

The poster features a warm, peach-toned background with stylized, layered clouds in shades of pink and blue. A large, glowing circular moon is the central focus, containing the event title. Three white rabbit silhouettes are scattered throughout: one on the moon, one leaping in the sky, and one sitting on a hill. The overall style is soft and celebratory.

Pink!
**Moon
Festival**
-粉紅中秋月-

2020

德麥中秋講習 —— 江進元 總監



粉紅中秋月

Moon Festival



日常生活的哲思家

江進元 總監

現任德麥食品技術研發部總監

烘焙資歷29年

- 資歷：法蘭司西點麵包、凱樂西點麵包、豐成西點麵包、聖保羅西點麵包、百年神仙蛋糕主廚
- 品項特長：所有類型西點，以起司乳酪類為主
- 技術專長：專精素材的選擇與搭配，從日常生活發掘美味與靈感

p.03 RUBY奶黃酥

p.05 酥脆蛋黃酥

p.07 霸王酥

p.09 蘭姆葡萄栗子酥

p.11 玫瑰荔枝酥餅

p.13 德麥中秋月餅餡



Ruby 奶黃酥

使用嘉麗寶紅寶石巧克力



【製作方法】

- (1). 內餡一顆 45g
- (2). 表面刷全蛋沾帕瑪森起司粉
- (3). 熱風爐 180°C 烤 30 分鐘

油皮

每顆用量
25g

單位 g

- ① 鑽石牌低筋麵粉 1000
- ② 諾曼第發酵無水奶油 370
- ③ 瑪卡龍專用糖粉 200
- ④ 沸水 450

油酥

每顆用量
20g

單位 g

- ① 鑽石牌低筋麵粉 1000
- ② 諾曼第發酵無水奶油 400

內餡

每顆用量
45g

單位 g

- ① 奶黃餡 30
- ② 紅寶石 RUBY 月餅餡 15



酥脆蛋黃酥

奶油紅豆餡



【製作方法】

- (1). 奶油紅豆餡 + 鹹蛋黃 一顆 35g
- (2). 熱風爐 160°C 烤 50 分鐘
層爐
上火 230°C 下火 180°C 烤 8-10 分鐘 上色降溫
上火 180°C 下火 160°C 烤 40 分鐘

油皮

每顆用量
14g

單位 g

- ① 鑽石牌低筋麵粉 220
- ② 拿破崙法國專用粉 80
- ③ 諾曼第發酵無水奶油 ... 120
- ④ 瑪卡龍專用糖粉 40
- ⑤ 冰水 125

油酥

每顆用量
12g

單位 g

- ① 鑽石牌低筋麵粉 1000
- ② 諾曼第發酵無水奶油 ... 400

內餡：奶油紅豆餡



霸王酥

香菇雞黑蒜餡



【製作方法】

- (1). 內餡 35g+ 肉脯 10g+Q 心麻糬 25g
- (2). 熱風爐 210°C 烤 5 分鐘 出爐冷卻後
刷 2 次蛋液 再烤 8-10 分鐘上色
降溫 170°C 烤 25-30 分鐘
- (3). 最後 5 分鐘放少許無水奶油至鐵盤中煎烤
- (4). 底部沾白芝麻

