

媽媽的模樣...

跟 RUBY 一樣

玲瓏剔透、精巧細緻

HAPPY
Mother's
Day



4 月

April / 2021



烘焙新訊

TEHMAG FOODS

品質安心 × 技術創新 × 服務用心

中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2021年 04月 第 244期 發行人：吳文欽 出版者：德麥食品股份有限公司
地址：新北市五股區五樓五路 31 號 電話：(02) 2298-1347 發行量：10000 份





TEHMAH FOODS 德麥食品

展會活動重點整理

N126

攤位號

2021 第一季最大展覽 · 暖心登場

粉紅芭芭 新單品亮相!

粉紅芭芭以嘉麗寶紅寶石巧克力結合彰化紅心芭樂的粉紅芭芭，莓果香氣完美平衡巧克力甜味，口感令人驚豔；必定讓你感受這個春天，粉系爆棚！



嘉麗寶巧克力跨界聯手RAVIFRUIT樂比果泥，與18度C巧克力工房Feeling18於攤位上帶來最適合夏天的聖品：冰淇淋的應用與試吃。

四葉鮮菓子

不加一滴水，食材使用堪稱牛奶界白富美！以北海道十勝四葉鮮奶、日本鑽石低筋粉製作。軟心滑順，澎潤Q彈口感，滿足許久未到北國旅遊的想念，幸福加分！

四葉十勝霜淇淋

在四葉展位現場拍照上傳，即可享有北國來的「四葉十勝霜淇淋」美好滋味不容錯過！



萊思克國王派 精彩賽事回顧

2020年底萊思克盃國王派大賽上的神作，一定要來現場看看。嚴選法國頂級的萊思克AOP發酵奶油，搭配莫比T55麵粉、甜杏仁等材料烤製成的國王派，也將於會場名店街攤位M208首販售。

名店街 M208



決賽影片

愛樂薇/萊思克產品示範



2019年底德麥食品獨家代理的兩大法系品牌 愛樂薇(Elle & Vire)、萊思克 (LESCURE) 此次展位盛大邀請——愛樂薇官方品牌大使 Chef Lai (某某。法式甜點)、萊思克官方品牌大使 Chef Joaquin Soriano (CJSJ 法式甜點) 及萊思克品牌顧問吳克己師傅(安德尼斯烘焙坊)現場為大家帶來產品操作示範。



Joaquin Soriano



Lai



吳克己



TMC Coffee與澎湖名店『吹吹風精品咖啡館』獨家合作

德麥TMC Coffee獨家合作澎湖知名『吹吹風精品咖啡館』品牌致力於新型態的咖啡沙龍，並建立在專業、品質、服務上，迎接來臨的第四波精品咖啡。精心嚴選最佳的豆源，並以最適合的方式烘焙，將豆子本身底蘊的香味及特質完全引出，創造不但具有頂級口韻，而且物超所值的各類專業用咖啡豆。為您呈現精品豆全系列。

鹹甜最佳搭配



德麥食品 x COFFEELAND 聯名的「愛呷甜」、「愛呷鹹」濾掛咖啡，在鹹甜麵包中搭配不一樣的咖啡風味，讓產品能展現其特色。

COFFEELAND極品莊園咖啡融合農業科技、風味物質研究、自動手沖咖啡機、先進烘焙廠、高端咖啡教學系統於一體，致力推廣咖啡教育與精品咖啡文化，為普羅大大眾忙碌的牛生活，添香助興，盼為台灣咖啡產業開創「科技為體」的新格局，奮進成為世界咖啡的科研中心。



德麥國際購物 | 展場限定優惠 ↴

消費即贈送
精美小禮物+100元折價券

單筆消費滿800則贈送
德麥蛋糕刀

單筆消費滿1500則贈送
德麥帆布袋

單筆消費滿2000即可
常溫宅配免運費

以上滿額贈送一贈送，不累積，數量有限，送完為止。



德麥商城 隆重回歸

現場許多好康的商品
等你來帶回家!

日本話題商品

Maritozzo

夢幻甜美的雪白之心



マリトッツォ

馬里托佐

羅馬生乳包

文案·設計/家芸

在日本IG上熱議的網美麵包

2021年最新趨勢商品「馬里托佐」(Maritozzo)！從羅馬紅到日本，並衍生出多樣口味，小巧的布里歐圓麵包間夾入蓬鬆輕盈的卡邦香緹鮮奶油，被細心抹平的雪白之心，呈現恬靜美好的圓型。即將到來的夏日，冰冰涼涼的鮮奶油甜點正是最佳首選！特別推薦使用法國愛樂薇卡邦鮮奶油，由法國諾曼地乳源生產製造的鮮奶油，有著奶香濃郁卻又清爽的特性，輕盈爽口無負擔。

從節日走入日常的早餐風景

Maritozzo是起源於義大利首都羅馬的一種傳統麵包，原本是在復活節前40天的齋戒期間(四旬期)食用，隨著人們的飲食文化演變至今，馬里托佐已經遍布義大利各地，不同店家的麵包製成各種正圓、橢圓甚至削半的圓型，或在麵團中添加各式果乾，他們最大的共通點就是剖面上那滿滿的打發鮮奶油，如今的馬里托佐，更是成為義大利人的日常，特別是在早餐時搭配咖啡享用。



