



法國萊思克盃國王派冠軍賽
〈第二屆〉

線上報名



法國萊思克盃 國王派冠軍賽

2021 "Lescure" Galette des Rois Competition 2nd
第二屆

關注德麥官網，追蹤更多新訊



官方網站

粉絲專頁



8月

August / 2021



烘焙新訊

TEHMAG FOODS

品質安心 X 技術創新 X 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 08月 第 248期 發行人：吳文欽 出版者：德麥食品股份有限公司
地址：新北市五股區五權五路 31 號 電話：(02) 2298-1347 發行量：10000 份



MID AUTUMN FESTIVAL

2021

慶中秋

MID AUTUMN FESTIVAL

德麥特製餡料



NEW

**黃金柚子餡**

嚴選黃金柚子製作而成，秋風起柚香濃，水果風味搭上當季柚子，濃濃柚子香。(純素)



NEW

**紅心芭樂檸檬餡**

使用台灣知名紅心芭樂製作而成，酸酸甜甜的滋味，不膩口的口感，搭任何餅皮都非常適合。(純素)



NEW

**蔥酥鹹蛋黃餡**

搭配來自台灣的蔥酥、鹹蛋黃混入法國無水奶黃調合成黃金比例口感鹹甜好入口。(蛋奶素/五辛素)



NEW

**香菇剝皮辣椒雞絲餡**

加入產製美國進口優質雞胸肉及台灣再地農產香菇及加工剝皮辣椒展現道地台式風味。(葷)



NEW

**菜脯米餡**

創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。

NEW

**梅干菜餡**

太陽曬曬後的梅干菜，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。

NEW

**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。

NEW

**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。

NEW

**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。



NEW

**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)



NEW

**咖哩月餅餡**

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)

**德麥特製紅豆餡**

取用飽滿紅豆粒再添加天然無水奶油，經由繁瑣製程而成！甜而不膩的特製紅豆餡，**耐烤不爆餡**就是它獨有的標誌。(奶素)

**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)

**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)

**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)
10401(5斤) / 102013(25斤)

**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)

**寒天鳳梨餡**

精採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與冬瓜醬+3%的鳳梨研製出傳統美食鳳梨酥。(奶素)

**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)

**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)

**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)

**餅用顆粒芋泥**

特選富有盛名的芋頭，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)

**京皇酥(皮/餡)**

德麥獨家研發，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)



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！



	德麥蓮蓉餡 特選用被譽為“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) 
	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) 
	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) 
	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) 
	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) 
	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) 
	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) 
	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) 
	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) 
	低糖烏豆沙餡 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) 
	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) 

	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) 
	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) 
	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。 
	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) 
	白雪乳酪餡 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) 
	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，同時仍保有栗子的口感。(純素) 
	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) 
	和風抹茶月餅餡 將日式抹茶結合入白鳳豆沙中，口味清爽，帶有精製的淡淡茶香。(純素) 
	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) 
	調和鹹蛋黃0心 外層口感Q彈，內層蛋黃綿密、滑順爽口，可增添產品層次感，經烘培後，外層麻糬不會老化。(20粒/盒；20盒/箱)需冷凍(奶素) 1101201(15克)/1101202(20克) 
	起司素蛋黃 鹹味適中、不退色、不龜裂、軟Q(30個/盒；24盒/箱)需冷凍(奶素) 

栗子系列

法式帶皮栗子

帶皮的栗子經過特製處理，鬆口的食感獨立於美食之中，山東大板栗代表色咖啡褐色使其添加後在產品色彩上有了漂亮的對比，更添食品的風采。



黃金栗子

取自山東大板栗，金黃色的栗子，與其他食材融合更增添美感，不僅顏色亮麗，紮實而脆的口感，也為美食層次感加分，帶來視覺和味覺的雙層享受。

Mid Autumn Festival

Homag Food

—崇尚健康 追求自然—

荷麥食品



金棗系列



糖水金棗、蜂蜜金棗

來自台灣金棗的故鄉-宜蘭
得天獨厚的地理環境孕育出美味的金棗
傳承古老技術，使金棗呈現酸酸甜甜的風味。
加入蜂蜜的調和更加好運用。

『俄羅斯軟糖』的 棉花糖

大日本明治上白糖	125g
德麥雪花糖	150g
M85麥芽糖	180g
樂比冷凍鳳梨果泥	200g
荷蘭義大利蛋白霜	50g
水	40g
德麥吉利丁粉	105g
樂多100%檸檬汁	10g

鳳梨內餡

德麥八卦山土鳳梨餡	200g
愛樂薇發酵無鹽奶油	20g

吃起來像是不太甜的棉花糖，柔軟又帶點彈性的俄羅斯軟糖在台灣出奇地頗廣為人知，一方面聞名於老牌咖啡館的明星產品，一方面也拜近期在某國片中，扮演串連家人情感的伴手禮而再次成為搜尋熱門關鍵字。

