



德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽
〈第二屆〉

線上報名



關注德麥官網，追蹤更多新訊

官方網站



粉絲專頁



10月 烘焙新訊

TEHMAG FOODS

October / 2021



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10月 第250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



食欲之秋 法國萊思克發酵奶油飄香

德麥食品串連全台烘焙名店 成就超炫主題國王派千層甜點

撰稿・五位匠 文字編輯・Vincent 平面設計・Olga



第二屆《德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽》初賽選手募集已於8/1開跑，賽事如火如荼進行的同時，德麥食品也與全台烘焙、甜點名店站在同一陣線，推出以萊思克(LESCURE)發酵奶油製作的各式風味國王派、千層甜點以及蛋糕，隨著天氣逐漸轉涼，也讓消費者味蕾換上新味。



杏仁香柚國王派



芋頭流沙國王派

全統西點麵包 芋頭流沙國王派融合台法經典

師承世界甜點大師 Yann Brys，且曾在其甜點店Pâtisserie Tourbillon by Yann Brys擔任副主廚一職的全統西點麵包第二代陳星緯，回台後選用萊思克發酵奶油製作國王派，「我追隨YANN BRYs工作時，店內用的奶油品牌之一就是萊思克，所以操作起來非常順手。」陳星緯說。

全統西點麵包這次共推出「杏仁香柚國王派」、「芋頭流沙國王派」2種口味，其中杏仁香柚國王派在杏仁奶油餡中加入蘭姆酒、檸檬和日本柚子絲，並調和卡士達餡讓口感更濕潤；芋頭流沙國王派中的芋頭餡從選材、削皮、切塊、烹煮、打泥、調味等製程全在店內完成，芋頭餡中還包入自製流沙餡，在淡雅的芋頭香中增添微鹹風味，為店中招牌口味。



全統西點麵包 陳星緯 師傅

承繼工作室精品級肉桂捲 搭萊思克奶油香上加香

曾在世界排名第八的米其林三星餐廳L'Arpège工作，並至法國雷諾特Ecole Lenôtre主修甜點，於米其林三星餐廳Le PréCatelan 和米其林兩星餐廳 Le Grand Véfour實習的承繼工作室主廚陳佳揚，今年新推出3in1肉桂捲組合，包含經典肉桂阿曼、濃厚版肉桂阿曼和肉桂巴布卡等，麵團部分使用法國進口小麥粉，加入自養老麵、鮮乳、蜂蜜等，不加一滴水製作，且經長時間發酵，內餡則是混合紅糖和現磨玉桂粉搭配萊思克發酵奶油，以類似可頌的製法，在壓製平整的麵皮上塗抹一層奶油、一層紅糖玉桂粉，反覆折疊擀壓，讓每一層厚度不到1公釐，造就了酥香麵包體，肉桂味清新爽口，微甜不膩。



3in1肉桂捲組合



承繼工作室 陳佳揚 主廚

優仕紳黑玫瑰覆盆子國王派 刻紋繁複優雅

在第一屆《法國萊思克盃國王派冠軍賽》八強中拿下優選的優仕紳陳建宇，在經典原味國王派之外推出了全新口味的黑玫瑰覆盆子國王派。派皮以萊思克發酵奶油搭配石臼小麥粉製作，保留了奶油香和小麥香。內餡以法式甜點風味堆疊的方式創造驚喜，在杏仁奶油餡中添入酸感的黑醋栗、甜感的覆盆子果泥，以及增加香氣的玫瑰醬與玫瑰泥，派皮上精美的玫瑰刻紋跳脫傳統，讓國王派呈現女皇般細膩優雅的氣質。



黑玫瑰覆盆子國王派



優仕紳烘焙館 陳建宇 師傅



經典原味國王派



雲林櫻桃屋9種國王派 圖案可選 開心果口味甜潤飽滿

去年奪下佳作的雲林櫻桃屋提供9種國王派圖案供消費者選擇，喜愛傳統國王派風味的方柏舜於4、5年前開始推廣國王派，派皮調配2種法國麵粉並搭配萊思克發酵奶油做出層次，使派皮平整、客製化刻紋精緻美麗，入口時的化口性也較佳。內餡上，傳統國王派以兩種杏仁粉營造出豐富的堅果香和圓潤感，並增添香草和蘭姆酒讓底蘊更有層次；開心果國王派則以開心果粉、開心果醬和開心果膏等3種不同質地製作內餡，同樣加入蘭姆酒與香草提味，開心果香依前、中、後味釋放，甜潤飽滿豐厚的滋味在唇舌間四溢。

