人掌果泥
紅桃果泥

木瓜果泥
紅石榴果泥
食用大黃果泥
葡萄柚果泥 (粉紅)
哈密瓜果泥
紅芭樂果泥
薑汁仙人掌雞尾酒
蔓越莓洛神花覆盆子
安達露西亞紅甜椒果泥



使用草莓果泥

法國樂比常溫果泥

常溫保存，使用方便又快速，是調製飲料、冰品的最佳選擇

應用：飲料、雞尾酒、冰淇淋、雙淇淋、沙碧、水果慕斯、巴
巴露亞、水果果凍、水果庫利、淋面、糖漿、水果奶酪、果醬、
其他餡類…等。

Ambiet Fruit Puree



樂比常溫果泥

保存方式：陰涼乾燥處開封後
請冷藏（4°C以下）



常溫百香果果泥
Passion Fruit Ambient Puree
規格：1公斤 x6 罐 / 箱



常溫芒果果泥
Mango Ambient Puree
規格：1公斤 x6 罐 / 箱



常溫青蘋果果泥
Green Apple Ambient Puree
規格：1公斤 x6 罐 / 箱



常溫洋梨果泥
Pear Ambient Puree
規格：1公斤 x6 罐 / 箱



常溫草莓果泥
Strawberry Ambient Puree
規格：1公斤 x6 罐 / 箱



常溫酸櫻桃果泥
Morello Ambient Puree
規格：1公斤 x6 罐 / 箱



常溫鳳梨果泥
Pineapple Ambient Puree
規格：1公斤 x6 罐 / 箱



常溫摩奇多果泥
Mojito Ambient Puree
規格：1公斤 x6 罐 / 箱



常溫藍莓果泥
Bluerry Ambient Puree
規格：1公斤 x6 罐 / 箱



常溫鳳梨椰子果泥
Pina Colada Ambient Puree
規格：1公斤 x6 罐 / 箱

- 常溫杏桃果泥
- 常溫黑醋栗果泥
- 常溫檸檬果泥
- 常溫覆盆子果泥
- 常溫白桃果泥
- 常溫香蕉果泥
- 常溫橘子果泥
- 常溫熱帶水果果泥
- 常溫綜合紅莓果泥



使用法式淋醬

法國樂比法式水果餡

法國樂比與 2005 年甜點世界冠軍主廚「克里斯多夫·米歐拉」(Christophe Michalak) 合作，共同開發出「樂比冷凍法式水果餡」，無論是口味或操作性都非常優秀，完美保留新鮮水果的原本風味，可以直接使用，是前所未見的最新商品。



使用法式綜合紅莓

保存方式：冷凍 -18°C，請冷藏 0-4°C
狀態下解凍；解凍後請勿再次冷凍

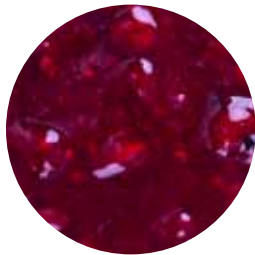


法式果餡 / 淋醬 / 糖漿

冷凍法式綜合紅莓水果餡

Red Berries Frozen Compotees

規格：2.5 公斤 x2 盒 / 箱
1 公斤 x5 盒 / 箱



冷凍法式杏桃苦杏仁水果餡

Apricot frozen compotees

規格：2.5 公斤 x2 盒 / 箱



冷凍法式柑橘水果餡

Pineapple frozen compotees

規格：2.5 公斤 x2 盒 / 箱



冷凍法式香草鳳梨椰子水果餡

Pineapple frozen compotees

規格：2.5 公斤 x2 盒 / 箱



冷凍法式淋醬

冷凍水果淋醬，已調配至最完美的軟硬度，不論是製作線條，或妝點盤飾，皆可保持最佳的狀態。讓您用鮮豔活潑的色彩，裝飾每一份作品。樂比冷凍水果淋醬，有高達 70% 的水果成份，不添加人工香料、著色劑、增稠劑等

規格：500g x 6 瓶 / 箱



- 冷凍覆盆子淋醬
- 冷凍綜合紅莓淋醬
- 冷凍熱帶水果淋醬
- 冷凍香蕉仙人掌淋醬

沙碧糖漿

可快速生產各式水果沙碧節省時間安全、衛生不用再煮沸搭配樂比冷凍水果果泥可變化出各式水果沙碧

使用規格：5 公斤 x2 桶 / 箱

保存方式：冷凍 -18°C (解凍後請勿再次冷凍)



基底糖漿

使用最新研發技術，可提升產品濃郁及風味，特別是應用在冰沙類產品，可延緩冰塊融化速度及呈現最綿密的口感與色澤

使用規格：
1 公斤 x 6 罐 / 箱





使用冷凍草莓



使用綜合紅莓

法國紅龍水果

來自法國，成立於1990年，專業供應各式新鮮水果、冷凍水果、冷凍果泥、冷凍淋醬等產品，來源包含世界各地最優質的水果，可全年不間斷供貨。紅龍的技術團隊每天都專注於出貨的品質、食材的新鮮與衛生安全，並確保每一批產品品質都達到最完美的口感。紅龍堅持100%不添加防腐劑，帶給現代人最健康的冰品飲食新概念。

Fruit



紅龍冷凍水果

保存方式：陰涼乾燥處開封後請冷藏(4°C以下)



冷凍綜合紅莓

Frozen Mixed berries

法國進口100%純天然水果，急速冷凍不添加防腐劑，顆粒飽滿晶瑩剔透的果實，是各式冰品裝飾的最佳選擇。

規格：1公斤 x 5包 / 箱

冷凍覆盆子

Raspberry

規格：250g x 16盒 / 箱



冷凍藍莓

Cultivated Blueberry

規格：250g x 16盒 / 箱



冷凍白紅醋栗串

Frozen White Red currant

規格：125g x 24盒 / 箱



冷凍野生藍莓

Wild blueberry

規格：1公斤 x 5包 / 箱



冷凍草莓

Strawberry

規格：1公斤 x 5包 / 箱



橙皮 / 檸檬皮

Orange / Lemon Zest

規格：500g x 6盒 / 箱





比利時愛迪達水果餡

愛迪達水果餡的特色，在於它們不只可作為主角，同時也能突顯其他食材的特色，部分口味水果餡更因味道濃郁，即使少量使用也能發揮效果。愛迪達水果餡無論用於製作甜點、塔類、布丁類、派類、慕斯、鮮奶油蛋糕與各式冰品都非常適合，那充滿魅力的新鮮甜美滋味，等候您來發掘。

