



烘焙職人的效率指南

半成品與成品精選指南

The Curated Guide to Bakery Essentials



CONTENTS

冷凍麵包系列 Frozen Bread Series

德麥貝果	P4
國內冷凍麵包	P5
金磚吐司系列	
香蒜金磚/吐司金磚/巧克力金磚/明太子金磚	P6

冷凍麵團系列 Frozen Dough Series

萊思克冷凍派皮/乳木果油餅乾/披薩冷凍麵團	
(小)菠蘿皮/飛碟焦糖泡芙冷凍麵團	
日本田中大理石麵團	P7
德麥羊角波蘿可頌	
G系列冷凍麵團	P8
蝴蝶酥	P9

精緻西點與餅乾 Fine Pastries & Cookies

德麥帕瑪森起司棒/德麥日式焦糖小泡芙/貝朵丹麥棒	
德麥法式千層蛋糕/巴斯克乳酪蛋糕/原味冰心泡芙	
鳳梨酥/蛋黃酥/土鳳梨酥	
綠豆冰糕	
QQ球/黃油年糕	P10
德麥麻吉皮/手工麻吉/麻吉	
烤不爆麻吉/串燒麻吉	P11

特選系列 Specialty Items

德麥蛋皮	
耐凍甜心布丁	
6吋皮塔餅	
墨西哥餅	P11



派塔基底系列 Pastry & Tart Bases

冷凍千層蛋塔皮

路易千層蛋塔皮

206塔皮/202塔皮/211塔皮/219塔皮----- P12

葡式蛋塔皮(202)/葡式蛋塔皮(208)