傳統國王派



開心果國王派



櫻桃屋 方柏舜 師傅



JR東日本大飯店品頒坊 巨型貴妃可頌吸睛

「JR東日本大飯店一向秉持著日本人注重細節、講究品質的究極精神，選用最好的材料製作最美味的甜點，不論是從用到奶油量最多的可頌或是使用奶油量較少的慕斯蛋糕，我們依然堅持使用心目中最好的奶油製作。」JR東日本大飯店台北PREMEIER SWEET 西點烘焙主廚何文正說。品頒坊中最吸睛的放大版貴妃可頌，選用萊思克片狀奶油摺疊出分明的美麗層次，內在注入法國人喜愛的覆盆子果醬和荔枝風味北海道鮮奶油起司。



一本櫻



玫瑰花園



黑糖無花果磅蛋糕



貴妃可頌



JR東日本大飯店品頒坊 何文正 西點烘焙主廚

產品中以奶油為主題的黑糖無花果磅蛋糕，也融入了萊思克發酵奶油製作，並添入台灣產黑糖和無花果乾碎，濃厚甜味令人陶醉，入口都能感受沁心甜韻，大地贈禮的氣息縈繞留香。



午冬甜點 千層結合在地味 創造可以吃的雕塑品

9月底開幕的午冬甜點，是融入台灣各種食材的千層甜點專門店，隨著季節食材的不同，每季變換內餡口味，店主王午聖與太太冬華，把千層甜點視為「可以吃的雕塑品」來設計，以萊思克發酵奶油製作的千層派皮，因品項不同，而有不同折疊法，也讓各式千層甜點有了讓人驚豔的口感。店內為迎接中秋設計了5種新品，其中之一的柚香金萱千層酥，在千層派皮中包夾柚子和金萱茶2種甘納許，入口先是柚子餡的甘潤酸香，金萱的甜香茶味接續而來，而千層派皮的烘焙小麥香替尾韻畫下不甜膩的句點。另一款運用可頌千層派皮製作的發酵綠豆椪千層卷則是綠豆椪的另類演繹，將綠豆沙、肉鬆取代肉燥包裹在可頌麵皮中，香甜微鹹在這中秋之際，頗有食趣。



午冬甜點 店主王午聖與太太冬華



鳳梨四季春千層酥



柚香金萱千層酥



抹茶麻糬生巧克力轉千層



芋泥金莎千層卷



發酵綠豆椪千層卷



MissV Bakery千層酥皮甜點 童趣造型超吸睛

人氣烘焙名店MissV Bakery創辦人之一Virginia也推崇萊思克發酵奶油優雅細緻的香氣和製作千層酥皮時優異的延展性，與麵包主廚討論設計出兩款全新的千層甜點，造型像揚帆待發小船的一帆風順，酥鬆化口的千層派皮做成船身與船帆，搭配香草香緹品嚐相當順口，船上以巧克力甘納許裝飾的酥脆派球象徵地球，中間包藏布朗尼與覆盆莓果醬，隱喻人們渴望疫情趕緊過去的心願。蒙布朗栗子派球以蒙布朗為靈感，在千層派皮包入栗子餡後烤成球狀，再擠上混合兩種法國栗子泥製成的栗子餡，並以糖漬栗子丁和金箔裝飾，充滿童心、相當吸睛。而每年聖誕節前後推出的國王派，千層派皮經過六次三折延壓，烤製一小時後產生730層完美層次。亮澤的深棕色酥皮香氣迷人、口感輕盈，搭配混合糖漬檸檬皮的杏仁奶油餡，口口生香且不膩。



一帆風順



蒙布朗栗子派串



國王派

好喜堂 萊思克IN奶蓋 翻轉奶蓋茶新體驗

曾與世界名廚江振誠合作推出「世界第一杯米其林手搖飲」的好喜堂，今年秋天新品便是結合萊思克發酵奶油推出的「IN奶蓋」系列，品牌共同創辦人廖源柏表示：「法國萊思克奶油是全球米其林名廚與國際甜點大賽指名使用的頂級產品，我們將它製成綿密香濃的奶蓋，加上天然海鹽提味，創造出鹹甜兼具、柔順高雅的味道。」「IN奶蓋」是好喜堂人氣奶蓋系列的翻轉作法，先將萊思克奶油製成的乳霜狀奶蓋置於杯底凍硬，創造出冰淇淋般的濃滑口感，再搭配好喜茶王、四季如春、雨朵紅茶等店內人氣單品做成茶飲，既喝得出醇郁茶湯、又可嘗到萊思克硬奶蓋的涼滑口感與濃醇乳香，奶蓋融化後變成香氣獨具的頂級奶蓋茶，多層次的品飲變化、將奶蓋茶提升至另一境界。



