

烘焙新訊 01月



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：2022年 01月 第 253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



虎年大吉

January / 2022



德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽

2021 "Lescure" Galette des Rois Competition
第二屆

第二屆德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽王者誕生！



「第二屆德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽」11/21、11/22假中華穀類食品工業技術研究所盛大舉辦，從200名參賽選手中脫穎而出的8強選手經過兩日激烈競爭22日由所長施坤河擔任評審長的7人評審團選出冠軍，台北文華東方酒店麵包主廚康豐柚在國王派製作技術、前置作業、外觀設計與味道評比等綜合表現上技壓群雄、勇奪王座。



德麥食品總經理吳文欽(左)、台北文華東方酒店麵包主廚康豐柚(右)



創意國王派的最高分，最後由抽中玫瑰草莓的侯布雄法式茶點沙龍麵包副主廚李聖傑拿下。



回顧精彩決賽



其他得獎選手，包括亞軍拾穗的周俊宏、季軍侯布雄法式甜點沙龍的李聖傑，以及獲得優選的櫻桃屋CHERYIA方柏舜、萊德生活烘焙的宋昶毅、優仕紳烘焙館的陳建宇、阿瑪迪斯咖啡館的張雅蕙、吉可頌丹麥專門店的劉彥漢等。

冠軍

康豐柚 / 台北文華東方酒店

康豐柚表示，「我在法國工作期間曾加參當地政府舉辦2016國王派與2015最佳麵包師比賽，這次參加兩天一夜現場實作的比賽對我來說很有趣，除了可以互相學習與交流，也是一個機會可以磨練自己進步的動力。」

康豐柚的傳統國王派層次分明，雕花割花花紋細膩，創意國王派則抽中經典芋頭為主題，他說：「為表現出芋頭獨有的特色香氣，我選用了不同質地的芋頭與杏仁餡的組合。將新鮮芋泥與蜜芋頭丁拌入香濃杏仁餡中，另外加入新鮮香草籽，咬下芋泥風味的杏仁餡時咀嚼得到蜜芋頭的口感，在淡雅的芋頭風味中還能品嚐的到香草香氣。」四葉草造型的派體也很吸睛，完美展現製作者平均包餡的功力。

► 康豐柚

2014年前，曾於台灣日式麵包店/法式麵包店/飯店工作。
2014年初曾於法國廚藝學校 (Ferrandi) 進修與巴黎麵包店 (Le grenier à pain) 工作，期間約3年。
現為台北文華東方酒店麵包主廚。





亞軍 周俊宏/拾穗Bakery

周俊宏表示，去年曾參加德麥萊思克盃國王派冠軍賽初賽進入備取，很高興今年入選8強。覺得萊思克奶油香氣好、化口性佳，對國王派成品效果提升很不錯。

▶ 周俊宏

入行約13年，曾任職朋廚、Le Gout，現為拾穗Bakery麵包主廚



創意國王派冠軍 & 季軍

李聖傑/侯布雄法式茶點沙龍

李聖傑表示，去年也曾參賽，但因為交件時間太過倉促表現不如預期。得知自己進入決賽後，每天6點下班就進入練習時間，國王派派皮需要多次折疊，因此需要足夠的時間鬆弛，包餡的份量也需要精準拿捏才能做出完美的形狀。過去工作時即使用過風味清爽又不失香氣的萊思克奶油，它與麵團的結合性很好，操作起來延展性佳、不易斷裂。



▶ 李聖傑

入行約10年，曾在連鎖麵包店、飯店點心房工作，現為侯布雄法式茶點沙龍麵包副主廚。



創意國王派的最高分，最後同樣由抽中玫瑰草莓的侯布雄法式茶點沙龍麵包副主廚李聖傑拿下。李聖傑說：「玫瑰草莓完全就是會讓人幸福的食材，像是熱戀中的男女。此次我對外觀造型做了調整，以心型的概念發想，能夠送禮時讓另外一半感受滿滿的愛，內餡以酸甜去做平衡再加入飽滿的草莓果乾，最後上層加入玫瑰花醬去讓色、香、味能夠相互呼應。

優選 方柏舜/ 櫻桃屋



原本在醫院診療所工作，因為對甜點很有興趣，自學後開始接单，最後轉為甜點師，在雲林經營甜點店。從事甜點後5年，發覺麵包更貼近一般人日常生活，後來前往萊德生活烘焙當麵包學徒，之後以工作室櫻桃屋接单、擔任網美甜點店主廚等，9月後回到雲林開店—櫻桃屋。