長型華爾滋/圓型華爾滋

志遠塔殼/德麥7公分直角塔殼

膨脹起酥片/螺旋起酥片/泡芙殼 ----- P13

貝朵法國冷凍麵團 BRIDOR

BRIDOR 貝朵 ----- P14

黑玫瑰冷凍系列 La Rose Noire

馬卡龍(迷你)/手指馬卡龍----- P16

迷你閃電泡芙/圓形雙餡泡芙/繽紛芝士蛋糕----- P17

黑玫瑰芝士蛋糕/大圓形芝士蛋糕 ----- P18

黑玫瑰 法國長棍麵包/冷凍麵團-肉桂捲

冷凍大理石可頌 ----- P19

吉多拉巧克力 ----- P20

一口素食甜點 ----- P21

手製巧克力 ----- P22

冠軍巧克力 ----- P23



選用日本粉、紐西蘭奶油製作

選用優質食材製作而成，層次分明的小麥香。

長時間慢發酵，口感蓬鬆Q軟，無論單吃或夾餡都十分美味。



K5007 / K5007A

德麥原味貝果 奶

重量：80公克±10公分

規格：

(K5007) 25入/箱

(K5007A) 5個/條；12條/箱



K5008 / K5008A

德麥蔓越莓貝果 奶

重量：90公克±10公分

規格：

(K5008) 25入/箱

(K5008A) 5個/條；12條/箱



K5009 / K5009A

德麥巧克力貝果 奶

重量：90公克±10公分

規格：

(K5009) 25入/箱

(K5009A) 5個/條；12條/箱



K5013

德麥洋蔥貝果 五辛

重量：90公克±10公分

規格：單入包裝



K5012 / K5012A

德麥維康雜糧貝果 奶

重量：90公克±10公分

規格：

(K5012) 25入/箱

(K5012A) 5個/條；12條/箱



K5011 / K5011A

德麥多穀物貝果 奶

重量：90公克±10公分

規格：

(K5011) 25入/箱

(K5011A) 5個/條；12條/箱



電鍋

- 不需退冰
- 冷凍貝果：外鍋加一杯水
- 常溫貝果：外鍋加半杯水

將貝果置於網架，外鍋加入適量水，待開關跳起即可食用。



微波爐

室溫退冰 1小時
微波1分鐘

可用微波容器裝一杯水同時微波，避免水分流失影響口感。



烤箱

室溫退冰 1小時
200°C 預熱5分鐘
烤2~3分鐘

在貝果表面噴點水，放進烤箱加熱，直到表面微酥即可。

保存方式

冷凍可保存2個月

包裝規格

單個包裝；25個/箱

※包裝袋不可加熱

國內冷凍麵包

使用進口日本麵粉與法國、紐西蘭天然奶油製成，口感酥脆風味佳，可直接食用或是搭配其他食材料理。

使用原料：日東普羅法國粉、伯爵酵母、飛雪片狀奶油、全壘打高筋粉



K5101AM

中可頌 

尺寸：長16.5公分
寬8.5x高5 ±0.5公分
重量：55±2公克
規格：6入/包；9包/箱



K5101AS

小可頌 

尺寸：長12.5公分
寬5x高3.5 ±0.5公分
重量：30±5公克
規格：10入/包；12包/箱



K5104AS

小圓型法國麵包 

尺寸：直徑6.5公分
高4.5±0.5公分
重量：33±5公克
規格：10入/包；12包/箱



K5102AS

小圓型餐包 

尺寸：直徑7x高4±0.5公分
重量：30±5公克
規格：10入/包；12包/箱



K5108

軟式法國 

尺寸：長27.5公分
寬7x高4±0.5公分
重量：180±5公克
規格：3入/包；8包/箱



K5103AS

小法國麵包 

尺寸：長18.5公分
寬4x高3±0.5公分
重量：31±5公克
規格：10入/包；12包/箱



K5106B

佛卡夏 

尺寸：長11x寬11x高4±0.5公分
重量：95±5公克
規格：6入/包；8包/箱





K51131 五辛
香蒜金磚(吐司條)
重量: 90g
數量: 20條/包 x 2包/箱



K51132 奶
花生金磚(吐司條)
重量: 100g
數量: 20條/包 x 2包/箱



K51134 奶
巧克力金磚(吐司條)
重量: 70g
數量: 20條/包 x 2包/箱



K51135 蜜
明太子金磚(吐司條)
重量: 90g
數量: 20條/包 x 2包/箱



層爐

1. 冷凍排盤至烤盤上, 約10-12個/盤
2. 常溫解凍約20分鐘
3. 上火200+10°C, 烘焙時間: 10~12分鐘
4. 烘烤至表面金黃、酥脆, 即可出爐



氣炸鍋

1. 不需解凍, 180+10°C, 烘焙時間9-10分(建議5分鐘翻面)
2. 烘烤至表面金黃、酥脆, 即可出爐



熱風爐

1. 冷凍排盤至烤盤上, 約10-12個/盤
2. 常溫解凍約20分鐘。
3. 160+10°C, 烘焙時間6-8分鐘



家用
小烤箱

1. 冷凍取出後, 放置常溫稍微回溫後, 烤箱先預熱至170°C
2. 將吐司放入烤箱烤約10~12分鐘上色即可出爐

冷凍麵團系列

Frozen Dough Series



K3403

萊思克冷凍派皮 含酒

以法國萊思克AOP發酵奶油與法國粉製作，節省操作千層麵團的時間。

規格:40片/箱



A59001

乳木果堅果冷凍麵團 糖

尺寸:20g

規格:50顆x4包/箱

B9112

乳木果堅果餅乾 糖

規格:80片/箱



K1001

披薩冷凍麵團 糖

餅皮香，省時好操作，輕鬆即可製作披薩餅皮

規格:225g/個;30個/箱



K3101

(小)菠蘿皮 蛋奶

方便快速省時省力，輕鬆烘烤成菠蘿泡芙

尺寸:直徑4cm

規格:5gx185片/kg ; 6kg/箱



K30211

飛碟焦糖泡芙皮冷凍麵團 奶

尺寸:290g

規格:10條/箱



日本田中食品興業所

品牌介紹

田中(TANAKA)公司，是大理石麵包餡(Flour Sheet)的創始者。以高超的技術和創造力，為業界持續開發新商品。憑藉熱情與技術，田中公司將大理石內餡裹入麵糰，折疊出絕美的層次，自數十餘年前上市起即大獲好評，現今烘焙業界更給它莫大的肯定與支持。