※ 德麥食品技術研發部經理 范舜惟 師傅 運用示範



自由
變化



法國愛樂薇
卡邦動物鮮奶油
(1公升/罐，6罐/箱)

想要享受不同風味，可灑粉加入水果或是運用巧克力裝飾。
或以迷你吐司模具做成方形外表，呈現禮物盒般的驚喜感。

粉紅芭芭狂潮！席捲春天初戀系甜點登場

粉色夢幻甜品，大家收藏起來

「粉紅芭芭」一口嘗盡初戀的滋味

粉紅色是自然界中最稀有的顏色，全新商品「芭樂紅寶石」特色在於渾然天成的粉色，不是經過加工或色素添加，如同初戀嬌羞時臉龐嫵媚的色澤，玫瑰狀的綻放藉此表達內心無來由的悸動躍上心頭。搭配紅心芭樂乾的酸甜滋味，象徵青澀時期的戀愛，總以為很糾結的戀愛煩惱與與全世界作對的心情。

COCOMAKER可可美克巧克力專賣店-粉紅芭芭玫瑰



嚴選在地食材 一點點酸很好地平衡了甜度

入口除了有紅寶石巧克力的滑順、芭樂果乾的微酸，層層堆疊的口感十分驚豔，透過獨特技術，完全釋放其原料35%紅寶石可可豆的莓果香氣及浪漫粉色，在冰淇淋上搭配出最甜美的滋味，使用德麥嚴選紅心芭樂乾，採用台灣特選紅心芭樂製作而成，完美平衡巧克力的甜味，符合現代人注重健康、甜味降低的口感與風格。

朱里昂法式廚房-粉紅寶石櫻花霜淇淋



幸福可可黑巧克力專賣店-紅寶石芭樂巧克力磚



櫻花的花語 幸福、生命、純潔

當櫻花季節的來到，和喜歡的人走在櫻花樹下，感受被花瓣包圍的感覺，就是簡單的幸福，配上一口「紅寶石芭樂巧克力磚」讓你們重溫相戀時帶來的怦然心動與被捧在心尖上的甜蜜。



引用 03/15自由時報

<https://www.google.com.tw/amp/s/ent.ltn.com.tw/amp/news/paper/1437130>



美味 分享

CALLEBAUT®
SINCE 1811



Kinber 金帛手製

限定款『瑰蜜美人』與經典的『抹莓富士山』湊一塊兒一次擁有兩座山，愛他/她就當他/她的靠山。

一口吃下可感受到水蜜桃結合生乳餡的香柔飽滿，點綴的微酸醃製水蜜凍襯托出白桃鮮嫩滋味，與其搭配的是帶有天然莓果香氣的紅寶石巧克力，並由清香的玫瑰氣息帶出其濃郁風味，最後的餘韻，我們為你融入清甜爽口又帶點熟果香氣的東方美人茶，為你送上金帛獨特花果茶風格商品。



咖啡那 Caffaina Coffee Gallery

由 Ruby 巧克力所組成的顯目粉紅外觀，就如同耀眼的紅寶石其中蘊含著以黑蜜李、草莓與桃子果泥組成的豐富滋味，絕對讓您能享受到如珍寶般的味覺饗宴。



Mr.パン 胖先生頂級生吐司

比利時巧克力生吐司
甘味平衡、如同追求的過程。
紅寶石巧克力生吐司
甜蜜中又帶點酸、如同進入熱戀。

比利時、紅寶石；像極了愛情。

簡單李

寵愛女孩的新方式

師傅精心烘焙的雙層夾心餅
口感清甜酥脆
搭配蔓越莓果乾及天然紅寶石巧克力
特製的奶油互相呼應

酸酸甜甜的滋味，
一口又一口停不下來
是小編私藏第一首選！

珍貴稀有

全新品種

莓果酸甜滋味甘美滑順

紅寶石巧克力

RUBY CHOCOLATE

- 來自南美厄瓜多多 ✓
- 零色素純天然粉色 ✓
- 散發濃濃莓果清香 ✓



UDDL78340

紅鶴造型巧克力裝飾
Flamingo

尺寸 3.5cm x 4cm

規格 152 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL78412

迷你紅愛心巧克力裝飾
Sprinkle hearts

規格 0.6 公斤 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL77246

3D 黑紋黃鳳蝶巧克力裝飾
Butterfly

尺寸 3cm x 3.5cm

規格 120 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL77049

小雛菊造型巧克力裝飾
Daisy

尺寸 2cm

規格 140 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL71527

雪白球 + 金球 二合一巧克力裝飾
Snowball+Rising sun

尺寸 3cm

規格 40 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱

荷蘭多布拉巧克力裝飾

來自荷蘭的Dobla巧克力裝飾，是巧克力裝飾品的創新演繹者。Dobla與世界頂尖團隊合作，帶來一次又一次演繹革新，開發富含創意與獨特的巧克力裝飾品，品項豐富多樣，不變的是均一起高品質及對每個細節的注重。

Dobla真心善待自然與生產者，並於2010年取得UTZ公平貿易認證。Dobla今年持續推出眾多創新的產品，運用Dobla巧克力裝飾品，為您的作品添上畫龍點睛的一筆！