優選 宋昶毅/ 萊德生活烘焙



入行6年，現為萊德生活烘焙麵包師傅。剛滿29歲的宋師傅大學唸的是農藝系，因為嚮往麵包店帶給人溫馨幸福的感覺，大二時就立志要進入烘焙業。



優選 陳建宇/ 優仕紳烘焙麵包館



入行2年，是麵包世家第二代，原本高中玩樂團，畢業後為學一技之長，選擇以麵包師為志業，前往日本就讀專門學校，學習製作麵包技藝，並研究日本麵包流行趨勢。回台後，即進入優仕紳工作。



優選 張雅蕙/ 阿瑪迪斯咖啡館



入行6年，曾於知名的駱師傅法式冰淇淋任職，現任職於阿瑪迪斯咖啡館。



優選 劉彥漢/ 吉可頌丹麥專門店



89年次，國中時期因對烘焙有興趣而開始學麵包，畢業後曾工作於一禾堂、mio pan，現任職於吉可頌丹麥專門店。曾經參加學校比賽野創盃得到第一，亦曾參加國內外藝術麵包類的比賽。



8強新品上市！

最本土食材草莓紅心芭樂芋頭揭示明年流行趨勢 冠軍作品訂單排到2022年後創意冠軍電話接不完



由德麥食品主辦的「第二屆德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽」圓滿落幕，從200名參賽選手中脫穎而出的8強選手所屬各店鋪也將得獎國王派商品化，於近期展開販售。

冠軍國王派 訂單成長4成

「台北文華東方酒店」康豐柚所製作的冠軍國王派和芋頭鹹蛋黃國王派，派皮與傳統派皮製法皆有不同，為了凸顯派皮中萊思克發酵奶油的奶香味，有別於一般傳統國王派強調千層的折疊法，康豐柚將折疊次數減少至百層左右，而內餡則是混搭多種杏仁粉，並加入主廚自製的杏仁膏調製，且為了增添滑順感和香氣，加入了少量卡士達和陳釀8年蘭姆酒，同時，以砂糖、上白糖、轉化糖和海藻糖等糖類調配出具有前、中、後味的甜度，讓國王派甜而不膩。以此為基底製作的芋頭鹹蛋黃創意國王派，主推情人節，不僅四葉幸運草的造型吸睛，內在餡料也非常講究，鹹蛋黃先以8年蘭姆酒烘烤後，冷卻過篩，一部分混入大甲芋頭泥和芋頭丁中，再混拌不加卡士達和蘭姆酒的杏仁餡，並以少許香草籽添香。12/1 冠軍國王派正式上市後，訂單已滿至明年2022，訂單量比去年同期成長3~4成。



幸運草國王派 芋頭鹹蛋黃口味 - 台北文華東方酒店 康豐柚



► 網路社群知名烘焙店拾穗則推出傳統國王派，派皮使用法國萊思克發酵奶油，以繁瑣工法創造192層的酥脆外皮。派餡特別選用帶皮杏仁粒，獨特甜味，柔軟滑順，每口都充滿奶油與杏仁的濃郁香氣。秉持不浪費食材的惜物精神，利用國王派剩下的邊角派皮製成芝麻和紅豆口味的迷你派也值得一嘗。





創意狀元玫瑰草莓滋味酸甜

拿下季軍的「侯布雄法式茶點沙龍」李聖傑，傳統國王派已於12/13開放預購，12/26正式開賣。其傳統國王派皮是以高灰份克朗斯克麵粉混合少量的法國莫比T55，以凸顯麥香及酥脆感，同樣將折疊次數降至50折以下以凸顯萊思克發酵奶油香氣，而內餡則是傳統杏仁奶油餡，強調不使用卡士達，而是選用進口西西里優質杏仁粉，尾韻帶些焦糖般的濃郁香氣，混合萊思克發酵奶油製作，並以新鮮香草莖和較多的蘭姆酒，讓香氣更足。酥脆外皮及香濃的杏仁奶油餡，濃郁香氣在口中久久無法散去！另外奪下創意組冠軍的玫瑰草莓國王派，也將於情人節推出，以台灣在地蘿絲玫瑰花瓣醬和以噶瑪蘭威士忌浸泡的大湖草莓乾做為主味。杏仁奶油餡以主廚自製草莓果醬混合，上層鋪上玫瑰醬和蜜漬草莓果乾，層疊三層次的內餡酸甜滋味，讓人齒頰留香。