大理石麵包

越放越柔軟

完全新鮮食材

每一口都享受到餡料



A50011

冷凍麵團～巧克力 蛋奶

規格:方形288片/箱



A51011

冷凍麵團～奶油 糖

規格:方形288片/箱



K30201

德麥羊角菠蘿可頌 蛋奶

整合現烤麵包前端生產工序於成型冷凍麵糰製程僅需簡單之解凍、發酵作業,即可現烤出爐上架

- ✓ 紐西蘭進口乳源之無水奶油厚菠蘿配方
- ✓ 32層次丹麥菠蘿蘿堡體

• 保存-18°C以下 • 95g ± 10g 個 • 20個/包 3包/箱



1 排盤解凍

將成型丹麥菠蘿冷糰置放於平烤盤上,於室溫解凍
60 ± 10分鐘
(中心溫度達16.5°C)



1 發酵

溫度: 32 ± 2°C
濕度(RH): 70 ± 5%
發酵時間: 75 ± 10分鐘
發酵長度達14.5 ± 1cm



1 爐前加工

在表面塗抹蛋黃液;風乾後,入爐前再進行第二次塗抹蛋黃液



1 烘焙

迴風爐設定
烘焙溫度: 170 ± 10°C
烘焙時間: 22 ± 3分鐘

G系列冷凍麵團 蛋奶

奶香味濃,方便快速省時省力,輕鬆烘烤可牛角

K3006

(冷凍) G25 小牛角

重量: 25g
數量: 160個/箱
冷凍尺寸: 8公分
解凍時間: 75分鐘
發酵時間: 30°C/60分鐘
發酵後尺寸: 9公分
烘烤後尺寸: 12公分
烤箱: 旋風爐180°C/約16分鐘

K3006D

(冷凍) G85 小牛角

重量: 85g
數量: 24個x2包/箱
冷凍尺寸: 12公分
解凍時間: 90分鐘
發酵時間: 30°C/60分鐘
發酵後尺寸: 16公分
烘烤後尺寸: 20公分
烤箱: 旋風爐180°C/約21分鐘





K3013 3.0蝴蝶酥(條狀)

K30141 3.0蝴蝶酥(片狀)

K3015 巧克力蝴蝶酥冷凍麵團(條狀)

使用愛樂薇片狀奶油

蝴蝶酥冷凍麵團



使用拿破崙法國專用粉、水、愛樂薇片狀奶油、砂糖、鹽
淨重:5400公克(270公克x20入)-32cm條狀
保存條件:冷凍6個月

① 寬 1 cm 每條可切30片

② 寬 1.5cm 每條可切20片

烘焙方式及流程



- 1.準備圈模噴上烤盤油
- 2.冷藏退冰→均勻沾砂糖
(表面濕濕的可粘附砂糖為主狀態)
- 3.修邊
- 4.①切寬1cm; ②切寬1.5cm
- 5.排至烤盤上
- ① 套SN3214圓型圈6.0x1.6cm
- ② 套SN3215圓型圈6.5x1.6cm

- 6.使用旋風爐，溫度 170°C
- 7.烘焙
- ① 時間:30分鐘
使用SN3214圓型圈6.0x1.6cm
- ② 時間:35分鐘
使用SN3215圓型圈6.5x1.6cm



W9999303

德麥帕瑪森起司棒 (蛋奶)

規格:100g/袋;30包/箱

W999930301

德麥帕瑪森起司棒散裝 (蛋奶)

規格:3kg/盒



德麥法式千層蛋糕 (蛋奶)

需冷凍

規格:8吋圓邊切片;10片/顆 (K4104)

規格:8吋圓邊切片;12片/顆 (K4104A)

規格:8吋圓邊切片;不切片 (K4104B)

德麥27切小千層蛋糕

規格:10盒/箱 (K4111)



W9999401/W9999402(散裝)

德麥日式焦糖小泡芙 (蛋奶)

W9999411/W9999412(散裝)

德麥法式可可小泡芙 (蛋奶)

規格:80g/包;30包/箱

2kg/箱(散裝)



K4108

巴斯克乳酪蛋糕60g (蛋奶)

需冷凍

規格:36個/箱



貝朵丹麥棒 (蛋奶)

W999821

規格:80支/箱

W999822

規格:10支x12盒/箱

W999823

規格:200支/箱

W999824

規格:150支x2盒/箱



K3210

原味冰心泡芙 (蛋奶)