傳統俄羅斯軟糖裏頭會添加核桃等堅果，除原味外，現今市面上也能嚐到抹茶、果乾等口味。此次德麥食品獨家研發『俄羅斯軟糖』的 棉花糖鳳梨塔，則以俄羅斯軟糖的配方創新搭配台灣土鳳梨，優雅別緻的外型，卻有豐富口感，與熱情、討喜的水果內餡。

包材請洽德麥業務！

來台「甲子」異國甜點變身添中秋味

上層的棉花糖以麥芽糖混合日本進口大日本明治上白糖及甜度較低的雪花糖，減糖配方符合現代人不愛過甜的口味；中間內餡使用台灣在地八卦山土鳳梨餡，香氣濃郁且能吃到果肉纖維；最下層為西班牙進口的甜味塔殼，使用天然奶油，口感酥脆奶香味明顯。

俄羅斯軟糖據說從前是俄羅斯沙皇的御用甜點，在台灣也有前總統夫人的加持，為俄羅斯軟糖披上神秘高貴的面紗。此次提供德麥獨家配方，使用了土鳳梨內餡的『俄羅斯軟糖』的 棉花糖鳳梨塔，為今年的中秋糕餅增加一些異國風情與變化。



象徵永恆愛情的牛郎織女浪漫傳說，從古傳頌至今，而相較西洋情人節的熱鬧繽紛，七夕則顯得稍微內斂含蓄。同樣是傳達愛戀的節慶，七夕在浪漫之外還多了傳說的遐想。

運用Dobla裝飾片傳達心中那股含蓄的浪漫與思念吧



UDDL77375
紅色小愛心巧克力裝飾
Petit love

【尺寸】2.05cm x 2.15cm
【規格】80個 / 盒；6盒 / 箱



UDDL76406
紅愛心巧克力裝飾
Heart red

【尺寸】3.5cm
【規格】395片 / 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



UDDL77218
紅唇巧克力裝飾
Hot lips

【尺寸】3cm x 1.5cm
【規格】177個 / 盒；6盒 / 箱



UDDL78217
紅色2D玫瑰造型巧克力裝飾
Rose 2D red

【尺寸】(L)3.2cm x 2.2cm
(S)2.1 x 56度
【規格】128個 / 盒；6盒 / 箱



UDDL48174
玫瑰花瓣造型巧克力裝飾
Rose petals pink

【規格】200克 / 盒；6盒 / 箱



UDDL77053
大花心白巧克力裝飾片
Heart white

【尺寸】6.4cm x 6.4cm
【規格】32片 / 盒；6盒 / 箱



UDDL77065
甜蜜中空巧克力裝飾
Sweet heart

【尺寸】4.8cm x 6.1cm
【規格】64個 / 盒；6盒 / 箱

七夕
傳情

Valentine's Day

幫你表白心意

不管是愛慕或思念，說不出口的那句 "I LOVE U" 讓 Dobla、PCB、嘉麗寶巧克力完美裝飾傳達給心中的那個她/他。



粉色的雙唇與亮麗的愛心，PCB灌模與造型巧克力選擇多樣，為甜點增添浪漫戀愛氣息。





PCB CREATION
Manufacture d'artisans

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



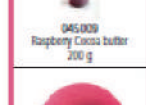
用世界上第四種巧克力—紅寶石巧克力製成的碎粒與脆球，天然粉紅色澤一如青澀含蓄的愛戀，裝飾於西點、飲品讓產品專屬七夕的愛戀氛圍更濃郁。



DCB624
紅寶石裝飾碎粒
(0.5kg/包)



DCB636
紅寶石脆球
(0.8kg/包)



天然覆盆子系列
BPC045001
PCB水果粉~覆盆子(200g/罐)
DPC045009
覆盆子可可脂~液狀 (200g/瓶)



GPC029820
烘焙轉寫紙
豹紋(三色,125張/盒)





父親節

蛋糕

怎麼玩



德麥特報

特派員：獅麥兒

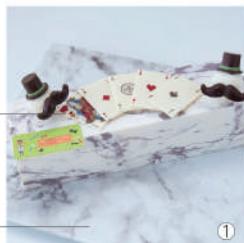
不只好吃，還要讓爸爸印象深刻，一年一度的父親節蛋糕帥氣登場，就是要讓冷靜的爸爸們忍不住拿出手機大拍特拍！

嘉麗寶巧克力賦予蛋糕美好的滋味，PCB轉寫紙為其披上美麗的外衣。

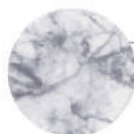
卡那那CAFFAINA，雅量 | Chocolate&Caramel Cake，比利時嘉麗寶57.9%調溫巧克力、PCB棋盤轉寫紙。