蘿 | 絲 | 玫 | 瑰 | 系 | 列 | 產 | 品

原產地：台灣

A41006



蘿絲玫瑰 花醬

500公克/包，36包/箱

成分：玫瑰花瓣、糖、蘋果、檸檬汁
最佳賞味期限為開封2週內，請儘早食用完畢，置於陰涼處可存放12個月，開封後請冷藏。請使用乾燥清潔的湯匙器具，避免水氣進入，影響花醬保存，因為無添加色素所以顏色褐變屬自然現象。(需冷藏)

A41005



蘿絲玫瑰 花瓣泥

500公克/包，36包/箱

成分：玫瑰花瓣
冷藏可放12個月，建議分裝放入冷凍，因無添加色素及定色劑所以顏色褐變屬自然現象。(需冷藏)

A31004



蘿絲玫瑰 乾燥花瓣

200公克/包

成分：玫瑰花瓣
保存期限12個月，請存放於陰涼乾燥處，避免置於高溫曝曬或潮濕場所。

A31005



蘿絲玫瑰 急鮮鮮花

90公克以上(30朵/箱)

成分：新鮮玫瑰花
保鮮期限7天，4~10°C為最佳保存溫度。
※鮮花類屬農產品，因不同季節玫瑰花瓣的數量、大小、重量均不同，乃屬正常。

蘿絲玫瑰系列應用多變，結合麵團、填餡到西點裝飾、冷飲冰品皆宜



把最好的獻給



獨一無二的妳



LEB201

母親節插牌

規格：27片x20張/包





四葉北海道十勝霜淇淋原料

100% 使用北海道十勝乳源，濃郁香醇，口感滑潤，
專門使用霜淇淋之原料。



四葉北海道十勝奶霜母親節生日蛋糕首選鮮奶油

運用在生日蛋糕抹面提升生乳風味，也提升整體鮮奶油口感綿密，化口不油膩，北海道生乳生日蛋糕漸漸成為市場主流。四葉將持續堅持製造出高品質的乳製品並提供給每位消費者。為了持續回應顧客的各種需求，努力創造出新的價值，希望為各位送達充滿笑容的美味。





芒果百香果塔

Mango passion fruit tart

Sablé dough 沙布列

(Scale 1 time / group)

飛雪金磚奶油 (軟化) Soft butter	150g
瑪卡龍專用糖粉 Icing sugar	75g
雞蛋 Whole eggs	20g
特寶笠果子粉 Cake flour	225g
鹽 Salt	1g

混合攪拌上述所有材料。冷藏至少一個小時後延壓，以 160 度烤 20-25 分鐘。

Mixing all ingredients together. Keep in refrigerator for one hour minimum and using for rolling and baking at 160° C for 20-25mn.



Mango passion fruit compote 芒果百香果水果餡

(Scale 1 time / group)

樂比冷凍法式芒果百香果水果餡

Ravifruit mango passion fruit compote	300g
---------------------------------------	------

鋪一層薄薄的水果餡在塔的底部。

Pour on the base one thin layer of compotee.

Passion fruit cremeux 百香果奶醬

(Scale ½ time / group)

樂比冷凍百香果果泥 Ravifruit passion fruit puree	300g
水 Water	390g
蛋黃 Egg yolks	90g
大日本明治上白糖 Sugar	60g
冰淇淋穩定劑 Ice cream stabilizer	5g
NH 果膠粉 NH pectin	15g
飛雪金磚奶油 Butter	140g

混合糖，果膠粉和冰淇淋穩定劑。加熱果泥，蛋黃和水到 45 度，再慢慢撒入剛剛混合好的三種材料 (糖，果膠粉，穩定劑)，全部一起煮到 85 度，接著冷卻到 35-40 度，而為了達到最好的效果，先靜置至少 30 分鐘讓果醬更濃醇，再加入軟化的奶油融合成百香果奶醬。

Mix the sugar, pectin and ice cream stabilizer. Heat the puree, egg yolks and water to 45° C. Incorporate the mixture of powders, sprinkling like fine rain. Cook everything to 85° C. Cool down to 35-40° C, to get the best optimal result, leave to “mature” for at least 30mn. Before incorporating the softened butter.

Mango and passion glaze 芒果百香果淋面

(Scale ½ time / group)

樂比冷凍芒果果泥 Ravifruit mango puree	330g
樂比冷凍百香果果泥 Ravifruit passion fruit puree	240g
水 Water	80g
葡萄糖漿 Glucose	130g
大日本明治上白糖 Sugar	130g
NH 果膠粉 NH pectin	9g
雪酪穩定劑 Sorbet stabilizer	5g

法國樂比芒果果泥



加熱兩種果泥，葡萄糖和水至 50 度。拌入上白糖，果膠粉和雪酪穩定劑，煮沸 1 分鐘。接著放冷藏至少四個小時，使用前再加熱，攪拌均勻，並在 40 度時使用。

Heat the puree, glucose and water to 50° C. Whisk in the sugar, pectin and sorbet stabilizer mixture. Boil for one minute. Chill for least four hours. Reheat, blend and use at 40° C.