規格:50個x2包/箱



如需專屬風味客製,歡迎洽詢業務團隊

W99987B

土鳳梨酥 (蛋奶)

規格:100入/箱

W99989B

3.0鳳凰酥 (蛋奶)

規格:100入/箱

W99990

3.0鳳梨酥 (蛋奶)

規格:100入/箱



K40021

綠豆冰糕(紅豆餡) (素)

重量:28g 規格:100顆/箱



K4003A (蛋奶)

QQ球-巧克力

規格:200個/箱

操作方式

• 層爐 上火190°C / 下火180°C
25分鐘 ± 2分鐘

• 熱風爐 170°C ; 25分鐘 ± 2分鐘



A02035 (蛋奶)

2.0黃油年糕預拌粉

規格:5kg/箱

K40071 (蛋奶)

(冷凍)黃油年糕

規格:144顆/箱



德麥麻吉皮 ●

尺寸:9x9 (K0011)

規格:5片x36盒/箱

尺寸:11x11 (K0021)

規格:5片x24盒/箱



烤不爆麻吉 ●

規格:1kgx12盒/箱(±66條/盒)

(原味)K0311 / (黑糖)K0313



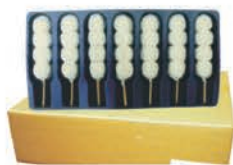
手工麻吉

口味:

花生、芝麻、黑糖花生、黑糖芝麻 ●

紅豆、黑糖紅豆 ●

規格:60gx15粒x6盒/箱



K050101

串燒麻吉 ●

規格:350公克/盒

7串/盒;20盒/箱



麻吉 ●

口味:

紅豆(K02011)

花生(K02021)

芝麻(K02031)

保存條件:常溫保存

規格:38gx30粒;12盒/箱

特選系列

Specialty Items



K3012

德麥蛋皮(22公分) ●

需冷凍

尺寸:直徑22公分

規格:20片/包;10包/箱



K4005/K4006

耐凍甜心布丁 ●

添加海藻糖、奶油、奶粉,口感滑順,可應用於布丁麵包內餡、生日蛋糕夾層、蛋糕捲夾層...等

可冷凍庫存

規格:6吋, 210g, 60片/箱 (K4005)

4吋, 120g, 120片/箱 (K4006)



K1061

6吋皮塔餅 ●

中東式口袋麵包經過高溫烤焙後外表呈現金黃色內部中空,聞起來有陣陣的麥香味。

規格:5片/包;8包/箱



墨西哥餅 ●

現買現用,餅皮香軟,操作簡單方便,節省製作時間,節省人工成本

規格:12片x12包/箱

6吋(K1062)、8吋(K1081)

6片x24包/箱

10吋(K1101)、12吋(K1121)