使用青蘋果餡

ALDIA



愛迪達水果餡

愛迪達青蘋果餡

Aldia Green Apple D'cor Filling

果粒飽滿均勻，水果果粒含量高
修飾澱粉含量較少，口感脆硬
規格：2.7公斤 / 罐 x6 罐 / 箱



愛迪達香吉士餡

Aldia Orange Filling

香吉士皮薄、糖度高、水分多，
內餡由整顆新鮮香吉士製成，
芬芳濃郁柑橘香氣
規格：2.7公斤 / 罐 x6 罐 / 箱



愛迪達覆盆子餡

Aldia Raspberry Filling

內含豐富覆盆子果粒，西點
冰品產品的最佳搭配
規格：2.7公斤 / 罐 x6 罐 / 箱



愛迪達藍莓餡

Aldia Blueberry Filling

高濃度小藍莓，顆粒完整，
色澤亮麗酸甜適當
規格：2.7公斤 / 罐 x6 罐 / 箱



愛迪達草莓餡

Aldia Strawberry Filling

果實略呈心形，鮮紅多汁，質地
柔軟，酸甜適中營養價值高
規格：2.7公斤 / 罐 x6 罐 / 箱



愛迪達鳳梨餡

Aldia Pineapple Filling

吃起來酸甜適口的鳳梨，色澤
亮麗，鳳梨營養價值極高
規格：2.7公斤 / 罐 x6 罐 / 箱



更多口味



- 愛迪達紅櫻桃餡
- 愛迪達檸檬餡
- NP 愛迪達黑櫻桃餡
- 凱喜櫻桃餡
- 愛迪達森林水果餡
- 愛迪達水蜜桃餡
- 愛迪達蔓越莓
- NP 愛迪達芒果餡



使用芒果果泥打餡+ 愛文芒果丁



使用紅龍冷凍草莓+ 大湖草莓餡

水果餡 *Fruit filling*

德麥芒果果泥

Tehmag Mango Puree

新鮮芒果製成，味道香醇
可口，金黃色澤亮麗自然
規格：3.1 公斤 / 罐 X6 罐 / 箱



愛文芒果餡

Mango Filling

顆粒多，濃郁芒果香味，
色澤金黃亮麗
規格：5 公斤 / 桶



德麥藍莓餡

Tehmag Blueberry Filling

採用新鮮藍莓製成，清爽
順口的滋味，方便運用於
各式冰品
規格：6 公斤 / 桶



大湖草莓餡

Whole Strawberry Filling

來自最具知名大湖草莓，
含量有 65% 以上的草莓，
酸甜可口
規格：6 公斤 / 桶



荷麥熱帶水果餡

Tropical Fruit Filling

85% 水果含量，果粒含量超
多，滋味甜美，全功能水果餡
規格：5 公斤 / 桶



韓國香柚餡

Yuzu Filling

新鮮柚子製成，保留柚子
最原始天然風味，口感香濃
不膩口
規格：6 公斤 / 桶



日式黑芝麻醬

Unsweet Lack Sesame Paste

採用日本特殊工法，以多道研
磨增加細緻綿密口感，為 100%
原味芝麻醬
規格：3 公斤 / 桶 x6 桶 / 箱



蘭姆葡萄餡

Rum Raisin Filling

採用上選白葡萄，果粒含量
高達 70%，料好實在，微酸帶
甜，特殊風味口感
規格：6 公斤 / 桶



諾曼第醃酵奶油紅豆餡

Lactic Butter Red Bean Filling

諾曼地奶油風味，不含防腐劑，
香甜順口
規格：5 斤 / 包 x8 包 / 箱



大甲芋頭豆餡

Taro Filling For Cake

採用來自大甲新鮮芋頭熬煮，
風味獨具，口感佳、低甜度
規格：5 斤 / 包 x8 包 / 箱





水果丁

特別精心挑選最適合使用的各式水果丁，讓您的產品更增添豐富特色。



使用冷凍愛文芒果丁

Frozen Diced Pumpkin



水果丁



冷凍愛文芒果丁

Mango Filling

果粒肥大，皮薄肉細、甜度高，汁液多，清甜香郁，果肉肥厚纖維細
規格：1 公斤 / 包
12 包 / 箱



冷凍南瓜丁

Frozen Diced Pumpkin

上等南瓜製成，迅速冷凍保留南瓜最原始天然風味，口感香甜綿密
規格：4 公斤 / 桶



冷凍香草芋頭丁

Vanilla Custard Filling

添加淡雅香草風味，使芋頭丁香甜順口
規格：4 公斤 / 桶



金棗丁

Jin Ding Date

使用純正金棗切丁，擁有酸甜而不膩新鮮果實口味
規格：6 公斤 / 桶 X2 桶 / 箱



冷凍地瓜切丁

Cubed Sweet Potato Preserve

精選優質地瓜，省去您製作上的不便，原始地瓜風味及高纖維質是最佳搭配原料
規格：3 斤 / 包 x10 包 / 箱



雄獅葡萄乾 (無油)

Lion Raisins

來自美國，顆粒飽滿大顆，酸甜適中營養價值高
規格：13.62 公斤 / 箱



荷麥香柚切絲

Chut Paste

味道濃郁柚香撲鼻而來，可裝飾用讓外觀更具吸引力
規格：1 公斤 / 桶；5 公斤 / 桶



南非黃金水蜜桃

世界最大的水果出口國之一：南非，被譽為世界水果之都，得天獨厚的地理位置，提供水果卓越的生長條件。南非因位於高緯度，在水果生長時期，日照時數每天長達十幾小時，加上降雨量極低，這二個優越條件讓水果糖分充分聚集成熟，造就在世界享有盛名的南非水蜜桃。德麥遠從南非引進頂級水蜜桃，色澤亮麗，豐實飽滿，口感爽脆，桃香誘人，在同樣重量下，每罐僅有6-9片大型半切片，代表這屬於最高等級的大粒果實。