Coconut mousse 椰子慕斯

(Scale ½ time / group)

樂比冷凍椰子果泥 Ravifruit coconut puree	600g
義大利蛋白霜 Italian meringue	160g
(蛋白 Egg white: 70g , 糖 Sugar: 115g , 水 water: 30g)	
卡地亞動物性鮮奶油 Whipping cream	240g
金牌吉利丁粉 Gold gelatin sheets	15g

取 100g 的果泥，和吉利丁一起加熱到 50 度。攪拌另外 500g 的果泥和義大利蛋白霜，再加進剛剛加熱的 100g 果泥，加入鮮奶油。倒入球狀慕斯模裡，放急速冷凍庫使其凝固。

Mix puree. Take 100g of it and warm it to 50° C/122° F with softened gelatin leaves. Mix the meringue with remaining puree. Add the previous mix of warm puree/melted gelatin. Add whipped cream. Mix. Pour in silicone sphere. Colder down in blast freezer

Assembly 組合

在塔殼的底部，鋪上一層芒果百香果水果餡，倒上百香果奶醬，放入冷凍。淋面後再放上椰子慕斯並裝飾完成。
On the bottom of tart shell, add one layer of mango passion fruit compote, pour the passionfruit cremeux, keep in freezer, glaze the top of tart, add the coconut mousse, decorating.



樂比公司成立於1981年，堅持選用最頂級的優質完熟水果，採用最先進的技術製程，完美保留果實的營養、色澤與美味。樂比果泥的水果含量均高達90%，並且有多樣化的口味選擇。樂比公司尊重自然、堅持原味、滿足專業客戶的需求，針對各種不同的水果，採用不同的作業程序，並遵循HACCP品質管理。樂比產品行銷世界60餘國，不但是法國里昂甜點世界盃大賽指定品牌，更為美國白宮與法國御廚所指定使用。樂比已成為最高等級冷凍水果產品的代名詞，是各項尖師傅的第一選擇。



咖啡 & 食物 完美搭配法



TMC咖啡豆袋附有單向排氣閥與夾鏈口，方便取用保存。



德麥特報

特派員：獅麥兒



Q90108	TMC S.B Espresso
454g/包	
均選用100%阿拉比卡瓜地馬拉及巴西，設定在近二燻下豆，造就出迷人麥芽香氣，厚實不苦澀，搭配微甜牛奶猶如麥芽牛奶般滋味印象深刻。	
產區：中南美洲	

TMC S.B Espresso 咖啡豆

選用巴西、瓜地馬拉100%阿拉比卡咖啡豆，搭配知名熱風式烘豆機，以深度烘焙與完美比例創造出油質細膩且濃郁麥芽調性的厚實口感，更在2019榮獲國際Coffee Review。





來杯 TMC S.B Espresso 搭配一片蝴蝶酥 享受午後美好時光

蝴蝶酥特有的酥脆，
絕對是長輩小孩的最愛

現代人健康意識抬頭，理想的甜度口感及完美咖啡搭配，更能品嚐味道的和諧。像是經過時間淬鍊的蝴蝶酥！酥脆爽口，口口都能品嚐得到奶油濃郁的香氣。這款質感情美、豐富味蕾且廣受青睞的小點心，搭配上S.B Espresso，用蝴蝶酥讓麥芽調性風味提出相互交融的複雜滋味，平衡口中的甜膩感。另外，餅乾類製品搭配像是堅果餅乾、威化餅巧克力餅乾...等，都是非常適合的搭配，趕快一口咖啡一口蝴蝶酥下午茶漫漫時光吧～



講師 許志榮

新型態的餐飲藍海

以咖啡市場做架構解析，
如何突出最熱門的創業選項。

市場區隔
(Segmentation)



市場定位
(Positioning)

目標市場
(Targeting)

4 / ^(二) 27

高雄德麥
PM 01:00-06:00

4 / ^(三) 28

台中德麥
PM 01:00-06:00

4 / ^(四) 29

台北德麥
PM 01:00-06:00

報名方式：請洽德麥業務

巧克力法規大戰



作者：路卡林 設計：家芸

大家應該還記得去年12月介紹的代可可脂巧克力吧？現在開始請大家把它當作分手的另一半，徹底忘了它吧！因為在今年3月2日，食藥署發出公告，要修正「巧克力之品名及標示規定」。其中就提到要刪除代可可脂的標示規定。也就是說，明年1月1日起就再也看不到「代可可脂」四個字了。唉，真沒想到才剛寫完三個月，就馬上入土了。

修法前

四、添加植物油取代可可脂之巧克力，其添加量未超過該產品總重量之百分之五者，應於品名附近標示「可可脂中添加植物油」或等同字義。



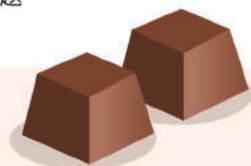
修法後

三、前點巧克力有添加其他植物油者，其添加量**不得超過該產品總重量之百分之五**。其產品應於品名附近加標示「添加植物油」或等同之字義。



其實原本這條法規在修法前並沒有太大的存在感，因為大部分會添加其他植物油的巧克力，幾乎都完全取代掉可可脂，很少有可可脂和其他植物油並存的情況。而且依照現行法規，在植物油大於5%時，品名須加註「代可可脂」，自然也就不需要特別註明添加植物油。但是在修法後，刪除了「代可可脂巧克力」的規範，這條法規被修改為「巧克力中植物油添加量不得大於5%」，讓它瞬間變成最令人頭痛的法規。