侯布雄法式茶點沙龍-玫瑰草莓國王派 侯布雄法式茶點沙龍-傳統國王派

優選選手各店分推自信之作

優選選手中，入選前八強唯一女性「阿瑪迪斯咖啡館」張雅蕙則推出備受好評的傳統國王派，木盒盛裝高貴大方。「優仕紳烘焙館」陳建宇一口氣推出了包含傳統國王派的經典原味外，同時也推出黑玫瑰和紅心芭樂等2款創意國王派。「吉可頌丹麥專門店」劉彥漢也將推出傳統國王派。「萊德生活烘焙」宋昶毅也將推出傳統口味的萊思克奶油國王派，預計將銷售一整年。



在地食材入餡 成國王派新趨勢

「德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽」除了希望透過比賽將最好的原物料推廣給消費者，並廣邀烘焙從業者參與，進而促進台灣烘焙業技術提升外，也希望藉由比賽傳達未來烘焙食材的趨勢，品牌事業部副總呂榮轉表示「在地食材一向是台灣餐飲趨勢之一，食材必須要具有獨特性卻又不冷門，才能對烘焙業有真正的助益。國王派食用的季節正值冬季，草莓正是最具有代表的季節味，另外台灣最具有辨識度的芋頭、紅心芭樂和鳳梨，食材穩定，運用於西方國王派未來應該也會造成流行。」除了創意口味的變化之外，國王派的造型和裝飾未來也不再侷限圓形，造型會更多變。

▼紅寶石紅心芭樂巧克力片
由德麥巧克力技師研發
黑金派對限定商品



德麥精選食材

紅心芭樂乾切丁 Dried Red Guava Cubes

德麥嚴選紅心芭樂乾，採用特選紅心芭樂製作而成，不含人工色素、香料，以健康、天然、不造成消費者身體負擔為前提製造而成，吃起來帶有一點酸，完美融合甜點與麵包的甜，不僅可以幫助您的產品富有層次感，更可以當零嘴享用，是居家旅行必備的商品。

第二屆德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽

8強上市產品

國王派開箱



※實際供應品項、定價依店家公告為準※



康豐柚 / 台北文華東方酒店

傳統國王派 (杏仁口味)
1280元 / 7吋



康豐柚 / 台北文華東方酒店

幸運草國王派 (芋頭鹹蛋黃口味)
1280元 / 7吋
預計2022年2月上市



康豐柚 / 台北文華東方酒店

金鑽旺來國王派
預計2022年3月上市



周俊宏 / 拾穗Bakery

萊思克國王派
900元 / 8吋



李聖傑 / 侯布雄法式茶點沙龍

傳統國王派
1180元 / 8吋



李聖傑 / 侯布雄法式茶點沙龍

玫瑰草莓國王派
980元 / 6吋



李聖傑 / 侯布雄法式茶點沙龍

蝴蝶酥 299元



劉彥漢 / 吉可頌丹麥專門店

杏香玫瑰草莓
1280元 / 7吋



宋昶毅 / 萊德生活烘焙

萊思克國王派 800元 / 8吋



陳建宇 / 優仕紳烘焙麵包館

黑玫瑰國王派
600元 / 6吋



陳建宇 / 優仕紳烘焙麵包館

經典原味國王派
700元 / 8吋



陳建宇 / 優仕紳烘焙麵包館

潘娜朵妮 250元 / 350克
巧克力潘娜朵妮 330元 / 350克



張雅蕙 / 阿瑪迪斯咖啡館

傳統杏仁國王派 1080元
優惠價980元 / 6吋



張雅蕙 / 阿瑪迪斯咖啡館

草莓拉貝爾 1080元
優惠價980元 / 6吋
預計2022年1月上市



精選之最

以冬季乳源製成
AOP片裝發酵無鹽奶油

84% 乳脂含量



莓果瑪琳糖

【莓果瑪琳糖】	(g)	【玫瑰瑪琳糖】	(g)
1. 蛋白.....	120	1. 蛋白.....	120
2. 雪花糖.....	84	2. 雪花糖.....	84
3. 上白糖.....	16	3. 上白糖.....	16
4. 雪花糖.....	60	4. 雪花糖.....	60
5. 玉米粉.....	10	5. 玉米粉.....	10
6. 乾燥樹莓碎粒.....	24	6. 乾燥草莓碎粒.....	25
7. 德麥草莓香精.....		7. 乾燥樹莓碎粒.....	4
		8. 蘿絲玫瑰花醬.....	70