IN奶蓋



好喜堂店景



秋高氣爽之際，德麥食品聯合國內人氣烘焙業者與甜點職人，推出以高品質法國萊思克(LESCURE)發酵奶油製成經典/創意口味的國王派、匠心獨具的多款奶油千層酥皮點心，除了幫大家做好味蓄換季的準備，也替即將迎來的年度烘焙盛事「德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽」拉開暖身序幕，敬請大家拭目以待、替台灣優秀的烘焙職人打氣。



史上最派競賽!
總價值超過
100萬

德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽

2021 "Lescure" Galette des Rois Competition

第二屆

※以2021年7/1~11/20期間銷售計算

**獎金
加碼**

**萊思克全品項，每銷售一箱
提撥25元為獎金**

※

初賽內容

製作傳統口味國王派2個(取一個陳列，一個切試吃)

傳統口味：杏仁奶油餡 — 內餡：杏仁粉、杏仁膏、卡士達(不限制)
— 酒：蘭姆酒

作品規格：8吋(±0.5)，圓形(雕刻花紋不限)

規定使用：1. 萊思克片裝發酵無鹽奶油

2. 法國GMP莫比麵粉(若須配粉，限使用德麥販售之麵粉)

參賽資格

需為有營業登記之實體店家或網購店

購買萊思克奶油一箱(需有110年7月後之銷貨單)

*每張單號限一位參賽

初賽評分標準

評 分 項 目	分 數
1. 層疊延壓狀態/餡料平衡度	20%
2. 具獨創性的風味及設計(創新程度vs成果)	20%
3. 酥皮的口感及風味	20%
4. 內餡的口感及風味	20%
5. 外觀(形狀、顏色、雕花.....)	20%

初賽報名

A方式 紙本報名：向德麥業務索取「報名表」(附件一)「作品配方案」(附件二)

(*紙本報名表可先繳交給德麥業務轉交活動小組)

B方式 網路報名：請掃描「報名網址」進行報名，完成後請掃描下載「作品配方案」(附件二)印出填妥

進行初賽：請將參賽作品完整實體2個+填妥之作品配方案(附件二)報名表(附件一)(網路已填寫者無須繳交紙本報名表)

一併於初賽當日110年10月22日(五)上午8:00-12:00之間送達初賽會場(逾時不收件)：

地址：24888新北市五股工業區五權五路31號【德麥食品(台北總公司)-國王派冠軍賽活動小組】

電話：02-2298-1347 #302 吳小姐(德麥食品) 0922016815 黃小姐(五位匠顧問行銷有限公司)

資料若短缺未於截止日期前補齊者，視為放棄報名資格。

報名網址



《初賽》

110年10月22日(五)13:00-17:00

由評審小組進行品評，當日晚間18:00

於活動官方網站公布入圍決賽者。

初賽取8名選手晉級決賽。

初賽地點：德麥食品總公司*不開放觀賽

(新北市五股區五權五路31號)

《決賽》為期兩日

110年11月21日(日) 08:00-17:00

110年11月22日(一) 07:30-12:30

決賽限選手一人參賽，於現場實際操作。

決賽地點：中華穀類食品工業技術研究所(新北市八里區中山路三段225號)

※本屆決賽共進行兩項合計評比：傳統國王派、創意國王派

創意組神秘箱主題將於初賽後公布於活動官方網站



作品配方案(附件二)

法國萊思克盃 II 國王派冠軍賽 獎項



主辦單位：德麥食品股份有限公司
TEHMA FOODS CORPORATION

協辦單位：



萊思克



CGPRI



Feeling 18



三益南能食品股份有限公司



COFFEELAND
正源風味物質研究中心

更多資訊請上活動官方網站，或洽詢德麥業務。

賽程制定後不再更改。

主辦單位保有修改活動內容的權力。

※法國進修時程將視疫情狀況，另行安排通知



不只杏仁餡



創意國王派口味、造型多樣

傳統國王派以千層酥皮包裹杏仁奶油內餡，經典的招牌奶香在德麥法國萊思克盃國王派競賽推廣下在台灣更加受到矚目，愈來愈多的法式甜點店、工作室、千層點心專賣店紛紛投入國王派的市場，也發展出更多元的造型與口味。德麥食品特請烘焙技師研發多款國王派，在造型與口味上大玩創意，提供烘焙同業更多靈感，一起發揚這不論搭配茶飲或咖啡都十分合適的迷人點心。



鳳梨口味

使用揚名海內外的台灣名產金鑽鳳梨，酸甜不膩又極具在地特色。

C1132 金鑽鳳梨醬(1kg/包；25包/箱)



紅心芭樂口味

台灣在地紅心芭樂烘製成乾，添加入餡增加特殊口感與微酸清爽風味。

P362 紅心芭樂乾切丁(1kg*12包/箱)



玫瑰草莓口味

以屏東玫瑰製成玫瑰花醬，加入草莓乾後兩者賦予國王派清新的莓果與花香。

A41006 蘿絲玫瑰花醬 (500g/包；36包/箱)
P332B 草莓乾 (5斤/包*4包/箱)

話題新品!