因為這代表一旦植物油含量超過5%，它就不能命名為「XX巧克力」，連原本的「代可可脂巧克力」也不能使用。又因為產品的命名需要反映產品的本質，如果巧克力不再是巧克力，那該叫它是什麼呢？可能有人認為可以叫「巧克力風味糖」，這確實是不錯的想法，但萬一這個代可可脂巧克力沒有糖呢？那它是不是就變成「巧克力風味油」了？可是聽起來好像又變成了香料。可想而知，現在各個業者應該都為了自家孩子的名字想破了頭。但對於消費者而言反而是一件好事，畢竟還是有非常多消費者不知道代可可脂巧克力和巧克力的差異在哪裡，而這次法規的修改就解決了這個問題。



新增

四、以第二點及第三點所定巧克力添加其他食品原料製成之固體型態產品，並以巧克力為品名者，其巧克力含量至少百分之二十五。其產品應於品名前加標示「含餡」或「加工」或等同之字義。



第四點是這次修法新增的法規，主要是針對以巧克力作為主原料的產品。像是巧克力包葡萄乾、包堅果、包榛果餡；而不是巧克力麵包、蛋捲、餅乾之類的。其中原料使用的巧克力，也還是一樣要符合巧克力的命名規範。另外比較特別的是，法規在這邊設定的門檻是「巧克力」含量至少25%以上，而不

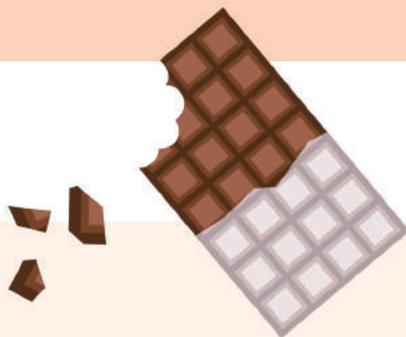
是「總可可固形物」。所以我們就不用再特地把巧克力的用量和百分比拿去計算成可可固形物了。但在巧克力比例的分配上就需要特別注意，例如用薄薄的一層巧克力殼去包覆一大顆栗子，巧克力比例就很有可能不足25%。最後的品名標示「含餡」、「加工」或同等字義，依照官方提供的解釋，也可以使用原料或加工狀態作為標示，例如「葡萄乾」巧克力球、「榛果餡」巧克力球、「草莓醬」「夾心」巧克力等。



新增

五、品名標示為「巧克力抹醬(或糖漿)」或等同之字義者，應以可可脂、可可粉或可可膏等可可製品為原料，並得添加其他食品原料製成半固體型態或流體型態，其總可可固形物含量至少百分之五或可可脂至少百分之二。

第五點和第四點一樣也是新增的法規，主要把糖漿類產品也納入規範。但其實門檻並不是很嚴苛，只要符合其一就沒有命名上的問題。與其說要符合很容易，倒不如說要不符合很困難。而且可可固形物連5%都不到，還稱自己為巧克力淋醬的話，這真的是說不過去。



雖然這次修法把「代可可脂」刪除，讓許多業者頭痛不已，但確實是有必要性的，為什麼會這麼說？其實是因為代可可脂巧克力的命名有一個很大的漏洞，問題就出在白巧克力身上，白巧克力依照法規只需要由可可脂與牛乳固形物組成，但是如果把可可脂用棕櫚油取代掉.....

哇！親愛的！我用棕櫚油和奶粉變出巧克力了。就是這麼神奇，一個總可可固形物為0%的東西，依法竟然可以用巧克力來命名。所以這次修法其實是早晚的事情，雖然在食品界造成很大的騷動，但也總算了結消費者心中長久以來的困惑，真是可喜可賀。所以作者我要繼續想巧克力的名字了。

Westgold™

獨一無二的乳源： 舉世無雙的地点

德紐系列產品的生產、處理和製備均發生在紐西蘭南島壯麗的南阿爾卑斯山腳下的一小片土地上。

德紐產品特有的滋氣味、口感和色澤均屬獨一無二，而且我們深信紐西蘭其餘地方和世界任何其他地方都無法創造出同樣的產品。

我們的牛乳採集區擁有：

3.46% 的紐西蘭乳牛 ¹	407 個酪農牧場	77,000 平方公里
-------------------------------------	---------------------	-----------------------



小眾精緻採集區

德紐使用的牛奶來自我們特定牛乳採集區域內的407個酪農牧場。

這出於我們的精心規劃。代代相傳的經驗教導我們，我們的產品品質和特色取決於高品質的放牧環境。

我們屢屢獲獎的德紐奶油以濃郁的鮮奶油製成，其中85%以上來自我們位於西海岸的牧場；廣受大眾喜愛的超高溫殺菌乳製品所使用的牛奶來自南阿爾卑斯山另一側的東海岸牧場。

相較於紐西蘭其他乳品公司的採集區，我們的限定生產區域要小許多，僅佔全國乳牛的3.46%¹。在全國總數496萬頭乳牛中¹，我們的乳牛數量為171697隻。也正因為如此，我們得以深入了解每一位酪農，更有效地掌握每一滴牛奶的產地和生產方式的品質，也能夠清楚知曉其在整個供應鏈中的移動歷程。