使用德麥南非水蜜桃

Aldia Orange Filling



裝飾水果 / 馬卡龍



南非黃金水蜜桃

Aldia Orange Filling

碩大甜美爽脆口感，來自南非的自然恩澤，色澤最亮麗，脆度佳、數量多、香味濃郁

規格：825 公克 / 罐
X24 罐 / 箱



南非什錦水果

South African Premium Fruit Cocktail in Syrup

特選天然頂級水果製成，保留原有水果新鮮風味
規格：825 公克 / 罐
X24 罐 / 箱



荷麥小蘋果

Cherry Apple In Syrup

精選上等小蘋果，口感極佳，顆粒完整亮麗
規格：425 公克 / 罐
X24 罐 / 箱



醃（酒）漬櫻桃

Cherries In Brandy

法國進口新鮮櫻桃浸白蘭地，色澤光滑鮮豔，果粒軟硬適中
規格：1050 公克 / 罐 x6 罐 / 箱



荷麥迷你鳳梨片

Canned Mini Pineapple In Light Syrup

顆粒完整漂亮，顏色鮮明亮麗，價格低廉，口感絕佳
規格：830 公克 / 罐
X24 罐 / 箱



九味單餡迷你馬卡龍

Mini Assorted Macaron - Nine Flavors

編號：KLRM040510MS
規格：9 個 / 盤 / 15 盤 / 盒



Juice

果汁





樂多現榨果汁

HPP 高壓殺菌 SGS 認證的果汁

客戶品嚐到德麥食品代理引以為傲的“現打果汁”，我們嚴格把關每一次進貨的水果原料，也以堅持不使用防腐劑及其他人工添加物的理念，目的就是要讓客戶飲用安心、健康。我們提供檢驗證明使店家有保障及減少人工工序符合人事需求目的就是要讓客戶飲用安心、健康



Juice



鮮榨果汁

樂多柳丁汁 100%

規格：1.8L (6 瓶 / 箱)



樂多葡萄柚汁 100%

規格：1.8L (6 瓶 / 箱)



樂多百香果汁 100% (不含籽)

規格：1.8L (6 瓶 / 箱)



樂多檸檬汁 100%

規格：60cc / 瓶 (6 瓶 / 箱)
規格：71cc / 瓶 (100 包 / 箱)



樂多百香果汁 100% (含籽)

規格：1.8L (6 瓶 / 箱)



樂多鳳梨汁 100%

規格：1.8L (6 瓶 / 箱)



樂多芭樂汁 60%

規格：1.8L (6 瓶 / 箱)



樂多芒果汁 60%

規格：1.8L (6 瓶 / 箱)



Flavor | ce

風味粉 · 果凍





抹茶風味粉

嚴選茶葉研製而成，顏色碧綠，成品也不會變褐色，用於裝飾灑在鮮奶油蛋糕或冰品上也不潮濕、不擴散，可冷藏、冷凍儲存，不吸濕。



使用抹茶風味粉

Green Tea Powder



風味粉 / 可可粉



抹茶風味粉

Green Tea Powder

具有茶香味各種添加物調配皆可，創新研發，耐高溫烘焙不褪色，高纖低脂天然健康，應用在冰品上不潮濕、不擴散，可冷藏、冷凍儲存不吸濕。

應用：

冰淇淋、雪花冰、飲品

規格：1 公斤 / 包



嘉麗寶高脂可可粉

Callebaut Cocoa Powder

產地：比利時

特色：含 22%-24% 可可脂

應用：冰淇淋、飲品等

規格：5 公斤 / 包 x4 包 / 箱



嘉麗寶防潮巧克力粉

Callebaut Chocolate Powder

產地：比利時

特色：口感佳，化口性好，防潮效果佳

應用：冰淇淋、飲品等

規格：1 公斤 / 包；20 公斤 / 袋



嘉麗寶防潮可可粉

Callebaut Cocoa Powder

產地：比利時

特色：絕佳防潮效果，可撒

在提拉米蘇上應用：冰淇淋、

飲品等、提拉米蘇

規格：1 公斤 / 包



唐寧伯爵茶

Earl Grey Tea

源自於 1706 年的悠遠茶香 - TWININGS 英國最古老的茶，茶香嫵繞近 300 年，手柑香味

應用：冰品製作調味

規格：500 公克 / 罐



西班牙黑騎士可可粉

Spanish Cocoa Pwd

產地：西班牙

特色：顏色深邃，是經清雜、

焙炒、脫殼、磨漿、壓榨、

制粉等工序精制而成

應用：冰淇淋、飲品等

規格：5 公斤 / 箱

25 公斤 / 袋





使用烤不爆麻吉



使用鑽石果凍粉

Instant Jelly Powder



果凍 / 布蕾 / 提拉米蘇



HIT!
店長推薦

烤不爆麻吉

口感Q軟，可裝飾
或添加各式冰品增
添口感

規格：1kgX12盒 / 箱
(±66條 / 盒)



鑽石果凍粉

Instant Jelly Powder

晶瑩剔透，口感Q，有彈性，可
重複加熱溶解使用，冷藏不龜裂
規格：1公斤 / 盒 x12盒 / 箱
(附配方 33頁)



葛の粉

Arrowroot Jelly Powder

口感水水，入口即化，非常適合
做夏日的果凍
規格：1公斤 / 盒 x12盒 / 箱



提拉米蘇慕斯粉

Zeesan Tiramisu Mousse Powder

產地：荷蘭
特色：風味與新鮮馬斯卡彭起士
相同，含有焦糖顆粒
應用：提拉米蘇，慕斯蛋糕
規格：500公克 / 包 x16包 / 箱
(附配方 35頁)



德麥金牌吉力丁粉

Golden Gelatine Powder

產地：德國
與一般吉利丁片比較價格較便宜，粉
末狀操作上較節省時間，沒有一般骨
膠臭味
應用：各式奶酪
規格：700公克 / 罐；5公斤 / 箱



焦糖布蕾粉

Cream Brulee Powder

產地：荷蘭
特色：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
規格：5公斤 / 箱；20公斤 / 袋
(附配方 33頁)