年節伴手禮新選擇

酥脆派皮裡暗藏的小幸運

法國進口精品 國王派專用瓷偶



LHZAE001迷你瓷偶-聖誕系列(五款入)



LHZAE002迷你瓷偶-巴黎景點(五款入)



LHZAE003迷你瓷偶-動物家族(五款入)



LHZAE004迷你瓷偶-甜點世界(四款入)



GALETTE DES ROIS

國王派 (Galette des Rois) 法國人每年1月6日慶祝主顯節 (Épiphanie) 與親友聚會必吃的糕點，幸運分得那唯一一個小瓷偶的人，將得到眾人的祝福，並被相信將能擁有順利、幸運的來年。小瓷偶繽紛多樣，在法國甚至還有「瓷偶收藏」(fabophilie) 的流行風潮。台灣最近也吹起一波國王派伴手禮熱潮，德麥食品特別進口法國製造的專用瓷偶，為國王派更添法國風情。

秋冬小飾悄悄上架



LCC704
萬聖節瓷杯-南瓜蝙蝠

LCC703
萬聖節瓷杯-南瓜黑貓



LCC6991
聖誕瓷杯-小雪人

LCC699
聖誕瓷杯-老公公

NEW!



Halloween Evening



荷蘭多布拉巧克力裝飾 萬聖節精選



● UDDL77511
木乃伊頭巧克力裝飾
Munny

【尺寸】3.3cm
【重量】40個/盒；6盒/箱



● UDDL78112
蝙蝠造型巧克力裝飾
Bat

【尺寸】5.5cm x 3.3cm
【重量】192片/盒；6盒/箱



● UDDL78327
吐舌鬼精靈巧克力裝飾
Spooky

【尺寸】4.5cm x 4.5cm
【重量】128片/盒；6盒/箱



● UDDL71212
黑色蜘蛛網巧克力裝飾
Spidecnweb

【尺寸】5.7cm
【重量】110個/盒；6盒/箱



● UDDL73412
邪惡南瓜頭巧克力裝飾
Pumpkin orange

【尺寸】3.3cm
【重量】290片/盒

總能帶來新奇創意的Dobla，今年萬聖節也有滿滿的華麗裝飾，充滿童趣的木乃伊、蝙蝠或是閃亮亮的巧克力蜘蛛網，不僅不可怕，反而可愛的讓人捨不得吃掉。



精選
秋冬風格



● UDDL77255
松果巧克力裝飾
Pinecone

【尺寸】3cm x 2.5cm
【重量】18個/盒；6盒/箱



● UDDL77060
3D 橡果巧克力裝飾
Acorn

【尺寸】1.5cm x 2.3cm
【重量】40個/盒；6盒/箱



HAPPY Halloween



折田菓舖

現貨



DPC044674A
南瓜黑巧克力片
3cm - 88片/盒

DPC044674
南瓜黑巧克力片
3cm - 440片/盒

現貨

DPC044673A
蝙蝠圓型白巧克力片
3cm - 88片/盒

DPC044673A
蝙蝠圓型白巧克力片
3cm - 440片/盒



福華飯店

MERRY Christmas



DPC045177A
聖誕老人巧克力片
90個/盒 3.8x5cm



DPC026560A
麋鹿頭巧克力片
108個/盒 3.6x4cm



003823TEHA
雪花片星星
90格/片 6.3x6.1cm



GPCBL 165A
薑餅人
80個/組



GPC055141
月形聖誕老人灌模
48格x100片/盒 4.2x3.5cm



FPC025149
PCB塑膠模 - 聖誕帽
6格x4片/盒, 7x5.2cm

DPC059568 聖誕雪人 3x3cm 440片/盒
DPC059568A 聖誕雪人 3x3cm 100片/盒
DPC059569A 歡樂聖誕老人 3x3cm 100片/盒
DPC059265A 聖誕節快樂 7x1.5cm 100片/盒



濃濃果香帶來節慶氣息 Kletzenbrot 聖誕果乾麵包



源自奧地利的傳統節慶麵包，添加大量果乾與多種堅果，依據配方的不同，麵包外層焦脆或是口感Q彈，相同的是濕潤香甜的麵包內部，果乾們在烘烤中爭相釋放出濃郁香氣與甜蜜，就像熱鬧的節日一樣豐富精彩，是能讓人感受到幸福與溫暖的麵包。

想不想為你的麵包、蛋糕加入新元素增加提取率！試試荷麥多樣的果乾與堅果產品！
男女老少都愛—葡萄乾、蔓越莓乾、草莓乾
愛台灣獨特口味—紅心芭樂乾、洛神花乾、龍眼乾、荔枝乾
淡雅健康口味—栗子、黑豆
選擇困難口味—綜合果物