德紐無鹽奶油



德紐含鹽奶油



德紐磅裝奶油(無鹽)



德紐磅裝奶油(含鹽)



德紐奶油(無鹽)



獲得認證的身份印記

始終如一的唯一乳源造就出我們與眾不同的產品。德紐奶油和高溫殺菌鮮奶油均經過獨立認證機構 Oritain 的檢測，確認我們的產品來自紐西蘭南島這 407 家牧場。Oritain 在檢測過程中採集了我們各類產品的樣品並進行了科學分析，驗證了產品所特有的「指紋」，其中包含產品來源的多種訊息。

以德紐奶油為例，這一認證過程突顯了我們的奶油的與眾不同之處。因其來源造就的獨特性，我們的奶油風味濃郁、色澤金黃，這是您的舌尖能夠品嚐出的認證。

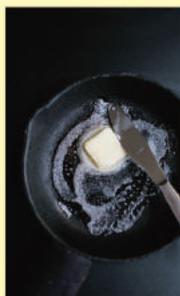
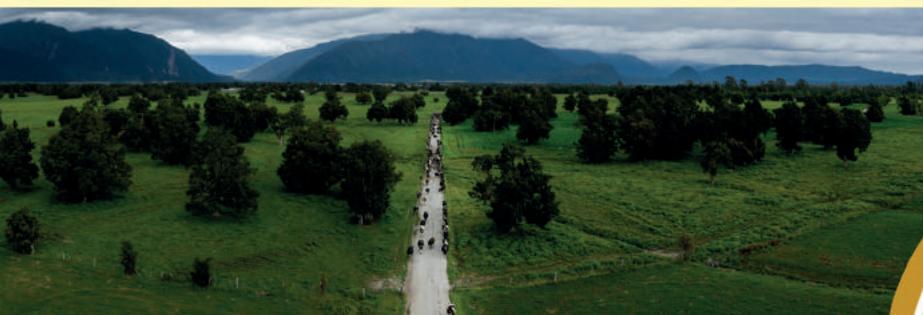


南島的心臟地區

我們認為，德紐牧場所在地的精良性和獨特的牧場環境都屬全球之最。

紐西蘭南島西海岸是壯麗的阿爾卑斯山下一道窄長的帶狀土地，人口僅佔全國 0.7%²，乳牛僅佔全國 3.1%¹。在我們的 407 個牧場中，其中 377 個位於人煙稀少之處。西海岸的牲口比例全國最低，每一公頃僅 2.2 隻乳牛¹，這確保了我們的乳牛均享有十分充足的放牧空間。

阿爾卑斯山的另一側，越過紐西蘭境內一些最高且擁有冰河的山巒，且在距離這些山巒不到 100 公里處，就是遼闊的坎特伯雷牧區。這是紐西蘭最重要的耕作及農業區域，當地僅有 30 個 (7%) 牧場為我們提供牛乳。



Westgold
德紐黃金奶油

紐西蘭冠軍奶油
南島西岸單一產區 | 傳統製程
純草飼牛天然放牧 | 100%無添加



僅有 407 個牧場為德紐產品提供原料。

這一小群酪農在這一小片牧區上創下了悠久並令其引以為豪的乳品業歷史。在這裡，代代相傳的經驗和傳統，搭配牛奶採集區高品質的天然資源，創造出帶有其獨特印記的產品，對此我們引以為傲，願與世界一起分享。



Champion
GALETTE DES ROIS



萊思克



冠軍國王派



法國萊思克盃國王派冠軍賽 冠軍

王家承 Jeffrey Wang



分享會

採訪 · 攝影 · 設計 · 家芸

示 範 產 品

- ① 國王派
- ② 洋梨席布斯特
- ③ 原味可頌

- ④ 覆盆子阿曼
- ⑤ 巧克力蝴蝶酥
- ⑥ 翻玩黑森林





▲ 搭配投影畫面，講解丹麥機操作千層麵團細節。

Q1. 家承(以下稱Jeffrey)師傅入行多久了？

Jeffrey：大約15、16年了。

Q2. 從單純的師傅工作到企業管理職再到創業教學培訓，是什麼樣的動力讓您去做這樣身分的轉換？

Jeffrey：最初是從做中央工廠開始的，做量產就會需要SOP流程，每天都一樣的工序，做久了就開始思考，追求效率之外要如何讓人的工作也變得有趣？之後到了個性店工作，需要依不同食材去發想作品，在不斷自我精進又要帶人的同時也慢慢有了之前問題的答案，如何讓工作變得有趣的心得——正是透過不斷的學習與進步，所激發出來的成就感！之後開始以教學培訓來幫助各店家培育並留住人才。現在也還是會跟國外的技師交流，不斷學新的技術回來，並且透過課程不藏私地教給大家。



Q3. 您是以慕斯專長的法式西點師，但今天講習準備了很多是甜麵包為主，感覺更偏向麵包類，怎麼會想做這樣的安排？

Jeffrey：今天是以國王派為主軸，才以同樣是丹麥類的運用來規劃課程，剛好這兩年也以丹麥類作為自我學習的項目，也希望將甜點的路走寬一點，給大家更多樣的活用，也增添趣味性。