Chocolate

巧克力





CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

比利時嘉麗寶巧克力

過去 100 年以來，嘉麗寶一直堅持比利時頂級巧克力的品質。嘉麗寶專屬的可可豆烘焙師，貫徹一世紀的實踐理念，結合傳統與現代的精隨，小心翼翼透過雙手精心焙製，發揮出可可豆最大的香味潛能。在歷經數小時不間斷的研磨過程中，烘焙師以無比的耐心，力求精確無誤，其成果自然無比精細、入口即溶，這就是嘉麗寶一貫不變的最高水準。

使用嘉麗寶巧克力鈕扣 + 絲博巧克力水滴



Chocolate



巧克力

嘉麗寶巧克力鈕扣

Callebaut Chocolate Callet

口味：
100% 純苦、80% 苦甜、
70.5% 苦甜、60.1% 苦甜、
33.6% 牛奶、28.1% 純白
規格：2.5 公斤 x8 包 / 箱
規格：10 公斤 x2 包 / 箱
(70%、60.1%)



嘉麗寶草莓巧克力鈕扣

Callebaut Strawberry Chocolate Callet

水果與巧克力巧妙融合出
絕佳口感
規格：2.5 公斤 x4 包 / 箱



嘉麗寶榛果巧磚

Callebaut Gianduja Nut Chocolate

榛果巧克力風味，可做內餡使用
規格：5 公斤 / 包 x5 包 / 箱



嘉麗寶 100%、50% 榛果醬

Callebaut 100% 50% Hazel
Hazelnut Paste

純上乘榛果製成，
可製作榛果風味餡料
規格：5 公斤 / 桶



思高經典 34.1% 牛奶

Sicao 34.1% Chocolate Callet

香甜牛奶風味，濃醇滑順，
無人能比
規格：1.5 公斤 x10 包 / 箱



F1 巧克力棒

Dark Compound Stick

口感醇滑，高溫烘焙後不易變形，且持續保留可可濃香，可廣泛應用於各式產品
規格：1.6 公斤 / 盒
X12 盒 / 箱





使用嘉麗寶巴瑞脆片



使用三色脆球

Chocolate



巧克力裝飾

嘉麗寶巴瑞脆片

Callebaut Paillete Feuilletine

與各式巧克力及榛果醬結合，產生絕佳之香脆口感
規格：2.5 公斤 x4 盒 / 箱



嘉麗寶苦甜脆球

Callebaut Crispearls Dark Chocolate

可搭配咖啡直接食用，也可裝飾於冷點上
規格：3 斤 / 包 x10 包 / 箱



絲博苦甜巧克力水滴

Selbourne Dark Compound Chocolate Chips

顆粒均勻，可持續保留可可濃香，可廣泛應用於各式產品
規格：10 公斤 / 箱



德麥特級深黑苦甜刮屑

Selbourne Dark Compound Shavings

方便裝飾各式冰品、不易出水、不易碎裂、省時方便
規格：1.5 公斤 / 箱；2 公斤 / 箱



三色脆球

Crisp-Mix Truio

口感特殊，內部包覆米果，外面淋上一層巧克力，裝飾商品視覺效果佳
規格：600 公克 / 罐
編號：DPCM11



嘉麗寶草莓脆球

Callit Crispearls Strawberry

草莓口味巧克力製成，質地優美，形狀各異，為您的作品增添藝術氣息
規格：0.8 公斤 / 包 x4 包 / 箱



黑岩脆粒

Brittle grain

巧克力風味碎片
規格：1 公斤 / 包



德麥高級牛奶刮屑

Milk Compound Shaving

方便裝飾各式冰品、不易出水、不易碎裂、省時方便
規格：1.5 公斤 / 箱
2 公斤 / 箱



pcbcreation 

法國 PCB 巧克力裝飾

來自法國的 PCB 巧克力裝飾系列，擁有許多的法國特質：熱情，大膽，幽默，且充滿了藝術感，對於追求創新表現的盤式與冰品創意師傅而言，PCB 巧克力裝飾系列可說是最佳的選擇。1992 年成立的 PCB 公司，年輕充滿活力，不斷地追求創新，與眾多知名大師如 Pierre HERME，Christophe Michalak，OlivierBajard 等合作，持續開發出各種裝飾品與模具，將產品提升至嶄新的境界。



使用 PCB 蜜蜂 + 蘑菇 + 細長葉

Chocolate



法國 PCB 巧克力

瓢蟲 (灌模)

編號：GPCBL42
規格：340 格 / 片



蜜蜂 (灌模)

編號：GPCBL225TEH
規格：170 格 / 片



胡蘿蔔 (灌模)

編號：GPCBL282TEH
規格：114 格 / 片 (2 款)



迷你香菇蘑菇 (灌模)

編號：GPCBL246TEH
規格：91 格 / 片 (3 款)



眼睛

編號：DPCB13
規格：108 個 / 盒



細長葉 - 綠

編號：DPCFE23
規格：135 片 / 盒



古銅金色脆球

編號：DPCM35
規格：200g / 罐



金色脆球

編號：DPCM47
規格：200g / 罐





荷蘭 DOBLA 巧克力裝飾

來自荷蘭的 Dobla 巧克力裝飾系列，堪稱是巧克力裝飾產品中的精品，也是眾多國際級西點師傅最愛用的品牌之一。Dobla 巧克力品項選擇豐富且多樣化，但不變的是其均一的超高品質，以及對每個細節的注重。追求完美，始終如一，現在就用 Dobla 巧克力裝飾系列，幫您的冰品作品，添上最完美的最後一筆，提升您的商品價值吧！

使用多布拉棋盤巧克力

Chocolate



荷蘭巧克力裝飾

棋盤巧克力

大規格：140片 / 盒 x6 盒 / 箱
尺寸：5.0cm

小規格：380片 / 盒 x6 盒 / 箱
尺寸：2.7cmx2.7cm



黑圓花巧克力

編號：UDDL71200
規格：375片 / 盒 x6 盒 / 箱
尺寸：3.3cm



三角鑽石

編號：UDDL71204
規格：245片 / 盒 x6 盒 / 箱
尺寸：3.5cmX5cm



多布拉炭燒咖啡巧克力豆

編號：UDDL81126
規格：3公斤 / 箱
尺寸：1.3cmX1.7cm



多布拉苦甜巧克力葉 (小開)