紅心芭樂乾切丁

Dried Red Guava Cubes

產地：台灣
天然鮮果製成，不含色素、無防腐劑
規格：1公斤/包



荷麥綜合果物

Mixed Fruits

結合多種新鮮烘烤水果乾，有蔓越莓乾、葡萄乾、鳳梨乾、芒果乾、桔子皮
規格：1公斤/包



雄獅葡萄乾

Lion Raisins

產地：美國
採用機械熟風乾燥，果肉紅潤帶Q勁，鮮美肉質與絕佳口感，顆粒碩大
規格：13.62公斤/箱



荷麥蔓越莓乾

Dried Cranberries Sliced

採集最新鮮的蔓越莓迅速冷凍，保留水果原始風味，不抽汁，不添加人工香料
規格：3kg/箱；11.34kg/箱



德麥荔枝乾

Dried Lichees

新鮮荔枝乾粒精選，口味香甜，風味濃郁，可直接食用，適合各式糕點製作
規格：3斤/包X10包/箱



煙燻土窯龍眼肉

Smoked Longan Flesh

肉質紅潤鮮美，纖維組織明顯，煙燻香味，使產品更增香甜滋味
規格：600公克/盒X50盒/箱

上一期的食話實說簡單介紹了台灣及日本的各種糖在製程和使用上的特色，但是這麼簡單的內容，相信一定滿足不了熱於學習的大家吧？大家可能覺得糖就只是拿來調飲料、做蛋糕用的調味品，但其實這世界如果沒有糖，人生就不是從彩色變成黑白那麼簡單而已，簡直是一片漆黑阿。所以這次的重點是關於糖作為增甜以外的功能和相關的科學原理，讓大家了解糖在我們的生活中還扮演著什麼樣的角色。

有這反應？ 梅納反應？

「沒那反應？」，如果是第一次聽到這個詞的人應該會都有這樣的反應吧？雖然聽起來很陌生，但其實它幾乎每天都出現我們的生活之中。只是大家早已經習慣它們的存在了，所以也就不覺得這個現象很特別。我們先用萬年範例——炸薯條來跟大家解釋吧。大家應該知道薯條的原料是馬鈴薯，而不是麥X勞叔叔吧？原本白白嫩嫩的馬鈴薯，怎麼一丟到油鍋裡劈哩啪啦之後就變成金黃色了？難道是被油給染色？當然不是，其實是在高溫烹調的過程中發生梅納反應產生金黃色，原理是蛋白質或胺基酸和葡萄糖或果糖兩者作用生成黑色素(melanoidins)，也就是金黃色的來源。看到黑色素不用緊張，這跟大家皮膚上的黑色素是兩回事，只是剛好同名同姓，所以不用擔心會把自己吃成尼哥(同場加映：醬油也不會讓人變黑，請安心飲用)。除了金黃的色澤之外，梅納反應還能提供各種難以比擬的香味，這也是為什麼炸物或烤物總是這麼引人犯罪的原因。



食話實說



糖——師香



焦糖？ 燒焦的糖？

對於焦糖大家應該是再熟悉不過了，但不是電視上那位葛格。焦糖雖然是糖，在食品中的主要功能卻不是提供甜味，而是風味和顏色。大家印象中的焦糖製程，應該就是把砂糖放在鍋子裡乾燒到融化冒泡，糖色就會慢慢轉為金黃。關於這個過程，聰明的大家是不是心裡有底了呢？那就直接公布答案，答案就是……焦糖化反應。驚不驚喜？竟然不是剛剛提到的梅納反應？原因其實很簡單，因為鍋子裡就只有砂糖，沒有胺基酸或蛋白質，所以沒辦法發生梅納反應。因此焦糖的生成過程其實完全是另一種反應。焦糖化反應的原理是糖分子在高温下發生聚合、脫水、斷裂，然後生成各種大大小小的黑色素，反應既激烈又複雜。但如果焦糖煮過頭了，糖分子在不斷脫水過後，可能就會變成碳。對，就是木炭那個碳，這時候可就真的是燒焦的糖了。

以上這兩個就是在褐變反應中與糖相關的反應，看完之後有沒有覺得，這世界真的是沒有糖不行啊！縱使你真的完全不吃甜點、不喝飲料，但你能抗拒炸雞和燒肉的誘惑嗎？其實也不只在食品，糖在其他領域也有它的一席之地，例如海藻糖除了食用用途外，還可以作為生物體內的抗凍劑。不過這些就屬於生化的領域了，畢竟這裡不是生活實說呢。最後，很久沒有道德勸說一下了。很多人很喜歡比較果糖和蔗糖哪個健康，其實只要是糖都會造成人體慢性發炎、脂肪堆積、心血管疾病、加速身體老化。所以拿兩瓶毒藥比較哪種比較健康是沒有意義的事情，不如學著戒糖吧。另外還有人說海藻糖甜度低，所以比較低熱量。事實上並沒有，甜度和熱量完全無關，海藻糖1克熱量依舊是4大卡；而且要達到相同甜度，海藻糖用量可能需要蔗糖用量的約2.5倍，熱量自然也是2.5倍了。