Q4. 您之前在國外學習與工作的經驗，跟在台灣比起來，有沒有讓您印象深刻的差異？

Jeffrey：主要是氣候與環境上的差異，很多食譜拿到台灣都要調整過才會好吃。還有飲食文化上，台灣不像國外把甜點當作日常必吃，在台灣甜點比較像是奢侈品，例如台灣人吃不習慣歐洲道地重口味或是以蘭姆酒與糖漬的蛋糕，可能多以果泥、新鮮水果的組合代替，這些調整也讓西點更貼近台灣日常。

Q5. 新的一年有什麼計畫嗎？

Jeffrey：在過去一年多裡因為疫情的關係，很多預定國外的行程都取消了，趁現在比較多時間在國內教學的同時一邊精進自己，也自創了新品牌 Volute Croissant，將繼續研發更多產品，透過 Volute與大家一起成長、分享有趣的甜點生活。



紫虎皮



中種麵糰：

180g 拿破崙粉
120g 水
1.5g 伯爵酵母

主麵糰：

1350g T45
150g 裸麥麵包粉
6g 伯爵酵母
33g 鹽
300g 中種麵團
30g 蜂蜜
75g 德紐奶油
22g 新鮮薑末
900g 紫胡蘿波汁
240g 水

內餡：

525g 綜合果物

虎皮配方：

350g 純裸麥粉
480g 水
5g 鹽
4g 伯爵酵母



歐洲荷蘭師傅

Mark Plaating



歐洲荷蘭麵包冠軍

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。

- 1993 國際青年盃第二名(荷蘭)
- 1994 國際青年杯第二名(歐洲)
- 1999 職業盃第三名
- 1999 職業盃第一名
- 2000 職業盃第三名
- 2008 麵包大賽第一名，成為荷蘭代表隊
- 2010 歐洲盃第四名
- 2011 歐洲盃第四名
- 2013 歐洲盃第三名
- 2015 成為世界麵包大師
- 2017 歐洲盃第三名
- 2019 世界麵包大賽初選

摩卡圓環

主麵團：

1000g 布里奧司粉
700g 拿破崙粉
300g 裸麥粉
26g 伯爵酵母
800g 水
100g 德紐奶油

取一半的主麵團，添加75g摩卡濃縮醬

咖啡內餡：

1000g 牛奶
100g 咖啡豆
350 克寧姆粉



材料名稱	%	重量g
中種		
1. 鷹牌高筋粉	70	840
2. 全蛋	10	120
3. 愛樂薇鮮奶油	10	120
4. 高糖乾酵母	0.7	8.4
5. 上白糖	2	24
6. 常溫水	22	264
7. 梵豪登可可粉	2	24

本種		
1. 鷹牌高筋粉	30	360
2. 上白糖	10	120
3. 鹽	1.2	14.4
4. 高糖乾酵母	0.5	6
5. 四葉特選鮮乳	30	360
6. 萊思克發酵奶油	12	144
7. 法國老麵	20	240
8. 梵豪登水滴巧克力	10	120
9. 柚子絲	10	120
10. 核桃	10	120
合計	248.4	3026.4

製作流程

中種攪拌：L3 成團

將中種材料慢速攪拌三分鐘成團,28度發酵90分鐘至拉開麵筋有拉絲狀態！

本種攪拌：L3M3 添加奶油 L3M2

麵糰起缸溫：26 度

1. 除了奶油以外將中種麵團與其他材料混合開始進行攪拌慢速約3分鐘,中速約三分鐘攪拌至有開始產生薄膜的階段。

2. 將奶油丟入麵團開始進行攪拌,慢速三分鐘,中速兩分鐘,攪拌至麵團表面光滑至完全階段！

基本發酵溫度：28度 約30 分鐘

分割500g滾圓後

麵糰分割重量：吐司500gX6

中間發酵28度約15分鐘

將麵團開始排氣後整形成橄欖型！放入模具中進行最後發酵！

最後發酵溫度：35~38度 60分鐘

烤箱溫度：170/ 230 約 30 分

布魯塞爾吐司

吐司男的麵包時間×吳克己



德麥特報

特派員：獅麥兒

感謝 母

親 Mother's Day

節



耐磨、衛生、易清洗
是您的好選擇

台灣製造

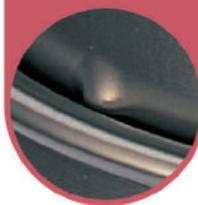
符合食品衛生安全
檢測通過規範。

硬膜處理

表面耐磨、耐刮、
耐酸鹼易清洗。

專利凸點設計

小凸點大功能，
取放便利提升作業效率。



凸點蛋糕模系列



台灣專利編號: M335145



三能食品器具股份有限公司
SANNENG BAKEWARE CORPORATION

客服專線04-24925580 / 訂製專線04-24925580 / 傳真電話04-24922077
<http://www.sanneng.com.tw/tw/index.php>
Email : sanneng.taiwan@msa.hinet.net
412 台中市大里區工業八路58號