撲克牌轉寫紙/撲克牌矽膠模



塑膠-滴管



大理石花紋



⑤ PCB塑膠模-尺



PCB矽力康模 - 楓葉

PCB塑膠模 - 玫瑰



獨特的無麩質米蛋糕，用Dobla裝飾片強化父親節節慶形象，使產品更豐富、更童趣、更親切。

馬可先生，可可紳士-紫薯米穀蛋糕，Dobla鬍子造型巧克力裝飾、迷你金色雪餅巧克力裝飾、黑底黃英文巧克力裝飾。



我愛爹爹灌模/古銅金色迷你脆球
金色鈕扣造型巧克力裝飾/PCB棕色粉
紳士帽造型巧克力裝飾/PCB銀色粉

港式懷舊

大麥包

自然原麥味結合綜合果乾
柔軟內心，越嚼越香



5公斤/箱

荷蘭Zeelandia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，烘焙後有濃濃麥香。

添加量：對麵粉2-5%

研發：德麥食品麵包經理 范舜惟 師傅 (g)

1. 鷹牌高筋麵粉	750
2. 拿破崙法國專用粉	250
3. 伯爵牌速發乾性酵母(棕)	15
4. 上白糖	180
5. 鹽	12
6. 凍固改良劑	10
7. 愛樂薇動物性鮮奶油	100
8. 全蛋	250
9. 冰水	250~300
10. 全麥麥香粉	50
11. 麥麩(胚芽)	適量
12. 愛樂薇發酵奶油	150
13. 法國老麵	200

本種

現
在
最
對
吃
時

—— 全台熱搜芒果甜點 芒果千層、披薩新奇登場



“ 台灣人的夏日回憶怎麼可以少了芒果這一味！除了滿滿鋪在挫冰上變成大家最愛的消暑聖品芒果冰，酸酸甜甜的芒果現在也進軍甜點界要帶來一場芒果甜點派對！今年還沒吃到芒果嗎？來看看全台現在最具話題的芒果甜點們，包你選擇困難每個都想吃！ ”



芒果千層蛋糕

盛夏芒果季全系列產品

馥漫麵包花園

馥漫的芒果塔在香酥的杏仁塔皮上放滿新鮮芒果，蓋上QQ寒天凍再點綴奢華金箔，多層次的口感香甜又特別。吸睛的芒果星空以芒果、北海道十勝鮮奶油搭配榛果、卡士達醬與抹茶餡、檸檬餡，綿密柔軟的每一口都有不同風味。隨著父親節即將到來，馥漫也推出芒果千層蛋糕，迷人的千層口感與柔滑奶油餡，搭配鋪疊在奶霜上的新鮮芒果，很適合全家吃完父親節大餐後一起享用。

Pinede 彼內朵

創立於日本名古屋的PINEDE，推出的盛夏光芒一如PINEDE「新鮮、簡單、好吃」的原則，北海道鮮奶油蛋糕上鋪滿新鮮芒果，入口滿是日本北海道十勝鮮乳的香濃奶香與芒果香，清爽不甜膩的風味非常高雅。其他還有將芒果與店裡招牌1974烤起司蛋糕做結合的芒果仲夏、包裹十勝鮮奶霜與滿滿愛文芒果的芒果生乳捲、芒果千層。



芒果仲夏



盛夏光芒、芒果生乳捲、芒果仲夏(左至右)



青檸芒果盒



仲夏芒果花園



香草玫瑰芒果塔



黑慕尼蛋糕

米樂客

創下10秒賣出一條鴨賞鹹蛋糕驚人紀錄的伴手禮名店米樂客，以宜蘭米研磨製作不含麩質且低熱量的香草玫瑰芒果塔，酥脆的米穀塔皮放上香草卡士達、生乳酪、芒果凝乳口感與味覺都十分豐富。黑慕尼芒果使用比利時巧克力製作70%巧克力甘納許，交疊巧克力米蛋糕與芒果慕斯，苦甜濃郁的低糖配方吃起來更沒有負擔。



芒果戚風蛋糕



芒果戚風蛋糕

El.Olor 法式甜點

El.Olor主廚自澳門有糕餅界畢卡索領軍的Pierre Hermé 返台，此次以玉井愛文芒果製作新鮮芒果醬，搭配甜度較高的玉文芒果果肉，演繹華麗二重奏的雙重芒果蛋糕，蛋糕體則選擇綿密柔軟的伯爵茶戚風蛋糕搭配香草奶餡，口感輕盈、風味清爽。



芒果披薩



這道芒果寶盒



芒果奶酪

David House

芒果不止做甜點還可以做成料理！苗栗的David House夏季限定推出芒果披薩，現做現烤的手工披薩以新鮮芒果搭配藍莓抹醬，炎炎夏日超開胃，吃過才會知道原來芒果跟披薩可以這麼搭，搭配芒果氣泡飲清涼消暑更加分。

奧瑪烘焙

奧瑪烘焙的芒果爽派對眾星雲集，頂層撲滿香甜金煌芒果，再加上香氣濃郁的愛文芒果手工熬煮果醬，用綿密的海綿蛋糕包夾法國愛樂薇鮮奶油、雞蛋布丁、特調卡士達醬，用湯匙挖上大大一口享受一次吃進七層芒果美味！芒果爽派對除官網預訂，在全家行動購、萊爾富型錄也提供選購。