黑色柳丁

	(g)
1. 砂糖.....	300
2. 海藻糖.....	150
3. M85麥芽糖.....	450
4. S-350糖漿.....	25
5. 樂比冷凍藍莓果泥.....	200
6. 樂比冷凍黑醋栗果泥.....	160
7. 愛樂薇動物性鮮奶油.....	300
8. 愛樂薇發酵奶油.....	150
9. 京皇餡.....	75
10. 玉米粉.....	30
11. 水.....	35
12. 義大利桔子皮.....	200
13. mikoya香橙油.....	10
14. 夏威夷豆.....	250
15. 黑碳可可粉.....	10



麻辣米香

	(g)
1. M85麥芽糖.....	200
2. 雪花糖.....	80
3. 上白糖.....	160
4. 水.....	200
5. 鹽.....	2
6. S-350糖漿.....	30
7. 辣油.....	60
8. 沙茶醬.....	80
9. 乾燥蔥末.....	10
10. 爆米香.....	380
11. 花生粒.....	130
12. 南瓜子.....	100
13. 無油葡萄乾.....	100





瑞士堅果餅

- 【杏仁塔皮】5min (g)
- 1.愛樂薇發酵奶油..... 250
 - 2.瑪卡龍專用糖粉..... 90
 - 3.鹽..... 2
 - 4.杏仁粉..... 100
 - 5.香草精..... 2
 - 6.全蛋..... 60
 - 7.鑽石牌低筋麵粉..... 300

- 【焦糖餡】 (g)
- 1.砂糖..... 1040
 - 2.水..... 150
 - 3.愛樂薇發酵奶油..... 290
 - 4.愛樂薇動物性鮮奶油..... 760
 - 5.愛樂薇馬斯卡邦起士..... 160
 - 6.香草精..... 10
 - 7.海鹽..... 8
 - 8.核桃..... 500
 - 9.夏威夷豆..... 200
 - 10.荷麥綜合果物..... 300



蒜香芋頭牛軋糖

- (g)
1. M85麥芽糖..... 300
 - 2.雪花糖..... 143
 3. 175專用糖..... 120
 - 4.水..... 125
 5. S-350糖漿..... 35
 - 6.荷蘭義大利蛋白霜..... 60
 - 7.飲用水..... 40
 - 8.愛樂薇發酵奶油..... 70
 9. W26德紐全脂奶粉..... 100
 - 10.乾燥蒜粉..... 10
 - 11.乾燥蔥末..... 10
 - 12.帕瑪森起士粉..... 20
 - 13.鹽..... 5
 - 14.乾燥芋頭條..... 300
 - 15.南瓜子..... 150



~shooting the breeze~

汐科的放鬆綠洲，來汐止閒談吹吹風

吹吹風精品咖啡館，自澎湖一路展店至台南再到今日的新北市汐止，餐飲界少見地從外離島成功進軍本島，坐落汐止科技園區，且鄰接台北市南港區，德麥特派員獨家搶先介紹這間將在北台灣刮起餐飲颶風的「吹吹風精品咖啡館遠雄汐科店」！



汐科店的用餐環境氛圍營造、裝潢設計主題？

著重現代科技感，運用灰色調體現出簡約。空間格局寬敞，利用燈光柔和環境營造低調的背景，而提倡人與人之間的互動，為「shooting the breeze」一詞的核心理念。



汐科店的菜單設計上，品項與澎湖、台南門市有差異嗎？

針對地理環境與受眾客群的不同，吹吹風系列產品模組分化，分區設定最適合門市目標客群的餐飲模組。

汐科店最熱門的餐、飲產品是？

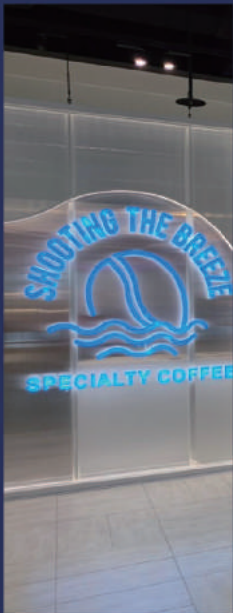
精品單品咖啡與美式咖啡，也是所有門市明星商品，在於高品質的咖啡豆、吧檯師技能、設備穩定性，可以實現顧客對精品咖啡的內在需求。