官網



FB

新麥烘焙設備



攪拌機



全自動分割滾圓機



整型機



凍藏醱酵箱



歐式電烤爐



熱風爐



層爐+發酵



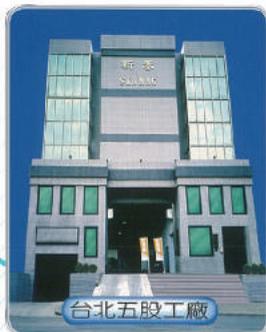
旋轉台車爐

● 新麥企業于1983年創立於臺灣，是亞洲最大烘焙機械之世界級品牌公司，除臺灣企業總部外，另有五股工廠、大陸無錫工廠、臺北、台中、高雄三個辦事處、馬來西亞子公司、美國子公司、泰國子公司及大陸各地共40個辦事處，員工人數超過1200人，至今已有三十八年歷史，本著卓越、創新、誠信、和諧的理念，專業於烘焙設備之製造與銷售。

● 新麥以自有品牌“SINMAG”行銷全世界各地，包括德國、日本、美國、比利時、義大利等，深受客戶的肯定。

● 新麥企業製造之機器從攪拌、分割、滾圓、整形、發酵到烤爐、切片全部麵包生產之整廠設備及蛋糕生產所需之設備，超150種機型，符合國際各項衛生及品質指標要求。

新麥企業有專業的經營團隊，能為客戶提供更多資訊和建議，並能協助客戶在海外發展。買機器來新麥，新麥是您烘焙業最好的夥伴！



臺北辦事處/工廠：新北市五股工業區五權六路23號 TEL: 00886-2-2298-1148 FAX:02-2298-0225 E-mail: tsm@sinmag.com.tw
 台中辦事處：台中市西屯區廣福路317-2號 TEL: 04-2706-9912 FAX:04-2706-9956 E-mail: taichung@sinmag.com.tw
 高雄辦事處：高雄市鳥松區大昌路478號 TEL: 07-370-0870 FAX:07-370-4024 E-mail: kaohsiung@sinmag.com.tw
 大陸工廠：江蘇省無錫市錫山區友誼北路312號 TEL:0510-8377-4487 E-mail: import@sinmag.com.cn

2021 04月 April

とよつ葉



萊思克



愛樂薇



折田將大師傅
北海道十勝之旅甜點



黃宗辰師傅
春之樂章麵包講習會



Joaquin Soriano

Mother's Day UNIQUE 4 HANDS DEMONSTRATION



Lai



許志榮 講師
新型態的餐飲藍海

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
3/28 十六	3/29 十七	3/30 十八	3/31 十九	1 二十	2 廿一	3 廿二
台北國際烘焙暨設備展 4 清明 / 兒童節	台北國際烘焙暨設備展 5 廿四	6 廿五	7 廿六 折田將大師傅 台北 北海道十勝之旅甜點	8 廿七 黃宗辰師傅 高雄 春之樂章麵包講習會	9 廿八 折田將大師傅 台中 北海道十勝之旅甜點	10 廿九
11 三十	12 三月大	13 初二 Joaquin Soriano & Lai 台中 Mother's Day UNIQUE 4 HANDS DEMONSTRATION	14 初三 Joaquin Soriano & Lai 台北 Mother's Day UNIQUE 4 HANDS DEMONSTRATION	15 初四 黃宗辰師傅 台中 春之樂章麵包講習會	16 初五	17 初六
18 初七	19 初八	20 穀雨	21 初十	22 十一	23 十二	24 十三
25 十四	26 十五	27 十六 許志榮講師 高雄 新型態的餐飲藍海	28 十七 許志榮講師 台中 新型態的餐飲藍海	29 十八 許志榮講師 台北 新型態的餐飲藍海	30 十九	5/1 勞動節

北海道十勝之旅甜點 - 折田將大師傅 / 請洽業務						
04月07日(三) PM 01:00-06:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路31號		
04月09日(五) PM 01:00-06:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號		
春之樂章麵包講習會 - 黃宗辰師傅 / 請洽業務						
04月08日(四) PM 05:00-08:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號		
04月15日(四) PM 05:00-08:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號		
Mother's Day UNIQUE 4 HANDS DEMONSTRATION - Joaquin Soriano & Lai / 請洽業務						
04月13日(二) AM 10:30- PM 04:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號		
04月14日(三) AM 10:30- PM 04:30	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路31號		
新型態的餐飲藍海 - 許志榮講師 / 請洽業務						
04月27日(二) PM 01:00-06:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號		
04月28日(三) PM 01:00-06:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號		
04月29日(四) PM 01:00-06:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路31號		

德麥
TEHMAG FOODS CORPORATION



台北總公司 248018 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 408019 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 807069 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 260010 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 971064 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 300028 新竹市北區警光路40號 電話：03-523-3068 傳真：03-523-3013
 嘉義營業所 600080 嘉義市西區育仁路432號 電話：05-236-6298 傳真：05-236-6297
 台南辦事處 710024 台南市永康區永大路一段122號 電話：06-273-7250 傳真：06-273-7251
 無錫之蘭雅 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號 電話：+86-0510-8377-4575 傳真：+86-0510-8377-7471
 香港(潤富)公司 觀塘鴻昌道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:+60-3-74993089 FAX:+60-1700813619
 美國子公司 18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA M: +1 626 327 3458 eric.lin@tehmag.com.tw
 印尼子公司 Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420
 T: (+62 21)64719599 M: +62 81286357475 albert@tehmag.com.tw
 http://www.tehmag.com.tw E-mail:tehmag@tehmag.com.tw