芒果爽派對



芒果爽派對



Mango巴斯克
焦香乳酪



夏限定北海道生乳
Mango裸蛋糕



歐BAR鮮芒果
Tiramisu瓶子蛋糕

TOP 烘焙房

芒果淋上最搭的煉乳，定睛一看居然不是芒果冰！Mango巴斯克焦香乳酪把冰品界巨星芒果冰搬到人氣甜點巴斯克乳酪蛋糕上，酸甜芒果與濃厚乳酪入口即化吃起來超過癮。TOP烘焙房芒果季豐富品項還有使用特選十勝鮮奶的北海道生乳Mango裸蛋糕、鮮芒果Tiramisu，現在還結合計程車隊提供市區滿350元免運送到家服務。

去年獲網路聲量最高彌月蛋糕冠軍的橘村屋，人氣商品水果杯杯推出夏季限定芒果杯杯，使用屏東枋寮特優級愛文芒果與手工芒果醬，搭配北海道鮮奶油、雞蛋布丁與濃郁卡士達醬，口感層次豐富，多人分享的話則可以選購份量十足的芒果寶盒。芒果蔓越莓雙拼滿足選擇困難的人，芒果派以手工熬煮芒果揉混酒釀蔓越莓鋪滿比利時巧克力派皮，蔓越莓乳酪則用北美紅寶石與香濃乳酪結合，富含維他命C的蔓越莓讓喜歡甜點的人也可以吃得健康又美麗。

橘村屋



芒果寶盒



芒果蔓越莓雙拼



芒果杯杯



水蜜桃杯子蛋糕



水蜜桃布朗尼



水蜜桃草莓香堤蛋糕 水蜜桃覆盆子凍乳酪派



茶明載波 |
水蜜桃青山茶



PABLO |
水蜜桃乳酪塔



胖尼咖啡 |
水蜜桃可頌

除了芒果
別忘了還有水蜜桃！



愛迪亞自然熟成的水蜜桃有著濃厚香氣，無論是添加在甜點、飲品都相當出色，芒果酸甜，水蜜桃香甜，兩大水果巨星帶來金黃色的夏天！

羅馬 生乳包

防
疫

甜點首選！

盤點南台灣5家銅板價『爆餡羅馬生乳包』
IG爆品手機先食，雪白內餡超罪惡



德麥特報

特派員：獅麥兒

2021最新趨勢商品『羅馬生乳包』(Maritozzo)從羅馬紅到日本，衍生出多樣口味，小巧可愛的布里歐圓麵包夾入蓬鬆輕盈的卡邦香緹鮮奶油，抹平成恬靜美好的圓滾滾狀。炎炎夏日能品嚐到奶香味濃郁又冰涼的甜點正是最佳首選！



奧瑪烘焙

身在酷夏的南台灣，高雄烘焙名店「奧瑪烘焙」冰冰涼涼的生乳包正熱賣！今年四月開賣的「羅馬生乳包」已成為IG上療癒系打卡甜點，不同於傳統布里歐麵包體，特別使用紅極一時生吐司麵團的靈魂原料凱薩琳麵粉做為基底，搭配北海道四葉十勝奶霜及法國大廠愛樂薇法國鮮奶油做成的生乳內餡乳香格外濃郁。



L & Z 咖啡輕食甜點

高雄的温度小店「L&Z」推出外型可愛且有特殊風味的巧克力生乳包，L&Z的巧克力生乳包在內餡上特別使用比利時嘉麗寶可可粉製作，一口咬下巧克力與奶霜在嘴中化開苦香可可氣息超級濃郁！店家推薦常溫即可享用，口感更為乳化綿密！



朵莉屋甜甜圈

台南也有手刀搶訂的白拋拋生乳包團購聖品，朵莉屋除了店內讓人食指大動的甜甜圈外，還能嚐到使用北海道四葉十勝奶霜及法國大廠愛樂薇鮮奶油製成生乳內餡的生乳包，買到後迫不急待大咬一口享受濃郁奶香，許多客人也喜歡冰涼時品嚐另一種風味。



Maritozzo

馬里托佐
羅馬生乳包

日本・韓國 IG 網紅美食

小巧鬆軟布里歐麵包夾入
法國 EclairVie 奶霜及自製卡士達餡
加上嫩滑的鳳梨切片
奶香味濃郁清爽，讓你一口接一口

推薦食用方式：

方便保存
裝袋密封後拿出即食即可
可與咖啡、茶、牛奶、果汁等
搭配食用，風味更佳

布拉格烘焙

門面雖低調但擁有不少老主顧的台南「布拉格烘焙」五月份新品推出的鳳梨羅馬生乳包，小巧鬆軟的布里歐麵包夾入法國愛樂薇奶霜及卡士達餡，配上清新的鳳梨切片，奶香濃郁又有清爽水果，銅板價就能帶回家的美味，想嚐鮮的一定不能錯過。