樂比
40周年

特
輯

洛神花莓果蛋糕

後山紅寶石feat. 紅寶石巧克力



法國頂級果泥品牌一樂比RAVIFRUIT，堅持不使用過熟、未熟或受傷果實，保存新鮮水果原本風味，品質管理遵循世界各國普遍認定目前最佳食品安全控制方法HACCP食品安全管制系統，以水果含量高達90%的優質果泥行銷世界60餘國。

此次40周年由台灣、新加坡兩地跨海聯合線上帶來精彩演繹，台灣代表Hin主廚任樂軒，以樂比覆盆子、草莓果泥為主角，搭配後山紅寶石一洛神花與世界第四種巧克力一紅寶石巧克力，帶來富有台灣特色的甜點洛神花莓果蛋糕。

覆盆子



草莓



Hibiscus fruit rouges mousse 洛神花慕斯

四葉鮮乳	100g
洛神花茶	25g
樂比覆盆子果泥	135g
萊姆汁	15g
嘉麗寶紅寶石巧克力鈕扣	465g
吉利丁	8g
愛樂薇動物鮮奶油	500g

Wild strawberry confit 野生草莓果醬

樂比草莓果泥	250g
冷凍野生草莓	50g
樂多檸檬汁	15g
糖	75g
果膠粉	5g
吉利丁	2g

Fruit rouges cream 莓果鮮奶油

樂比覆盆子果泥	200g
樂比萊姆果泥	25g
葡萄糖漿	10g
吉利丁	4g
嘉麗寶紅寶石巧克力鈕扣	200g
愛樂薇動物鮮奶油	330g

Pink chocolate glaze 粉紅淋面

水	100g
葡萄糖漿	200g
糖	200g
煉乳	140g
嘉麗寶紅寶石巧扣	200g
吉利丁	16g
Aldia 鏡面果膠	80g
粉紅色食用色素	2g

lime crunchy 萊姆脆片

嘉麗寶紅寶石巧克力鈕扣	100g
嘉麗寶白巧克力脆球	20g
嘉麗寶巴瑞脆片	37g
萊姆皮	2g
海鹽	0.3g

Matcha sponge cake 抹茶海綿蛋糕

糖粉	225g
雞蛋	200g
蛋黃	130g
杏仁粉	225g
蛋白	410g
糖	150g
蛋糕粉	150g
京都宇治抹茶粉	45g
萊思克發酵無鹽奶油	70g





秋冬 新色

黑醋栗又叫黑加侖，正如其名，黑醋栗的外皮黑得發亮，這是因為黑醋栗有著非常高含量的花青素，幾近乎是藍莓的兩倍，護眼、抗氧化的功效非常卓越。

黑醋栗含有豐富的維生素C、磷、鎂、鉀、鈣與花青素、酚類物質，維生素C含量為柳橙的四倍，能抗氧化的多酚類物質，根據紐西蘭政府所屬的「穀類食物研究中心」的研究發現，所有的蔬菜水果中也以黑醋栗的抗氧化活性(ABTS)最高。

超級水果黑醋栗酸中帶甜，數百年來人們將其打成果汁飲用，更常見的是為了易於保存，和糖一起煮成美味的黑醋栗果醬。



Purple star



Aldia 黑醋栗餡 (完整狀)
Aldia Black Currant Filling



2.7公斤/罐 x 6罐/箱 水果來源：波蘭



比利時愛迪達頂級水果餡

超級水果紫漾食尚

莓果之王 黑醋栗



BLACK CURRANT
ICE CREAM



比利時頂級水果餡品牌愛迪亞以專業無菌包裝技術推出的黑醋栗果餡，每罐皆內含百分之七十以上的完整飽滿黑醋栗果實，運用在飲品、冰淇淋、糕點夾餡或是甜點裝飾都十分方便且香氣濃郁。





現代巧克力之父 梵豪登 (Van Houten)

這場改變世界的革命始於1828年，梵豪登 (Van Houten) 發明了可可壓榨法的專利技術，提煉出現今人們所熟悉的可可粉，讓巧克力的調製更加簡便，繼而發展出各式各樣的巧克力美食，梵豪登 (Van Houten) 因而被譽為現代巧克力之父。