編號：UDDL41128
規格：4kg/ 盒；1 盒 / 箱



多布拉白色巧克力葉 (小開)

編號：UDDL43114
規格：4kg/ 盒；1 盒 / 箱



多布拉草莓巧克力葉 (小開)

編號：UDDL48005
規格：4kg/ 盒；1 盒 / 箱



多布拉綠色巧克力葉 (小開)

編號：UDDL48128
規格：4kg/ 盒；1 盒 / 箱



Whipping Cream

乳品 · 鮮奶油





法國卡地亞動物鮮奶油

隸屬於全法國第一名的牛乳廠商 Sodiall，BEURALIA 公司是頂級法國鮮奶油的權威代表。BEURALIA 所生產的卡地亞動物鮮奶油，精選優質牛乳原料，乳脂肪含量高達 35.1%，乳香濃郁豐醇，色澤亮麗，而且擁有絕佳的操作性，法國原裝進口，UHT 無菌包裝，通過多項國際認證，適用於各式飲品與冰品料理，深受全球五十餘國烘焙師傅與烹飪廚師喜愛。



使用帕瑪森起士粉

Whipping Cream



乳品



卡地亞動物鮮奶油

35.1% U.H.T Dairy Whipping Cream

化口性佳，奶香味濃，質地綿密細緻，打發性好用途廣泛可煮耐高溫，無菌包裝衛生方便

規格：1 公升 / 罐 X12 罐 / 箱



虹冠植物性鮮奶油

Red Non-Dairy Whipping Cream

優良的穩定性，打發性佳，抗溫性好，色澤光亮鮮明，化口性好，無膽固醇（素食者可用）

規格：907 公克 / 罐 x12 罐 / 箱



金方植物性鮮奶油

Gold Square Whipping Cream

不含反式脂肪酸，用於冰品、飲料上裝飾，蛋糕、慕斯泡芙內餡等、蛋糕裝飾、裱花皆可

規格：907 公克 / 罐 x12 罐 / 箱



德紐全脂奶粉 (26%)

Whole Milk Powder

從新鮮牛奶製成的奶粉，無添加物，只把水份移除。

應用：食物和飲料的機能與營養特性，它也可以替代液體全脂牛奶，冰淇淋 / 優格、糕點、還原牛奶、罐頭製造。

規格：25 公斤 / 袋



帕瑪森起士粉

Parmesan Cheese

粉末細緻，乾酪風味十足，焗烤後色澤誘人，不易焦化，無油耗味

規格：2.27 公斤包 x4 包 / 箱



美國 NBA 奶油起士

NBA Cream Cheese

紐約起士蛋糕必用原料，乳脂含量 33%，符合美國國家標準，質地綿密滑口，色澤潔白

規格：1.36 公斤 / 條 x10 條 / 箱



德紐磅裝奶油

Unsalted Unsalted Butter Pat

天然新鮮的奶香，不添加任何防腐劑、人工添加物溶點 34-37 度

規格：454 公克 / 塊 X20 塊 / 箱



Vedrenne

法國維尼果露





法國維尼

維尼 (VEDRENNE) 酒廠創立於 1923 年，座落於全世界最頂級的葡萄酒聖地：法國勃根地的心臟地區，憑藉著當地得天獨厚的優越地理條件，繼承勃根地的優良製酒傳統，以及嚴格遵守祕方的獨特釀造工藝，使得維尼酒廠成為法國馳名全球的品牌之一。維尼果露系列，擁有花果芬芳，味美浪漫，是各種飲品的最佳良伴，100% 天然糖分，將花果最璀璨時的味，完美保留下來，多彩炫麗、仿若彩虹般的繽紛修長瓶身，符合人體工學，適用於各類高級調酒、咖啡、冰飲與料理。



Vedrenne Syrup



維尼果露

青蘋果果露

Green Apple Syrup

規格：1000 毫升 x6 瓶 / 箱



黑醋栗果露

Blackcurrant Syrup

規格：1000 毫升 x6 瓶 / 箱



藍柑橘果露

Blue Curacao Syrup

規格：1000 毫升 x6 瓶 / 箱



綠薄荷果露

Green Mint Syrup

規格：1000 毫升 x6 瓶 / 箱



玫瑰果露

Rose Syrup

規格：1000 毫升 x6 瓶 / 箱



檸檬果露

Lemon Squash Syrup

規格：1000 毫升 x6 瓶 / 箱



草莓果露

Strawberry Syrup

規格：1000 毫升 x6 瓶 / 箱



焦糖果露

Caramel Syrup

規格：1000 毫升 x6 瓶 / 箱



接骨木花果露

Elderflower Syrup

規格：1000 毫升 x6 瓶 / 箱



直接淋面冰上，可做於各式顏色變化

- 覆盆子果露
- 水蜜桃果露
- 摩奇多果露
- 榛果果露
- 黑莓果露
- 奇異果果露
- 百香果果露
- 杏仁果露
- 紅石榴果露
- 粉紅葡萄柚果露
- 芒果果露
- 香草果露
- 提拉米蘇果露
- 黃香蕉果露

Sweet cup

裝飾杯



白瓷杯 (天使、皇冠、太陽、樹)

尺寸：直徑 7.0cmX 高 6.8cm
 容量：105cc
 包裝：96 個 / 箱 24 個 / 盒
 材質：瓷器 - 耐熱 250°C
 不可直火



皇后牛奶瓶

尺寸：直徑 6.5cmX 高 6.7cm
 容量：110cc
 包裝：100 個 / 箱 (附贈貼紙 100 張)
 材質：瓷器 - 耐熱 250°C 不可直火



狐尾杯

編號：LCC009
 尺寸：直徑 9.3cm+
 把手 5cmX 高 3.5cm
 容量：100cc
 包裝：72 個 / 箱
 材質：瓷器
 耐熱 250°C 不可直火