穗悅手作烘焙

嘉義人有福了！名氣十足、回訪率超高的嘉義網紅名店「穗悅手作烘焙」也有生乳包，店內除了販售各種日式、歐式麵包，重頭戲的羅馬生乳包更是推出了：原味、提拉米蘇、紅豆牛奶、米蘭硬布丁、夏日芒果5種口味。



旅禾泡芙

台中伴手禮名店旅禾泡芙，繼先前推出口罩麵包超人大爆紅，現在又推出超可愛的殺疫熊生乳包，想要凶狠但怎麼看都很萌的殺疫熊生乳包不只可愛，進口日本歷史最悠久的日本製粉製成麵包體充滿小麥香氣，使用了四葉北海道十勝奶霜、愛樂薇鮮奶油的雪白內餡也是好吃香濃愛不釋口。除造型生乳包，還有原味與灑滿可可粉的麒麟生乳包等口味。



／ 宅居不用怕 ／

烘焙神組合 陪大人小孩過暑假！

為孩子每天日常活動安排傷透腦筋的家長，不如陪伴孩子在家體驗烘焙的樂趣吧，不僅養成興趣還能增進親子關係

◎文案編輯/Vincent ◎設計/Olga ◎照片/業者提供

自己做烘焙聚樂部

免備料、只需準備簡單器具皆可製作的甜點材料包，含多款動物造型饅頭、麵包及好吃好玩的可愛餅乾。夏季來臨再推出消暑的海洋生乳酪球、法式芒果千層及荔枝莓果生乳酪。



Funsiamo

Funsiamo推出步驟簡易的麻糬小麵包、夢幻繽紛的杯子蛋糕，還有鹹食義式煙燻培根披薩及免烤箱製作的黑糖嶺崗豆腐等。每種材料都已貼心分好份量，提供直覺的食譜小書及線上教學影片，FB粉絲專頁資深專人直播教學。



柒零生手做

材料包主打只要身邊有大碗公、湯匙搭配烤箱或冰箱就能作出甜點。免烤箱的生乳酪系列有最受小朋友喜愛的彩虹優酪乳、愛戀可可等口味；烤箱烘焙系列則有大人最愛的熔岩巧克力蛋糕、伯爵烤Cheese等供選擇。



款款烘焙

結合烘焙原料販售與廚藝教室的款款烘焙，疫情期間推出了親子也能簡單一同操作的布朗尼材料組合包，並由花蓮人氣名店「邊境法式點心坊」Jason主廚親自在FB臉書直播進行教學。



亞尼克

亞尼克推出居家線上課程「亞尼克空中烘焙教室」，頂級食材送到家，免出門即有專業烘焙師線上互動授課。共推出四款甜點「巧酥雙層生乳酪」、「新鮮芒果捲捲捲」、「翻糖萌寵餅乾組」、「翻糖戚風躲貓貓」，做完高級又有成就感！



動手玩甜點DIY

動手玩推出韓國爆紅的「便當蛋糕」甜點材料包，小巧可愛高顏值，貼心附上紙模具讓家中沒有蛋糕模的新手也能體驗烘焙樂趣。除韓式便當蛋糕、玫瑰檸檬塔等甜點材料包，想做鹹食的也有夏威夷Pizza材料包供選擇。



木蕾絲甜點工作坊

木蕾絲的披薩DIY餅乾組趣味性十足，完成後擺放到專屬的Pizza盒，成品精緻的讓人捨不得吃掉！美墨漢堡塔可與森林營火派對組也是與小朋友一起DIY的好選擇，美味的杯子蛋糕加上可愛的餅乾配件，喜歡組裝樂趣的小朋友絕對會愛不釋手。



慕慕烘焙DIY

不需要任何烘焙器具，慕慕烘焙的半成品DIY材料包已經幫你準備好蛋糕體與裝飾材料，只需要使用內附的鮮奶油將蛋糕當成畫布盡情創作，且還有芒果布丁蛋糕、芋泥布丁蛋糕、可可榛果慕斯蛋糕等口味可以選擇。



德麥食品

嚴選旗下販售、代理的國內外頂級食材，推出焦糖肉桂捲、比利時珍珠糖鬆餅、提拉米蘇等防疫DIY組合包，內容食材為各大五星飯店與知名連鎖烘焙坊使用的頂級原料，如法國諾曼第的愛樂薇奶油、獲法國原產區保護認證的萊思克AOP奶油、日本進口的鑽石牌麵粉、大日本明治上白糖以及比利時嘉麗實巧克力等，豪華明星商品一次購齊，在烘焙社團中造成討論。



其中法式烤布蕾、鮮奶吐司材料包內竟然有北海道直送台灣的知名四葉特選鮮乳，乳脂含量特別高，搭配流淚吐司專用日本凱薩琳麵粉，重現香氣十足的道地北海道風味。

甜點以外德麥食品也推出手工披薩麵糰材料包，紅醬雞肉、白醬萵菇、青醬蝦仁共六包的綜合抹醬，在家就能做出各種口味的8-10吋酥脆手工披薩。材料包內均贈精美食譜書與線上影片教學，在家就能做出排隊名店的完美味道。除網購宅配外，大台北地區民眾也可選擇Line預訂自取服務，除享有Line會員專屬優惠價，取貨現場還可以選購多種口味的新鮮貝果。