K2207 蛋奶
冷凍千層蛋塔皮
(產品不含模具)
尺寸:11cm±0.5
規格:25片/包;8包/箱



路易千層蛋塔皮 蛋奶
尺寸:8cm;25g (K2209A)
規格:200入/箱
尺寸:9.5cm;35g (K2209B)
規格:180入/箱



K2141A 蛋奶
206塔皮
尺寸:4x1.5cm±
規格:720個/箱
需冷凍



K2131 蛋奶
211塔皮
尺寸:8cm±
規格:180個/箱
需冷凍



K2121 蛋奶
202塔皮
尺寸:6cm±
規格:360個/箱
需冷凍



K2111 蛋奶
219塔皮
尺寸:5.5cm±
規格:360個/箱
需冷凍



K2206A
葡式蛋塔皮(202) 蛋奶
尺寸:5.5cm;14g
規格:300個/箱



K2206
葡式蛋塔皮(208) 蛋奶
尺寸:7.5cm±;28g
規格:150個/箱



K3302
長型華爾滋 蛋
方便快速省時省力,輕鬆
烘烤可口柔軟產品
尺寸:4cmx15cm
規格:200個/箱



K3301
圓形華爾滋 蛋
流動性佳,適用於手製
巧克力與裝飾片使用
尺寸:直徑10cm
規格:200個/箱



K2134
志遠塔殼 蛋奶
尺寸:
直徑6.5 x 底部5 x 高度 3.5cm
規格:28個/盤、5盤/箱



K4009
德麥7公分直角塔殼 奶
規格:12個x5盤/箱



K300101
膨膨起酥片 (冷凍) 蛋奶
尺寸:139x133mm
規格:120片/箱



K3007
(冷凍)螺旋酥皮 蛋
尺寸:17cmx17cm
規格:100片/箱



B9109
泡芙殼 蛋奶
尺寸:5cm
規格:42個/盤;7盤/箱



SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

品牌介紹

30年以來,Bridor專注於麵包烘焙的研究中心逐漸轉型為冷凍糕點的造生產,以滿足高階市場日益增長的需求,並堅守Le Duff集團創辦人暨集團主席Louis Le Duff制定的「手工製作結合工業管理」核心理念。設於法國布列塔尼維萊訥河畔塞爾翁的Bridorde France,一系列令人回味無窮的烘焙產品,在在都呈現優雅、精緻、口味、愉快、歡樂和分享的法國生活方式和享樂藝術。



41919

迷你草莓丹麥 (蛋奶)

退冰：30分鐘

烤箱：165-170度 16-17分鐘

數量：40公克x50個x2包/箱

規格：長6.5x寬6x高2.5cm



41915

迷你蘋果丹麥 (蛋奶)

退冰：30分鐘

烤箱：165-170度 16-17分鐘

數量：40公克x50個x2包/箱

規格：長6.5x寬6x高2.5cm



31104

迷你櫻桃丹麥 (蛋奶)

退冰：30分鐘

烤箱：165-170度 16-17分鐘

數量：40公克x100個/箱

規格：長6.5x寬6x高2.5cm



31103

迷你芒果丹麥 (蛋奶)

退冰：30分鐘

烤箱：165-170度 16-17分鐘

數量：40公克x100個/箱

規格：長6.5x寬6x高2.5cm



41917

迷你覆盆子丹麥 (蛋奶)

退冰：30分鐘

烤箱：165-170度 16-17分鐘

數量：35公克x50個x3包/箱

規格：長6.5x寬5.5x高3.5cm



41909

迷你巧克力丹麥 (蛋奶)

退冰：30分鐘

烤箱：165-170度 16-17分鐘

數量：28公克x80個x2包/箱

規格：長7.5x寬6x高3.5cm



37461

巧克力丹麥 (蛋奶)

退冰：30分鐘

烤箱：165-170度 16-17分鐘

數量：70公克x38個x2包/箱

規格：長11.5x寬8.5x高4.5cm



32924

迷你蘋果派 (蛋奶)

退冰：40分鐘

烤箱：195度 20-25分鐘

數量：40公克x255個/箱

規格：長6.5x寬6x高4.5cm



40083

蘋果派 (蛋奶)