幸福心型杯

編號：LCC005
 尺寸：10cmX8cmX 高 4cm
 容量：110cc
 包裝：96 個 / 箱
 顏色：粉紅
 材質：瓷器 - 耐熱 250°C 不可直火



烤布蕾杯

編號：大 LCC002
 小 LCC001
 尺寸：大 7cm/75cc
 包裝：120 個 / 箱
 尺寸：小 5.5cm/50cc
 包裝：96 個 / 箱
 材質：瓷器



橫濱杯

編號：LCD010
 尺寸：直徑 6.6cmX 高 4.7cm
 包裝：780 個 / 箱
 容量：100cc
 材質：PP 可隔水加熱
 (水浴法)



盆栽杯

編號：LCD011
 尺寸：直徑 6.6cm
 高 4.7cm
 包裝：780 個 / 箱
 容量：100cc
 材質：PP 可隔水加熱
 (水浴法)



神戶杯

編號：LCD008
 尺寸：直徑 9cmX 高 4cm
 包裝：400 個 / 箱
 容量：120cc
 材質：PP (含蓋)



新銀座慕斯杯

編號：LCD009
 尺寸：直徑 9cmX 高 5.2cm
 包裝：400 個 / 箱
 容量：160cc
 材質：PP (含蓋)



PP 布丁杯

編號：LCD003
 尺寸：6.5cmX 高 7.2cm
 包裝：600 組 / 箱
 容量：200cc
 材質：PP (含蓋)



透明水晶杯

編號：LCD001
 尺寸：直徑 7cmX 高 7.8cm
 包裝：700 組 / 箱
 容量：200cc
 ● 材質：PS (含蓋)



保羅瓶

編號：LCB00400
 尺寸：直徑 4cmX 高 7.5cm
 包裝：120 個 / 箱 (含蓋)
 容量：100cc
 材質：玻璃



Snowflake ice

雪花冰





販売期間

飲むスノー!?

タピオカ 専門店の

台湾のひんミルクスノー
パールティーのドリンク
混ぜるだけでフローズンに大変身!!

タピオカ
ミルティースノー
Tapioca Milk Snow
¥500 (in tax)
ミルクスノー / タピオカ
オリジナルスノーティー

タピオカ
マンゴーミルクスノー
Tapioca Mango Milk Snow
¥550 (in tax)
ミルクスノー / タピオカ
マンゴーもあり
フローズンマンゴー

数量限定

2015 summer fair

氷
ふわふわ

ふわふわみるくいちご
ごろっとイチゴのソース添え 680円 (税別)

ふわふわみるくいちご
580円 (税別)

ふわふわみるくいちご
580円 (税別)

ふわふわみるくいちご
580円 (税別)

みるく
イチゴ 280円 (税別)

みるく
メロン 280円 (税別)

みるく
レモン 280円 (税別)

snowflake ice



雪花冰 · 雪花機

雪花冰

口味：牛奶、原味、芒果、抹茶、巧克力、草莓
規格：150g±5g 規格：300g±10g (牛奶口味)
包裝：6杯 / 6袋 / 箱



規格：300g±10g
(牛奶口味)



雪花冰機 JB-209-140

台灣專利機台→
電流 110 伏特 60 赫茲

專利設計、新創冰機、即插即用、
超小體積、操作簡單、靜音免洗
外型輕巧、不佔空間、按鈕單純
一杯一份 衛生滿分
專利設計安全滿分



雪花冰機 JB-209-330

←台灣專利機台
電流 110 伏特 60 赫茲





100 種水果沙碧的配方 The Recipe for 100 Fruit Sorbets

傳統沙碧配方

秤好所有材料。混合安定劑以及 1/4 的細砂糖。另外 3/4 的細砂糖與葡萄糖粉和右旋糖酐

1. 水加溫至 25°C
2. 用於摩奇多：在 25°C 時加入奶粉
3. 在 30°C 時加入 3/4 的細砂糖、葡萄糖粉及右旋糖
4. 在 45°C 時加入 1/3 的細砂糖和安定劑
5. 將糖漿煮滾
6. 熄火，留置讓糖漿冷卻
7. 讓煮好的糖漿放置 1~4 小時熟成（若能放置 12 小時以上最佳）
8. 拌入已升溫融化的果比水果果泥
9. 放入冰淇淋機中製作沙碧

標比沙碧糖漿製作方法：

將果比水果果泥升溫至 0°C（最高不超過 10°C）

1. 用於摩奇多：約在 25°C 時加入奶粉
2. 加入配方內的沙碧糖漿跟水，使其混合均勻後即可倒入冰淇淋機中製作沙碧

TRADITIONAL RECIPE

Weigh all the ingredients. Mix stabilizer with 1/4 of sugar weight.

Mix remaining sugar with atomised glucose and dextrose.

- Warm up water to 25°C.
- For mojito : add milk powder at 25°C
- At 30°C add sugar - atomised glucose mix with dextrose and blend
- At 45°C add sugar - stabilizer mix and blend
- Bring to the boil.
- Withdraw from fire, firm surface, cool down as fast as possible.
- Maturation from 1 to 4 hours at least (the best results are achieved after maturation of 12 hours or more).
- Mix melted puree with syrup.
- Process in the sorbet maker.

RECIPE WITH RAVIFRUIT SORBET MIX

Melt fruit puree between 0°C and 10°C maximum.

For mojito : warm water at 25°C, add milk powder and mix

Add needed quantity of sorbet mix and water.

Finally mix, blend and process in the sorbet maker.

高水果含量配方 Riche en fruit - High fruit content.