法國萊思克盃 國王派冠軍賽

2021 "Lescure" Galette des Rois Competition 2nd

第二屆

2021法國萊思克盃國王派冠軍賽暖身報導



2020精彩賽事回顧



決賽活動



頒獎典禮

還記得去年精彩的法國萊思克盃國王派比賽嗎？
2021年，德麥食品正如火如荼的籌備著，年底這場烘焙界盛事即將再度席捲全台！

以不斷重複桿壓疊製的千層酥，包裹奶油杏仁內餡，酥香的國王派、簡單的味道是有著悠久歷史的經典美味，尋找藏在裏頭的小瓷偶也增添了大家一起共享時的樂趣。

萊思克片裝奶油讓派皮包裹延壓更加方便，添加在派皮與杏仁餡中的萊思克無鹽發酵奶油更是美味的關鍵。近代除了原味外，紅豆、芋頭、果乾等口味的國王派也在往年的比賽與店家販賣的國王派中出現，期待今年有更多能與法國萊思克奶油杏仁餡完美結合的新口味誕生，讓我們拭目以待年底的精采賽事吧！



〈第二屆〉
法國萊思克盃國王派冠軍賽

線上報名



關注德麥官網，追蹤更多新訊

官方網站



粉絲專頁





愛
樂
薇

輕食主義興起，
注重健康的均衡飲食成為常態。

#SébastienFaré @elleetvirepro_tw @elleetvirepro

沙拉≠吃草！

產自法國諾曼第的Elle & Vire Professionnel愛樂薇乳脂起士，擁有細膩輕盈的口感，搭配低脂肉類與海鮮特有的清甜滋味，賦予輕食沙拉更豐富的味覺層次，也顛覆吃沙拉像吃草的印象，讓輕食餐飲呈現更優雅的品味。



Elle & Vire Professionnel愛樂薇乳脂起士包裝方便，可以輕鬆分切，方便與其他食材搭配，是夏季特色料理的靈魂角色。



雞尾酒蟹肉沙拉

配方細節：（準備時間：15分鐘，10人份）

750g Elle & Vire Professionnel愛樂薇法式奶油奶酪
75g 芥末
175g 番茄醬
25g 干邑白蘭地
35g 伍斯特郡塔巴斯科醬
750g 蟹肉（可用蝦代替）
500g 鱧梨
250g 生菜（可用其他蔬菜代替）
橄欖油、醋



特色法式沙拉

配方細節：（準備時間：10分鐘，10人份）

1kg Elle & Vire Professionnel愛樂薇法式奶油奶酪
40g 核桃
1kg 熟製 Morteau 香腸
150g 野苣
核桃油、醋、椒鹽



咖啡 食物

完
美

搭配法

選用非洲之名產地耶加雪菲100%阿拉比卡咖啡豆，出於愛迪朵合作社，此款耶加雪菲是一款很優質的日曬阿拉比卡豆，具有獨特與明亮的紅色莓果酸甜，一入口就可以立即感受到清新明亮的莓果香氣。



耶加雪菲 日曬 G1

Q90109	TMC耶加雪菲日曬G1
225g/包	
紅色莓果、佛手柑、甜橙調性，明亮甜美的酸質，香氣飽滿。	
產區：非洲	

很多人會覺得耶加雪菲喝起來不像咖啡，倒像是一款柔和且奔放的果茶。既能優雅也可奔放，簡單與複雜間的精準拿捏，也被日本美喻為咖啡界的皇后。



此款咖啡最適合搭配莓果類甜點或是巴斯克蛋糕，一口精品耶加一口巴斯克乳酪蛋糕，真是把一天的疲憊都往腦後拋了



酒量天注定 愛拚不會贏

有研究報告顯示，台灣有將近一半人的B酵素基因上是有缺陷的。也就是說，當我們喝了酒，乙醇被人體吸收後，經由A酵素轉變成乙醛，卻沒有辦法及時經由B酵素轉換成乙酸，導致體內有毒的乙醛累積過多，產生比正常人更劇烈的酒醉症狀。所以有人喝一點就全身紅通通，可不要誤以為是代謝好哦，實際上是身體在叫你不要喝了。如果乙醛濃度過高，累積到隔天都還沒代謝完，導致醉酒的狀態沒有消失，就是所謂的宿醉。而那些酒量不好又愛拚酒的人，不僅僅是當下醉狀淒慘，晚年還要承受過去飲酒習慣帶來的折磨。除了這些之外，乙醛也被WHO列為一級致癌物，對於有基因缺陷的人來說，喝酒也相對更容易導致癌症。所以酒量不好的人，為了避免癌症上身，最好的辦法還是少喝酒。如果想知道自己B酵素基因有沒有缺陷，很多醫院也有提供ALDH基因檢測，只要google一下就知道可以去哪裡檢查了。