油皮

每顆用量
20g

單位 g

- ① 鑽石牌低筋麵粉 300
- ② 拿破崙法國專用粉 300
- ③ 諾曼第發酵無水奶油 ... 245
- ④ 瑪卡龍專用糖粉 75
- ⑤ 冰水 265

油酥

每顆用量
20g

單位 g

- ① 鑽石牌低筋麵粉 1000
- ② 諾曼第發酵無水奶油 ... 400

肉脯

單位 g

- ① 肉脯 1000
- ② 肉醬罐 110
- ③ 沙拉油 125
- ④ 蒜味油蔥酥 65

內餡：香菇雞黑蒜餡



蘭姆葡萄栗子酥

蘭姆葡萄月餅餡



【製作方法】

- (1). 蘭姆葡萄月餅餡 + 法式帶皮栗子 一顆 35g
- (2). 刷全蛋液沾黑白芝麻
- (3). 熱風爐 180°C 烤 35 分鐘

油皮

每顆用量
13g

單位 g

- ① 鑽石牌低筋麵粉 310
- ② 拿破崙法國專用粉 220
- ③ 瑪卡龍專用糖粉 100
- ④ 諾曼第發酵無水奶油 220
- ⑤ 冰水 210

油酥

每顆用量
13g

單位 g

- ① 鑽石牌低筋麵粉 1000
- ② 諾曼第發酵無水奶油 400

內餡

每顆用量
35g

- ① 蘭姆葡萄月餅餡
- ② 法式帶皮栗子



玫瑰荔枝酥餅

玫瑰荔枝月餅餡



【製作方法】

- (1). 玫瑰荔枝月餅餡 30g+Q 心麻糬 15g
- (2). 熱風爐 240°C 烤 12 分鐘

油皮

每顆用量
22g

單位 g

- ① 鑽石牌低筋麵粉 600
- ② 拿破崙法國專用粉 150
- ③ 諾曼第發酵無水奶油 300
- ④ 瑪卡龍專用糖粉 95
- ⑤ 冰水 280

油酥

每顆用量
18g

單位 g

- ① 鑽石牌低筋麵粉 1000
- ② 諾曼第發酵無水奶油 400

-
-
- ① **油酥** 1000
 - ② 蘿絲玫瑰乾燥花瓣 10
 - ③ 甜菜根粉 10

內餡：玫瑰荔枝月餅餡





粉紅中秋月
Moon Festival

10740



菜脯米餡

刨絲的白蘿蔔經風乾後，呈現天然脆甜的口感，無論搭上哪種食材，皆能為食物增加多一層的豐富感。

108028



陳皮烏豆沙餡

遵循古法製成的烏豆沙餡，散發著濃郁清甜的純紅豆香，搭配上香氣醇厚甘甜的陳皮乾，令人回味無窮。

10741



梅干菜餡

太陽曝曬後的梅干菜，流露出香甜甘酸的風味，挑起你味覺的感動，令人忍不住一口接一口吃下去。

108029



洛神花紅茶餡

精選上等洛神花，搭配著清甜不膩的紅茶餡，富有層次感的口味，令人齒頰生香。

德麥鼎力支持店家製造最美味可口的月餅，生產研發各式最高品質的月餅餡料，不但種類齊全，而且風味絕佳，更有安全保證，絕對是店家的第一選擇，歡迎店家及早訂購，掌握商機！

I08021



檸檬月餅餡

精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽，酸酸甜甜的滋味，甜而不膩。

I08101



頂級土鳳梨餡

特選頂級土鳳梨，只留果肉不留芯，僅以最基本方式調味，展現出最高等級的鳳梨風味。（純素）

I08013



嘉麗寶深黑巧克力餡

特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的濃醇巧克力風味。（蛋奶素）

I02011



土鳳梨餡

嚴選新鮮鳳梨果肉調製，不添加冬瓜醬，吃的到真正鳳梨風味，是時下最受歡迎的產品。（奶素）



粉紅中秋月

Moon Festival

I0401



八卦山土鳳梨餡

使用純土鳳梨餡為基底製成，香味濃郁，同時也能吃到鳳梨纖維，口感上更添變化。(純素)

I02013



25 斤八卦山土鳳梨餡

使用純土鳳梨餡為基底製成，香味濃郁，同時也能吃到鳳梨纖維，口感上更添變化。(純素)

I0306



頂級冬瓜鳳梨醬

精選上等冬瓜與鳳梨，經特別手法煉煮，口感清爽且完整保有鳳梨風味。(奶素)

I0202



寒天鳳梨餡

精採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與80%的鳳梨果肉研製出傳統美食鳳梨酥，吃的到香甜鳳梨果肉。(奶素)

10737



純綠豆沙

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。(純素)

10301



芋頭酥豆餡

特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。(純素)

10716



奶油綠豆沙

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。(奶素)

10736



餅用顆粒芋泥

特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。(純素)



粉紅中秋月
Moon Festival

10001



京黃酥 (餡)

德麥烘焙師團隊獨家研發，口感細緻香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛。(蛋奶素)

108007



德麥蓮蓉餡

選用被譽為”中國第一蓮子”的頂級天然湘蓮製成，質地細膩，潔白圓潤，清香鮮甜。(純素)

10002



京黃酥 (皮)

德麥烘焙師團隊獨家研發，口感細緻香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛。

108006



桂花核桃餡

以清香的桂花，搭配健康的核桃，二者的香味交融，帶出高雅的氣息。(純素)

10703



香蘭白玉月餅餡

選用高雅清香的斑蘭葉，加入上等白瓜子，形成獨特的餡料，一次滿足香味、口味與視覺。
(純素)

10705



黑糖桂圓月餅餡

精選上等桂圓，搭配特等黑糖研製而成，口味豐醇，甜而不膩。(純素)