貝果堡，鬆軟貝果搭配內餡，有別以往漢堡口感，不僅在外型討喜，飽足感大大加分，卻不會乾硬，可是在選用上下足了工夫。



汐科店引進IoT技術，反映出的優點？

IoT的導入可以從兩個面向探討，以顧客來說物聯技術帶來末端產品的穩定與一致性，不用擔心因外在環境改變產品體現。而對公司來說能有效消化來店人潮，是十分可靠的幫手，此外也能大幅度降低所有人工操作的不定因素，並以數據資訊，精確調整相關參數，以科技實現真正的客製化。



聖誕水果麵包

We wish you a merry Christmas and a happy new year 🎵

聖誕節過了新年就不遠了！在迎接新年之前來回顧一下去年有哪些精彩的聖誕水果麵包：

● 台北/福華大飯店



聖誕水果麵包 \$280

使用原料：法國萊思克發酵無鹽奶油、法國愛樂薇動物鮮奶油

● 台北/彼得潘烘焙坊



草莓朵尼 \$320

使用原料：鷹牌高筋麵粉、法國萊思克發酵無鹽奶油、比利時愛迪亞草莓餡

● 台北/優仕紳烘焙麵包館



潘納朵尼 \$250

使用原料：法國萊思克發酵無鹽奶油、比利時進口珍珠糖

● 桃園/野上麵包



聖誕水果麵包 \$380

使用原料：拿破崙法國專用粉、日本愛心低粉、法國飛雪片狀發酵無鹽奶油、意大利桔子皮

● 台中/方包Bakery



義大利米蘭水果麵包 (大) \$700、(小) \$220

使用原料：金妮法國專用粉、法國飛雪金磚發酵無鹽奶油、龍眼蜜

● 台中/稻禾51手作胖



潘娜朵妮 \$210

使用原料：法國萊思克發酵無鹽奶油

● 宜蘭/Daily Bakery香格爾麵包



義大利水果麵包 \$280

使用原料：法國愛樂薇發酵無鹽奶油、四葉北海道酪乳粉、義大利桔子皮

● 花蓮/TOP烘焙房



TOP醇釀Panettone \$299

使用原料：法國飛雪金磚發酵無鹽奶油、義大利桔子皮、葡萄乾

愈嚼愈香的 咀嚼系 麵包！

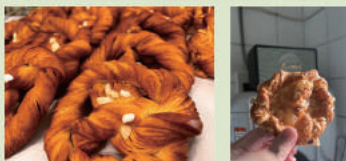
走進麵包店，琳琅滿目的麵包架上，鬆軟創新的日式湯種麵包或撲滿青蔥、肉鬆的台式麵包外，還有一區是老饕絕不會錯過的「咀嚼系麵包」！咀嚼系麵包軟Q夠勁，愈咀嚼愈能嚐到原料的自

【100pain麵包製造室】

#石臼柴窯德腸北海道軟法

100pain麵包製造室是位在台中巷弄一隅的工作室，這裡隱藏著一開單就秒殺的各式人氣麵包。石臼柴窯德腸北海道軟法選用日本進口石臼麵粉，遵循古法以石臼慢工研磨100%特級硬紅春麥而成全麥粒麵粉，使軟法飄散馥郁原麥香，搭配台灣產柴窯德國香腸，口感豐富、鹹香涮嘴！

100pain麵包製造室不定期開單的還有加入香濃的麥斯頓乳酪或灑上珍珠糖的可頌德國結，以及柚香有機紅玉、煙燻鵝肉等驚喜口味的100pain特製費南雪，添加北海道空運來台四葉特選鮮乳的四葉牛奶土司、巧克力司康等品項。工作室目前僅一人作業，老闆秉持不屯貨、現貨現用精神，每天只販售當日製作麵包以維持品質且不浪費，想要一嚐秒殺麵包魅力記得鎖定店家社群訂購訊息，還有機會吃到喜歡嘗試新配方新做法老闆的快閃新品喔！



【奧瑪烘焙】

#PREMIUM維也納軟法



歷經一年的研發，奧瑪烘焙重磅推出的這款麵包不僅有皮脆內軟的麵包體和靈魂內餡，搭配精緻沈穩的禮盒包裝絕對也是最特別的伴手禮。為了讓關鍵的奶油內餡達到一吃就難忘的境界，店家不斷嘗試終於找到100%法國夏朗德產區認證的萊思克AOP發酵奶油，一口咬下，內餡隨即在嘴中化開，獨一無二的順滑與榛果香氣，再加以三溫糖及特級砂糖帶來甘甜尾韻及獨特顆粒口感。