梵豪登家族經歷了兩個世紀一系列里程碑式的突破，更讓梵豪登成為全世界最受歡迎的可可粉品牌之一，帶來濃郁巧克力風味和漂亮色澤的可可粉產品。



梵豪登【特級】高脂可可粉

承襲荷蘭百年可可粉工藝，梵豪登最具代表性的經典產品之一。
濃郁可可風味，深棕紅色澤，粉質細緻，風靡歐洲明星商品。
用途廣泛，烘焙製作、飲品調製、西點防潮，皆效果絕佳。

規格：1Kg /包 (10包/箱)
含脂率：20%-22%



Cocoa Top Melon

可可頂呱呱



香甜的哈密瓜與醇香可可的創新搭配，甜而不膩，兩者風味互相加成，互不掩蓋，對於喜歡果味的人而言是最好的選擇。

原料 Ingredients

梵豪登高脂可可粉	5g
樂比哈密瓜果泥	50ml
四葉特選鮮乳	130ml
冰塊	加滿
糖	10g
冰奶泡	20g

製作過程 Steps

- 1.將可可粉、開水混合均勻；
- 2.樂比哈密瓜果泥打底；
- 3.杯中加入冰塊、巧克力溶液並做分層；
- 4.冰奶泡封頂。



梵豪登高脂可可粉

作為今年市場比較推崇的燕麥乳，也是健康和流行的代名詞，和海鹽結合出不同風味的可可。整體造型飽滿，鹹甜的口味，搭配可可，尾端有燕麥的香氣凸顯，整體產品不違和。

原料 Ingredients

燕麥奶	250ml
梵豪登高脂可可粉	15g
水	52ml
海鹽蔗糖	15ml
冰塊	100g
奶油頂	20g
焦糖脆	少許

製作過程 Steps

- 1.在水中加入可可粉，用均質機攪拌，攪拌大約20-25秒左右即可，製成預調液備用；
- 2.將燕麥奶和海鹽蔗糖進行混合，倒入塑杯中，加入冰塊，加入可可預調液，最後加入奶油頂，撒上少許焦糖脆出杯即可。

*衍生產品：巴旦木可可，豆乳可可。



海鹽可可燕麥奶

Sea Salt
Cocoa
Oat Milk



TMC COFFEE



尋覓花果

屬水洗耶加拼配系列，柑橘為主的花香、果調，酸質平衡、果香四溢，濾煮萃取建議粉水比在1:15，溫度92度。飲用時的最佳搭配為包覆巧克力醬的水果餡餅或是水果塔、檸檬塔，水果風味豐富的甜點，搭配上同樣帶有明亮果酸的耶加雪菲，水果與咖啡分別在口腔中帶來多層次的果香，給味蕾豐富的驚喜，此時再淺嚐其中的巧克力醬，更能感受到鮮明的苦甜可香氣，最後再啜飲一口咖啡品嚐清爽明亮的口感。其他例如楓糖薄餅、地中海美食，也都十分適合，搭配此款尋覓花果皆能讓您有意猶未盡的感受喔！



尋覓花果

FLORAL

衣索比亞 耶加雪菲



中淺烘

風味特色 明確的花香與柑橘系列風味。

耶加雪菲，這是屬於令人振奮的產區呀！『柑橘為主的花香、果調！』讓無數咖啡玩眾追求的單品，也是多數咖啡重症者的啟發之源，能在其中尋找到與經典配方與老式烘焙最大的差異；無疑是最讓人興奮的！『柑橘調與花香味』是未來的經典與傳奇，他也是來自於衣索比亞！



【萃取】

依實驗室設定之烘焙度，目的在於強調產區風味

基礎條件如下：

研磨粒徑為EK43 土耳其刀盤14.5

使用水質為50ppm Ro w

【濾煮萃取建議】

預設水溫90-93度

整體時間1'40"”

粉水比例1:10-1:15

備註：

衣索比亞非洲豆，只要在一定的沖煮條件，都能取的非常穩定的表現！是一支表現在柑橘花果味譜的產區。研磨粒徑比照「二號砂糖天然結晶成品之粗細」，作為校準參考。可依照喜好調整濃淡。

精品咖啡系列

CLASSIC FINE COFFEE



年末最大甜點商機！ 草莓季來囉



每年年末讓許多甜點控引頸企盼的草莓季又快到囉！從連鎖烘焙坊到個人工作室，各家求新求變紛紛推出夢幻的草莓新品，你也想發揮創意大展身手嗎？讓德麥豐富多樣的草莓產品為你助力吧！