最後還是要奉勸大家，小酌怡情，豪飲傷身。喝酒是為了享受微醺和放鬆的快感，不要讓酒變成壓力和痛苦的來源。關於酒精飲料，大家可以想想，如果有一瓶甜美的毒藥，每多嚐一口香醇滋味、多感受一刻漂浮快感，都需要用健康作為代價交換，你會選擇喝下它嗎？

阿霞的忘情水——酒精飲料（下）

上一期食話實說說到，酒之所以這麼吸引人，除了裡面含有香醇的酵母便便之外，最主要就是產生的酒精可以暫時抑制人的腦部活動，讓人感到輕鬆和愉悅。也介紹了在不同酒精攝取量下，酒醉可能產生的情況。但是為什麼有的人好像永遠喝不醉，有的人一杯就倒；有人的隨便喝一口臉就紅得像番茄，有人的喝十杯還是白的像鬼；有的人每喝必吐，而且一覺醒來就頭痛欲裂？這些問題就在今天為大家一次解答吧！

啊哈（阿霞）～
給我一杯忘情水

喝的時候吐 喝完臉紅紅

為什麼喝酒會有這些大大小小的症狀呢？這就要從乙醇的代謝開始說起了。酒精的代謝可不是跑個廁所排光就完事了，這中間還需要幾個程序，而這些程序主要依靠肝臟裡面的兩種酵素，一個是乙醇去氫酶(ADH)，另一個是乙醛去氫酶(ALDH)。為了方便大家理解，我們將兩者分別稱為A酵素和B酵素。A酵素的用途就是將喝下去的乙醇轉換成乙醛，接著再由B酵素將乙醛轉換成乙酸。看到這個「醛」字，是不是讓大家聯想到有毒的甲醛。沒錯，乙醛也同樣對人體是有毒性的，所以喝酒跟喝毒藥基本上是一樣的。當乙醛在體內濃度過高的時候，會產生頭暈、想吐、全身泛紅。這個症狀是不是很熟悉？因為它就是害大家酒醉的罪魁禍首之一。既然說之一，表示還有其他共犯，那個共犯是誰呢？其實就是你的基因。

噴寶 SPRYPAL 橄欖皂液 泡沫式氣炸鍋專用洗滌噴霧

Eco-Friendly Foaming Airfryer cleaner
With Olive Extract Soap - Thymol & Cucumber



氣炸鍋炸籃 焦碎/油垢/異味 OUT!



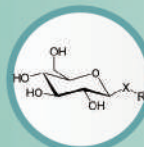
氣炸鍋加熱圈 快速溶解好清不傷手



主要成分



冷壓橄欖皂液



葡萄糖苷界面活性劑



甜菜鹼界面活性劑



椰子油界面活性劑

噴寶皂液油脂不一樣!要用就用最好的!

皂的原理是油脂與鹼液產生的皂化反應。製皂的基本材料是「油脂」，選對好的油脂非常重要。



選用最好的橄欖油脂，嚴選歐美進口橄欖，以45度C冷壓工法製成，完整保留橄欖最珍貴的精華。



綿密泡沫
溫和
不刺激

SGS檢驗

不含壬基酚
不含甲醇
不含螢光增白劑
不含重金屬
不含砷

植萃抑菌
香草精華
環保安全

特選香草

紓壓香草植萃潔淨力，香草淨Herb Clean取之於大自然的天然香草萃取，提供您安全且絕佳的洗淨力。

皂液清潔

低溫冷壓橄欖皂液
嚴選歐美進口橄欖，以45度C冷壓工法製成，完整保留橄欖最珍貴的精華。

抗菌防疫

地中海香藥草植物百里香、奧勒岡萃取，是很強的自然防腐與抑菌劑。



特派員：獅麥兒
德麥特報



萊思克雲朵吐司



製作流程 Process

中種攪拌

L3 (慢速攪拌三分鐘發酵60-90分鐘,撥開麵團呈現拉絲狀)

本種攪拌

L3M3 ↓ L3M2 完全階段

1.除了奶油不加之外,其他材料放入攪拌缸,慢速三分鐘,中速三分鐘,攪拌至麵團出筋時添加萊思克奶油

2.繼續慢速攪拌3分鐘,中速攪拌兩分鐘至表面光滑,(攪拌時間皆為參考值,請依造狀態判斷)

麵糰起缸溫: 26 度

本種發酵: 28度 30min

分割170g 滾圓後鬆弛15分鐘

整形-桿捲兩次 (桿捲第一次後必須鬆弛15分鐘在桿捲第二次) -入烤模 (三球一模)

最後發酵: 35度 60min (九分滿)

上火160 下火220 約25~28分鐘 (時間參考)