標準水果含量配方 Classique - Standard

PUREE - (1kg) 果泥 1kg		傳統沙碧配方 Traditional recipe							沙碧糖漿配方 Recipe with sorbet mix							
		果泥百分比 % of fruit puree	細砂糖 Sugar (g)	葡萄糖粉 Atomized glucose (g)	右旋糖 Dextrose (g)	安定劑 Stabilizer (g)	水 Water (g)	沙碧糖漿 Sorbet mix (g)	水 Water (g)							
杏桃	Apricot	65%	192	260	62	70	31	35	3	4	251	445	444	580	94	235
鳳梨	Pineapple	65%	172	240	62	70	31	35	4	4	271	445	411	550	28	270
維多利亞鳳梨	Victoria Pineapple	65%	140	210	60	70	30	35	4	5	300	490	360	500	175	315
香蕉	Banana	65%	130	200	46	55	31	35	3	4	329	520	316	465	223	365
黑加侖	Blackcurrant	50%	358	455	100	150	0	0	4	12	538	1880	728	1000	272	500
勃根尼黑加侖	Black currant nordic Bourgogne	50%	340	435	120	150	0	0	5	5	535	910	630	930	370	570
檸檬碎	Lemon (crushed)	35%	290	560	150	200	0	0	8	10	1080	1560	690	1160	810	1175
檸檬	Lemon	35%	574	870	171	240	0	0	9	12	1104	1880	1193	1785	664	1215
萊姆	Lime	35%	584	860	171	240	0	0	9	12	1093	1870	1212	1800	646	1200
椰子	Coconut	60%	200	280	50	60	50	60	4	5	365	595	465	625	200	375
椰子碎	Coconut-grated coconut	65%	180	255	45	55	45	55	4	5	260	450	425	565	110	250
刺楸酒	Citrus fruit cocktail - Pricklypear - Ginger	60%	227	310	67	80	33	40	4	5	336	565	513	680	153	320
紫葡萄	Purple - G.g	65%	156	225	62	70	31	35	4	6	286	490	386	525	153	295
仙人掌	Cactus - 0 ower (pricklypear)	60%	195	265	55	80	35	40	4	5	370	580	535	615	130	385
草莓	Strawberry	60%	256	285	67	70	34	35	3	5	306	420	470	610	65	210
草莓草	Strawberry-Basil	60%	258	280	83	70	0	35	3	5	322	425	476	615	53	205
野草莓	Strawberry (wild)	55%	281	365	91	90	0	45	4	5	443	720	695	790	305	435
草莓(無糖)	Strawberry (unsweetened)	65%	310	440	60	80	30	40	4	5	135	435	660	895	10	105
覆盆子	Raspberry	55%	281	325	91	60	0	40	4	5	443	570	512	680	155	320
覆盆子(無糖)	Raspberry (unsweetened)	60%	320	315	50	60	35	40	4	5	260	580	470	635	200	365
綜合紅莓	Fruit of the forest and red fruit	65%	216	290	46	55	31	35	4	5	242	435	692	600	308	220
芭樂	Guaia	65%	237	310	62	70	31	35	3	5	206	400	520	660	20	160
紅芭樂	Cattley Guaia	65%	190	260	45	55	30	35	4	5	265	460	420	560	120	260
紅石榴	Pomegranate	70%	185	245	55	65	0	0	4	5	180	355	355	430	70	115
高麗糖	Cherry (morello)	60%	210	295	50	60	33	40	4	5	369	600	460	625	207	375
紅醋栗	Red cumant	55%	286	360	110	130	0	0	4	5	420	725	580	780	240	440
奇異果	Kiwi	60%	245	315	50	60	33	40	3	5	335	580	489	655	178	345
荔枝	Lychee	60%	179	265	67	80	33	40	3	5	384	610	434	600	233	400
橘子	Mandarin	65%	197	275	61	70	30	35	4	5	244	435	456	595	83	225
芒果	Mango	60%	212	295	50	60	33	40	3	5	368	600	462	630	205	370
茉莉花芭樂	Mango Jasmine	60%	213	300	50	60	33	40	3	5	367	595	463	630	203	370
栗子	Chestnut	60%	23	100	67	80	67	80	3	5	507	735	210	380	457	620
哈密瓜	Melon	65%	199	270	62	70	31	35	4	5	243	440	458	600	81	220
美露李	Minabelle plum	65%	136	205	46	55	31	35	3	5	323	520	324	465	214	355
黑莓	Blackberry	65%	167	235	61	70	31	35	3	5	276	475	403	540	136	280
藍莓	Blueberry	65%	185	255	61	70	31	35	3	5	258	455	493	570	106	250
柳橙	Orange	65%	191	260	61	70	31	35	3	5	252	450	443	580	96	240
血橙	Orange (blood)	65%	199	270	62	70	31	35	3	5	244	440	456	595	83	225
熱情果泥	Pabana (banana, passion fruit, mango, lemon)	65%	117	180	62	70	31	35	3	5	326	530	306	445	233	375
葡萄柚(粉紅)	Grapefruit (pink)	55%	267	370	109	135	0	0	4	5	438	710	594	795	224	425
木瓜	Papaya	65%	196	270	46	55	31	35	3	5	262	455	426	565	113	255
百香果	Passion fruit	45%	379	550	111	140	0	0	5	5	726	1155	780	1105	443	755
水蜜桃(白)	Peach (white)	65%	199	270	62	70	31	35	3	5	244	440	456	595	83	225
水蜜桃(紅)	Peach (ruby)	65%	199	270	46	55	31	35	3	5	260	455	431	570	108	250
薰衣草水蜜桃(紅)	Peach (ruby)-Lavender	65%	199	280	46	55	31	35	3	5	260	445	431	585	108	235
水蜜桃(黃)	Peach (yellow)	65%	216	280	46	55	31	35	3	5	242	445	446	600	93	220
洋梨	Pear (Williams)	60%	224	260	50	55	33	35	3	5	356	465	418	560	121	260
青蘋果	Apple (green)	65%	187	260	46	55	31	35	3	5	190	465	411	550	128	270
大黃根	Rhubarb	60%	322	410	50	60	33	40	3	5	258	485	645	815	22	185

果泥 1kg PUREE- (1kg)	奶粉 Milk Powder (g)	細砂糖 Sugar (g)	葡萄糖粉 Atomized glucose (g)	右旋糖 Dextrose (g)	安定劑 Stabilizer (g)	水 Water (g)	沙碧糖漿 Sorbet mix (g)	水 Water (g)	奶粉 Milk Powder (g)
莫吉多 (莫吉多、薄荷) Mojito	15	100	60	30	4	235	285	145	15