10705



客家擂茶月餅餡

特選上等茶葉研磨入餡，完美保留茶葉的清香，入口即可感受獨特的茶甘味。(純素)

108018



頂級棗泥餡

精選優質黑棗與紅棗，調製成最道地的傳統棗泥口味，完美保留棗香，質地細膩順口。(純素)



粉紅中秋月
Moon Festival

108008



德麥桃山皮 (原味)

嚴格控管製作流程，經過獨家煉煮四小時，色澤亮麗，低脂輕糖、入口即化、綿密細緻、口感極佳。(蛋奶素)

108002



顆粒芒果餡

以特選芒果泥精製，加上芒果顆粒而成，富含濃郁芒果香味，增添口味滿足感。(純素)

1080112
(低糖烏豆沙) 1080112A



烏豆沙餡

濃厚的純紅豆香，甜而不膩的口味，色香味俱全，完美再現懷念的古早味。(純素)

108004



洛神花餡

洛神花的淡雅芳香，口感溫潤，滋味酸甜，深受女性喜愛。(純素)

108003



蘭陽金棗餡

從金棗故鄉宜蘭縣，精選蘭陽平原特產的金棗果粒製成，帶有濃厚的道地本土風味。(純素)

10701



金桔月餅餡

精選新鮮金桔調製，保留金桔絕佳風味，口味甘甜溫和，並降低糖分減輕身體負擔。(純素)

108001



芒果餡

以特選芒果泥精製而成，富含濃郁芒果香味，口感絕佳。(純素)

10729



酒釀蔓越莓餡

精選美國產頂級蔓越莓，浸漬於紅酒中再以細火熬煮而成，口味成熟且富有層次感。



粉紅中秋月

Moon Festival

108005



草莓優格餡

精選優質草莓，搭配天然絕配的優格，形成具酸甜美味的獨特餡料，果香濃郁，大人小孩都愛。(奶素)

108010



巴黎焦糖栗子餡

精選法國進口頂級栗子，以大量焦糖慢火熬煮，形成異國風情的美味，同時仍保有栗子丁的口感。(純素)

108209



雪白乳酪餡

選用頂級的美國 NBA 起士，精製而成的特殊白色餡料，起士風味濃郁，適當的鹹度更能引發食慾。(奶素)

10715



伯爵奶茶月餅餡

嚴選唐寧伯爵茶調製，保留頂級伯爵茶的圓潤風味，以和諧與高貴感，呈現英國莊園風情。(奶素)

I0102



和風抹茶月餅餡

將日式抹茶結入白鳳豆沙中，口味清爽，帶有精製的淡淡茶香。（純素）

I1003



港式月餅糖漿

風味佳，著色容易烘焙更快速，可做出回軟有光澤的產品。（純素）

I08017



咖哩月餅餡

以特調咖哩粉搭配豆泥調配而成，重現傳統咖哩風味，香味撲鼻，帶點微辣的味道令人欲罷不能。（葷）

I08015



干貝 XO 餡

精選上等干貝與蝦米，以特調 XO 醬拌炒製成，香味濃郁，口齒留香，展現道地廣式風味以上選豬肉與香菇，配合香醇醬油滷製，產生絕佳的組合，美味可口，懷念的古早味完美再現。（葷）



TEHMAG FOODS CORPORATION



<http://www.tehmag.com.tw>

台北總公司	新北市五股區五權五路31號	電話：(02) 2298-1347	傳真：(02) 2298-2263
台中營業所	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	高雄市三民區銀杉街55號	電話：(07) 397-0415	傳真：(07) 397-0408
宜蘭辦事處	宜蘭縣宜蘭市民權新路132號	電話：(03) 931-5823	傳真：(03) 931-5818
花蓮辦事處	花蓮縣新城鄉花師街15號	電話：(03) 824-6923	傳真：(03) 824-6023
新竹辦事處	新竹市警光路40號	電話：(03) 523-3068	傳真：(03) 523-3013
嘉義營業所	嘉義市育人路432號	電話：(05) 236-6298	傳真：(05) 236-6297
台南辦事處	台南市永康區永大路一段122號	電話：(06) 273-7250	傳真：(06) 273-7251
無錫芝蘭雅	江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號	電話：+86-0510-83774575	傳真：+86-0510-83777471
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	5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam	TEL：+60-3-7499-3089	FAX：+60-1700-8136-19
美國子公司	18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA	M：+1 626 327 3458	eric.lin@tehmag.com.tw