退冰：45分鐘

烤箱：195度 20-25分鐘

數量：105公克x50個/箱

規格：長11.5x寬9x高4cm



41914

迷你經典可頌 蛋奶

退冰：30分鐘

烤箱：165-170度 16-17分鐘

數量：25公克x80個x2包/箱

規格：長12x寬5x高4.5cm



33250

經典40可頌 蛋奶

退冰：30分鐘

烤箱：165-170度 15-17分鐘

數量：40公克x55個x3包/箱

規格：長15x寬6.5x高4.5cm

客訂



32882

經典50可頌 蛋奶

退冰：30-45分鐘

烤箱：165-170度 15-17分鐘

數量：50公克x60個x2包/箱

規格：長16.5x寬7x高5.5cm



41912

經典可頌 蛋奶

退冰：30分鐘

烤箱：165-170度 16-17分鐘

數量：70公克x30個x2包/箱

規格：長18.5x寬9x高6.5cm



35506

精選可頌25 蛋奶

退冰：30分鐘

烤箱：165-170度 16-17分鐘

數量：25公克x75個x3包/箱

規格：長12.5x寬5x高4.5cm



35508

精選可頌70 蛋奶

退冰：30-45分鐘

烤箱：165-170度 15-17分鐘

數量：70公克x32個x2包/箱

規格：長19x寬8.5x高6cm

客訂



42739

精選可頌80 蛋奶

退冰：30-45分鐘

烤箱：165-170度 15-18分鐘

數量：80公克x30個x2包/箱

規格：長19x寬8.5x高6.5cm



41918

起酥片(不含酵母) 奶

退冰：無須退冰

烤箱：200度 10分鐘

數量：300公克x2片x3包/箱

客訂



38929 五辛

冷凍迷你披薩麵包卷

退冰：30分鐘

烤箱：165-170度 15-17分鐘

數量：35公克x75個x3包/箱

規格：長7.5x寬6.5x高2cm

客訂



38926 五辛

冷凍迷你香蒜麵包卷

退冰：30分鐘

烤箱：165-170度 15-17分鐘

數量：30公克x75個x3包/箱

規格：長7x寬6.5x高2cm

客訂



38925 五辛

冷凍迷起司麵包卷

退冰：30分鐘

烤箱：165-170度 15-17分鐘

數量：35公克x75個x3包/箱

規格：長7.5x寬6.5x高2cm

客訂



41529 含酒

可麗露

退冰：無須退冰

烤箱：190-195度 12分鐘

數量：75個/箱

100%
全熟



34790

280公克法國長棍 蛋

退冰：30分鐘

烤箱：190-195度 10分鐘

數量：280公克x25個/箱

規格：長49.5x寬6x高4.5cm



41935

馬卡龍(6款) 蛋

規格：高2.5x直徑4cm

重量：12公克/個

數量：12公克x8個x6款/箱

口味：椰子鳳梨、肉桂蘋果、檸檬萊姆、櫻桃、柚子香草、海鹽巧克力





品牌介紹

為了追求最高的品質，LAROSE NOIRE 設立工廠，以全部人力手工的方式，開始提供最高等級的各類烘焙冷凍材料，並在短短十年內，熱銷數十個國家。LAROSE NOIRE-黑玫瑰冷凍系列，主要使用於飯店、餐廳、夜店、咖啡廳及烘焙店，產品線包含手工塔殼、脆籃、脆筒、馬卡龍、冷凍牛角麵包、冷凍丹麥麵包、冷凍麵包、一口甜點、69%單一產區巧克力杯等，能夠滿足消費者最挑剔的味蕾。



Macarons (Mini) 馬卡龍 (迷你馬卡龍)

馬卡龍

重量:15-17g/個

高度:27mm

直徑:40mm

迷你馬卡龍

重量:6-7g/個

高度:22mm

直徑:28mm

馬卡龍-綜合 KLRMC40000MS

數量:48個/盤, 2盤/箱

9x8條(單一口味)

馬卡龍-綜合 KLRMC40500MS

數量:63個/盤, 2盤/箱

9x10條(單一口味)