芒果冰淇淋

1. 愛文芒果丁.....200g
2. 卡地亞動物鮮奶油180g
3. 細砂糖.....18g

製作方法

1. 愛文芒果丁加入料理機打成細膩的泥，要多打一些時間，把芒果的纖維打斷，霜淇淋會更滑順
2. 鮮奶油加細砂糖打至六七分發
3. 把芒果泥和打發的鮮奶油混合拌勻
4. 拌好的霜淇淋糊到入盒內，入冰箱冷藏。每過一小時，拿出來攪拌一下，用電動打蛋器攪拌的效果會更好些。一共拌5次。攪拌是為了把形成的冰渣攪碎，並混進空氣，使霜淇淋的口感更細膩。



抹茶冰淇淋

1. 牛奶250g
2. 卡地亞動物鮮奶油250g
3. 白砂糖(可自行斟酌)65g
4. 抹茶風味粉.....1大匙

製作方法

1. 將鮮奶油打發
2. 將牛奶和白砂糖及抹茶粉(需過篩)一起攪拌均勻
3. 加入鮮奶油拌勻
4. 倒入容器(請放冷凍後每1小時取出用叉子在容器中劃圈，重複3-5次即可)



抹茶果凍

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1. 水.....1000g | 1. 寒天粉、抹茶粉、細砂糖混合拌勻。 |
| 2. 細砂糖.....150g | 2. 加入水拌勻煮滾2分鐘 |
| 3. 德麥寒天粉......8g | 後，過濾入模冷藏備用 |
| 4. 德麥抹茶粉......20g | |
| 合計.....1178g | |



情人烤布蕾

- | | |
|------------------|----------------------|
| 1. 焦糖布蕾粉.....30g | 製作方法 |
| 2. 牛奶.....100g | 1. 鮮奶+鮮奶油先煮滾，加入布蕾拌勻。 |
| 3. 卡地亞動物鮮奶油.200g | 2. 再煮沸一次，讓入心型杯冷藏放涼。 |
| 4. 紅龍冷凍草莓.....適量 | |

TIPS:
布蕾粉加入後一定要再煮滾一次，布蕾才會凝結。

配方應用



雙倍奶酪

- | | |
|------------------------|-----------------|
| 1. 卡地亞動物鮮奶油 .250g | 製作方法 |
| 2. 牛奶250g | 1. 吉力丁+飲用水拌勻備用。 |
| 3. 香草棒半支 | 2. 將鮮奶油+牛奶+香草棒 |
| 4. 金牌吉力丁粉10g | +糖煮至80度 |
| 5. 飲用水50g | 3. 吉力丁趁熱放入 |
| 6. 美國NBA奶油起士 .500g | 4. 分次放入步驟3拌勻， |
| 7. 細砂糖90g | 最後與打發蛋白混合。 |
| 8. 打發蛋白150g | 5. 放入牛奶瓶杯冷藏 |



提拉米蘇

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| 1. 提拉米蘇慕斯粉 . . .200g | 3. 加入冰鑽咖啡酒拌勻 |
| 2. 牛奶300g | 4. 降溫至30°C加入打發鮮 |
| 3. 冰鑽咖啡酒40%20g | 奶油。 |
| 4. 卡地亞動物鮮奶油1000g | 5. 蛋糕體沾無糖濃縮咖啡 |
| 1. 先將配方材料備齊 | 浸濕。 |
| 2. 牛奶加熱至45°C加入提 | 6. 填入拌好的慕斯於布蕾 |
| 拉米蘇粉拌勻。 | 杯當中。 |
| | 7. 表面撒上防潮可可粉 |



快樂蘋果

- 配方一(意思)**
 維尼青蘋果果露15cc
 維尼草莓果露
 蔓越莓汁或蘋果汁 . .120cc

製作方法
 將材料放入雪克杯中搖盪
 均勻倒入杯中即可。



維尼草莓果露

- 配方一(意思)**
 維尼草莓果露10cc
 鳳梨汁120cc
 香蕉1 根

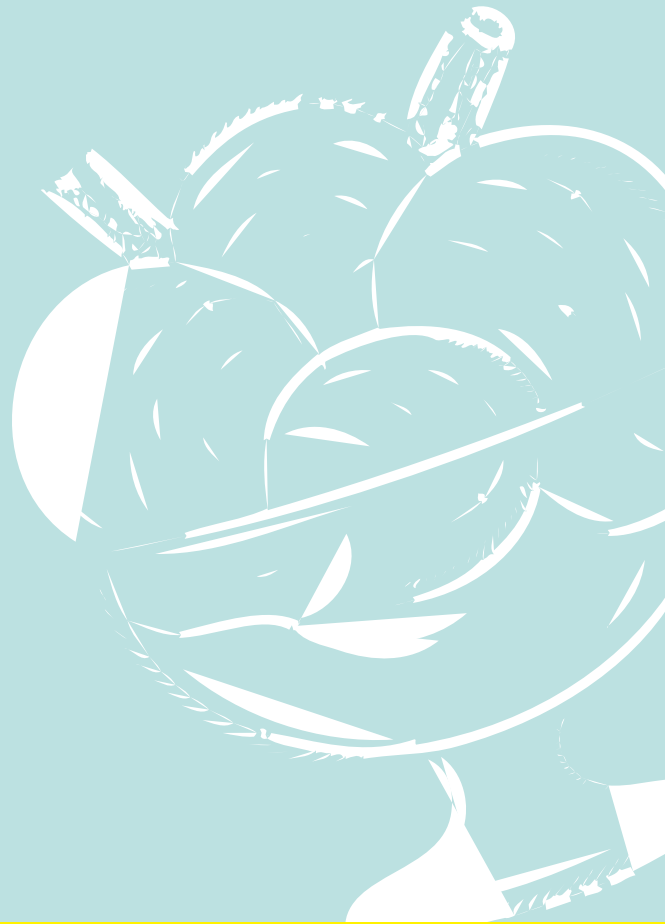
製作方法
 將材料放入果汁機中攪拌
 30秒。裝飾用2片鳳梨
 葉。

Fruit ice 冰



呷冰透心涼！夏日冰品飄果香
炎炎夏日，美味透心涼的冰品
運用好的食材，讓您創意無限





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,Malaysia		
	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		



www.tehmag.com.tw

E-mail:tehmag@ms37.hinet.net

2015年6月發行量 4000本