德麥草莓乾

規格：5斤/包X4包/箱

新鮮草莓選製，顆粒完整色澤漂亮，口味香甜，適合各式糕點也可直接食用。



德麥乾燥草莓碎粒

規格：200公克/包

新鮮草莓瞬間脫水製成，無添加色素、香料、防腐劑，可做糕點或飲品表面裝飾，也能加入調製內餡。



愛迪亞草莓餡

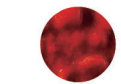
整顆完整草莓果實，內餡水果含量高達70%，口感柔軟多汁，酸甜適中。



荷麥草莓餡
規格：6公斤/桶



西點用大湖草莓餡
規格：6公斤/桶



草莓果泥



蘿勒草莓果泥
(客訂)



紅龍冷凍草莓

規格：1kg/包；5包/箱

新鮮採收法國產優質草莓，冷凍保存亮麗色澤與營養，絕不添加防腐劑。



嘉麗寶草莓風味巧扣

規格：2.5公斤/包，4包/箱

可可含量35.8%，清爽的草莓風味巧克力，可與多種甜點結合，草莓季提昇味蕾享受不可或缺的主力。



紅麴草莓餡
規格：6公斤/桶



洋蔥乳酪吐司



德麥特報

特派員：獅麥兒



材料 Material

材料	%	重量 g
1. 凱薩琳麵粉	100	500
2. 鹽	2	10
3. 細砂糖	10	50
4. 新鮮酵母	3	15
5. 四葉北海道全脂奶粉	3	15
6. 四葉特選鮮乳	10	50
7. 全蛋液	15	75
8. 冰水	45	225
9. 萊思克AOP發酵無鹽奶油	10	50
合計	198	990

製作流程 Process

1. 除了奶油以外，其餘材料添加入攪拌缸。
2. 慢速攪拌5min，中速攪拌4min，直到有麵筋後（約六七分筋）添加奶油。
3. 慢速攪拌4min至奶油完全融合，中速攪拌4min至完全階段！
4. 基本發酵60min。



洋蔥乳酪土司

- a. 將麵團分割330gn三個，然後冷藏約30min，桿開後撒上黑胡椒粒。依序鋪上火腿片兩片與乳酪丁，捲起後切2刀三等份，放入吐司模(Sn2082)最後發酵60min。(35~38度)
- b. 表面抹上黃芥末沙拉（黃芥末醬：沙拉醬 1：1），然後放上洋蔥絲與乳酪絲，以160/220 烤焙22min，出爐後刷橄欖油。



Boulangerie K 吳克己麵包工作室





質感標價夾
提升門市陳列



造型標價夾

5入

彈片夾設計

穩定卡入不同厚度紙張

不銹鋼 一體成形

堅固耐用，不易傾倒

3種規格 靈活搭配

高度 50 / 65 / 83 mm

電著工藝 雷射雕刻

外觀造型 高質感



TOAST

土司



CROISSANT

可頌



PINEAPPLE BREAD

菠蘿麵包



BAGUETTE

法國麵包

材質 / 420不銹鋼、電著處理

產地 / 台灣

尺寸 / 大 68x35x83mm 中 54x35x65mm 小 49x35x50mm



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，至今已有三十九年歷史，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 10月

October



黃麒禎 師傅

聖誕·伴手禮季

完美與創意的追求者

現任德麥食品西點烘焙技師

烘焙資歷近 25 年

◎品項特長：所有類型西點，以蛋糕為主。

◎技術專長：對細節絕對堅持，兼有天馬行空的創意。

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閱！

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
9/26 二+	9/27 廿一	9/28 廿二	9/29 廿三	9/30 廿四	10/1 廿五	10/2 廿六
3 廿七	4 廿八	5 廿九	6 九月大	7 初二	8 寒露	9 初四
10 初五	11 初六	12 初七	13 初八	14 初九	15 初十	16 十一
		黃麒禎師傅 高雄 聖誕·伴手禮季	黃麒禎師傅 台南 聖誕·伴手禮季	黃麒禎師傅 嘉義 聖誕·伴手禮季		
17 十二	18 十三	19 十四	20 十五	21 十六	22 十七	23 霜降
		黃麒禎師傅 台北 聖誕·伴手禮季	黃麒禎師傅 新竹 聖誕·伴手禮季	黃麒禎師傅 台中 聖誕·伴手禮季		
24 十九	25 二十	26 廿一	27 廿二	28 廿三	29 廿四	30 廿五
31 廿六	1 廿七	2 廿八	3 廿九	4 三十	5 十月小	6 初二

聖誕·伴手禮季 - 黃麒禎師傅 / 請洽業務 |

10月05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
10月06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
10月07日(四) PM 06:00-09:00	嘉義	露比夫人	(05) 236-6298	嘉義市遠東街 50 號
10月13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
10月14日(四) PM 06:00-09:00	宜蘭	餐飲推廣協會	(03) 931-5823	宜蘭縣五結鄉鄉民路 5-15 號
10月19日(二) 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
10月20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
10月21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



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(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
 馬來西亞分公司 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