口味:香草、香橙、巧克力、百香果、覆盆子、鹽味焦糖、伯爵茶、咖啡、檸檬

有提供單獨口味/箱, 請洽詢您的德麥業務



Les Eclairs 手指馬卡龍

手指馬卡龍

重量:12-14g/個

高度:25mm

長度:50mm

單口味:8x8條

手指馬卡龍-綜合 KLRMC60012MS

數量:40個/盤, 2盤/箱

口味:黑醋栗椰子、巧克力香草、芒果巧克力、太妃香蕉、肉桂丁香焦糖、香草覆盆子、覆盆子巧克力

有提供單獨口味/箱, 請洽詢您的德麥業務

Les Carolines 迷你閃電泡芙



迷你閃電泡芙

重量: 13-15g/個
高度: 25mm
長度: 60mm

迷你閃電泡芙-綜合

數量: 24個/盤, 3盤/箱

KLRLC100001MS

口味: 檸檬、巧克力、覆盆子、香草、海鹽焦糖

Les Chouchous 圓形雙餡泡芙



圓形雙餡泡芙

重量: 17-18g/個
高度: 30mm
直徑: 40mm



圓形雙餡泡芙-綜合

數量: 42個/盤, 2盤/箱

KLRLC20001MS

口味: 黑醋栗香草、雙餡巧克力、芒果百香果、雙餡覆盆子、焦糖香草

Les Cheeseclairs 繽紛芝士蛋糕



黑玫瑰繽紛芝士蛋糕

重量: 17-19g/個
高度: 16mm
長度: 52mm
寬度: 25mm



黑玫瑰繽紛芝士蛋糕-綜合

數量: 36個/盤, 2盤/箱

KLRFRC17000MS

口味: 黑醋栗、覆盆子、芒果、百香果、香蕉、椰子

Petit Cheesecake 迷你芝士蛋糕



黑玫瑰芝士蛋糕

重量:17-18g/個

高度:20mm

直徑:35mm

黑玫瑰芝士蛋糕-綜合 KLRFRCA16000MS

數量:48個/盤, 2盤/箱

口味:紐約芝士、大理石巧克力、藍莓、焦糖、巧克力、覆盆子

Extra Large Cheesecake 大圓形芝士蛋糕

大圓形芝士蛋糕



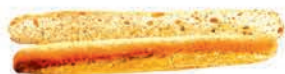
紐約芝士

重量:140-160g/個

尺寸:高度25mm x 直徑85mm

數量:9個/盤, 3盤/盒

Croissant and Danish pastry 冷凍麵糰



KLRNBB10002A

法國長棍麵包

規格:250克/條;12條/箱
(長度55公分)

烘烤方式:

退冰:一小時

旋風爐:220°C ; 2分鐘

層爐:上下火 220°C ; 3分鐘



KLRFPF24005

冷凍丹麥麵團-肉桂捲

規格:200個/盒

烘烤方式:

退冰:一小時

旋風爐:170°C ; 17分鐘

層爐:上火 180°C/下火 190°C ; 18分鐘



KLRFPF14027

冷凍大理石可頌麵團-可可棕色

規格:68克/個;100個/盒



KLRFPF14022

冷凍大理石可頌麵團-開心果綠色

規格:30克/個;230個/盒



儲存條件

-18°C 冷凍保存/運送



儲存條件

-18°C 冷凍保存/運送



層爐

上火180°C、下火185°C
烤27~33分鐘



旋風爐

170°C
烤20~23分鐘



Gelato Bonbons

吉拉多巧克力



水果吉拉多巧克力

27個/盤

口味：香橙、檸檬、黑加侖

數量：各2盤，共6盤/盒

綜合吉拉多巧克力

27個/盤

口味：巧克力、焦糖、咖啡

數量：各2盤，共6盤/盒

口味：巧克力、焦糖、咖啡、香橙、檸檬、黑加侖

重量：7-9g/個

尺寸：高19x寬20x長20mm

數量：27個/盤，6盤/箱

Vegan

Les Tartes Passion

一口素食甜點



一口素食甜點-綜合

重量: 13-15g/個

尺寸: 高16 x 直徑37mm

數量: 36個/盤, 2盤/盒

口味: 巧克力、檸檬、西洋梨、香草蘋果、水蜜桃香草、焦糖

重量: 11-13g/個

尺寸: 高16 x 直徑37mm

數量: 36個/盤, 2盤/箱

LA ROSE NOIRE
Gérard Duboi
RETM

Crystal Collection

手製巧克力



咖啡

重量: 7-8g/個

尺寸:

高16x長40x直徑26mm



黑醋栗

重量: 8.5x9.5g/個

尺寸:

高26x長33x直徑31mm



檸檬

重量: 9-10g/個

尺寸:

高23x長38x直徑32mm



覆盆子

重量: 8.5-9.5g/個

尺寸:

高15x長25x直徑25mm

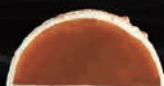


榛果

重量: 8.5-9.5g/個

尺寸:

高22x直徑26mm



海鹽焦糖

重量: 7-8g/個

尺寸:

高14x長45x直徑28mm



百香果

重量: 7-8g/個

尺寸:

高13x長46x直徑25mm



手製巧克力-綜合

數量: 63個/盤, 2盤/盒

Champion Chocolate

冠軍巧克力



咖啡/榛果/焦糖

重量: 8-9g

尺寸: 19x20x20mm

數量: 27個 x 6盤/盒

綜合冠軍巧克力

· 咖啡 · 榛果 · 焦糖 各2盤

數量: 27個 x 6盤/盒



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

www.tehmag.com.tw
tehmag@tehmag.com.tw