攪拌—基本發酵(30分)—分割,滾圓--中間發酵 (20分) --整形(桿捲兩次)—最後發酵 (60分) --烘焙-

此配方為四條量



材料 Material

材料	%	重量 g
■ 中種		
1. 凱薩琳麵粉	70	700
2. 大日本明治三溫糖SU	2	20
3. 新鮮酵母	2	20
4. 水	43	430
■ 本種		
1. 鷹牌高筋粉	30	300
2. 鹽	1.8	18
3. 大日本明治三溫糖SU	10	100
4. 新鮮酵母	1	10
5. 優格	10	100
6. 愛樂薇動物性鮮奶油35%	15	150
7. 冰水	15	150
8. 法國老麵	10	100
9. 萊思克AOP發酵無鹽奶油	10	100
合計		219.8

低糖 波紋土司盒

師傅們
一致肯定



好模具成就好吐司

上色效果

低糖上色佳(糖分8~10%)



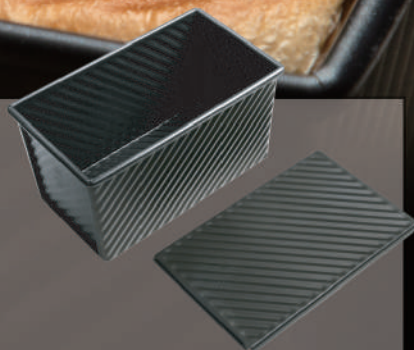
烘烤時間

有效節能, 縮短20~25%



保水性

保水性佳, 口感提升



SN2326

450g低糖健康波紋土司盒(1000系列不沾)

196x106x110mm



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

TEL:04-24925580 客服專線5299 / 訂製專線5399 / FAX:04-24922077
<http://www.sanneng.com.tw>
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！



台北五股工廠



大陸無錫工廠



二廠

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 08月

August



麵包 Show

凌英倫師傅

烘焙資歷超過 13 年

- 資歷：匯格股份有限公司業務廚師、鈕司麵包店主廚、哥德歐式手感烘焙主廚、IS COFFEE 二手、樂田麵包店二手。
- 品項特長：裹油類產品。
- 技術專長：日式麵包與養生歐式的結合創作。



餅乾世界

林煌舜 師傅

烘焙資歷超過 25 年

- 品項特長：所有類型西點，以常溫類產品為主。
- 技術專長：將概念融入實際作業，調和百吃不膩的口味。

配合政府相關防疫措施，後續之研習、講座時間若有異動，將於德麥官方臉書粉絲專頁做最新公告。

追蹤更多德麥動態，YouTube 頻道搜索“德麥 烘焙園地”，打開小鈴鐺選取訂閱唷！

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
1 廿三	2 廿四	3 廿五	4 廿六	5 廿七	6 廿八	7 立秋
8 七月大 父親節	9 初二	10 初三	11 初四	12 初五	13 初六	14 初七
		林煌舜師傅 高雄 餅乾世界	凌英倫師傅 花蓮 麵包 Show	凌英倫師傅 宜蘭 麵包 Show	林煌舜師傅 台中 餅乾世界	林煌舜師傅 台北 餅乾世界
15 初八	16 初九	17 初十	18 十一	19 十二	20 十三	21 十四
		凌英倫師傅 高雄 麵包 Show	凌英倫師傅 台南 麵包 Show	凌英倫師傅 嘉義 麵包 Show		
22 十五	23 處暑	24 十七	25 十八	26 十九	27 二十	28 廿一
		凌英倫師傅 台中 麵包 Show	凌英倫師傅 新竹 麵包 Show		凌英倫師傅 台北 麵包 Show	
29 廿二	30 廿三	31 廿四	9/1 廿五	9/2 廿六	9/3 廿七	9/4 廿八

麵包 Show- 凌英倫 師傅 / 請洽業務 |

08月04日(三) PM 06:00-09:00	花蓮 小東方	(03) 824-6923	花蓮縣吉安鄉仁里一街 141 號
08月05日(四) PM 06:00-09:00	宜蘭 餐飲推廣協會	(03) 931-5823	宜蘭縣五結鄉國民南路 5-15 號
08月17日(二) PM 06:00-09:00	高雄 高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
08月18日(三) PM 06:00-09:00	台南 台南德麥	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段 122 號
08月19日(四) PM 06:00-09:00	嘉義 露比夫人	(05) 236-6298	嘉義市遠東街 50 號
08月24日(二) PM 06:00-09:00	台中 台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
08月25日(三) PM 06:00-09:00	新竹 新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路 40 號
08月27日(四) PM 06:00-09:00	台北 台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號

餅乾世界- 林煌舜 師傅 / 請洽業務 |

08月10日(二) PM 06:00-09:00	高雄 高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
08月12日(四) PM 06:00-09:00	台中 台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
08月13日(五) PM 06:00-09:00	台北 台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



股票代號
1264

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
 花東辦事處 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：+86-0510-8377-4575 傳真：+86-0510-8377-7471
 香港(灣富)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:+60-3-74993089 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