為了製作出皮脆內軟的絕佳麵包，挑選了最適合的兩款日本麵粉，輕敲麵包體可以感受到完美的脆度，大口咬下卻是意料外的柔軟感受。

PREMIUM維也納軟法除原味奶油尚有甘甜濃郁巧克力內餡的精品巧克力口味，以及使用嚴選義大利知名松露產區翁布里亞(Umbria)的頂級黑松露醬與含有獨特香氣白松露片橄欖油，風味醇厚且高雅圓潤的特選松露口味。

近期更搭上草莓季，推出草莓大花玫瑰口味，特別挑選來自屏東大花農場的新鮮無毒有機玫瑰花瓣及果泥，加入萊思克AOP發酵奶油為基底製作而成的玫瑰發酵奶油內餡，再抹上一層草莓卡士達內餡，豐富雙餡每一口都吃得到清新淡雅及水果香氣，清爽酸甜療癒少女系的新口味吃了絕對會愛上。

【野上麵包】

#起司法國

培育了台灣許多烘焙新星，曾做出全台最大布里歐的知名店家野上麵包，店內不僅脆皮吐司、胚芽吐司等招牌與豐富的丹麥可頌系列產品遠近馳名，法國麵包的產品也相當多樣，以進口拿破崙法國專用粉製作，只採用小麥粒核心精製而成，完美呈現法國麵包的特色氣孔與外皮酥脆感，其中十分受歡迎的起司法國在酥脆麵包體上撒滿起司丁一起烘烤更加分，原麥香濃



老饕才懂的 Q 彈魅力

然香氣，因此必須選用更好的麵粉、奶油來製作，紮實的麵包體還能帶來飽足感，一起看看以下幾家老饕熱愛秒殺名店、世界冠軍烘焙坊各有特色的咀嚼系麵包！

【小丞事】

#鹽花卷

台南街邊還未開門就能見到排隊人潮的人氣麵包店 - 小丞事，除了菠蘿蛋黃酥、蛋糕卷等熱門商品，不能錯過的還有小巧可愛的鹽花卷！胖胖的鹽花卷看起來有種天然的療癒感，目前共推出原味、起司以及不定時期間販售的松露起司等口味，使用日本成立超過百年、歷史最悠久日本製粉麵粉，揉合法國進口、諾曼第乳源的愛樂薇發酵奶油製作，小丞事的鹽花卷口感細緻，入口蓬鬆有彈性，鹽之花帶出淡淡的天然奶油香氣，沒有華麗的外在和內餡卻讓人回味無窮。店內還有一樣必搶的「傷心吐司」，曾與台南每週只營業一天的隱藏版名店「蛋胖了」，以及藝人蕭敬騰開的「署茗職茶 @AtTea」、「渡邊」等知名店家聯名合作，這



款名店、名人都愛的人氣吐司特選日本進口鷹牌麵粉製作，店家推薦可做成吸滿蛋汁的法式吐司，軟Q軟Q超過癮。小丞事目前部份品項可在線上訂購，或到現場領取號碼牌入內購買。

【許燕斌手作烘焙】

#布里奧斯



世界金廚冠軍許燕斌的手作烘焙坊販售有台灣少見的布里奧斯，以軟麵團揉合核桃、果乾與法國進口諾曼第乳源飛雪發酵奶油，麵包成品上層覆蓋了神似菠蘿但其實更為酥脆的外皮，麵包體蓬鬆厚實有彈性，紮實的口感搭配果乾剛剛好不過乾，可以嚐到奶油、核桃碎與果乾的豐富香氣，味道單純十分適合作為下午茶搭配咖啡、紅茶一起享用。



郁的自然風味搭配起司丁的鹹香，是款看似簡單但愈咀嚼愈滿足的經典之作，其他還有外脆內軟的拐杖、軟Q的小法國以及起司餅、培根法國、起司葡萄法國、明太子法國、蒜香羅勒法國等產品供選擇。





偷偷侵蝕著健康的健康的食品

這個像是在唱RAP的標題絕對不是我打錯。不知道大家對於健康的食品有什麼樣的想法？或者怎麼樣的食品說得上是健康呢？健身巨巨的高蛋白食品是健康的嗎？減重吃的低澱粉食品是健康的嗎？如果是小弟我的標準來看，只要低調味、低加工，我覺得就可以算是健康的了。不過其實有很多食品，雖然表面看上去似乎是很健康的，但只要稍微一個不注意，就會讓你的健康一點一點被侵蝕。那究竟是哪些呢？就一起來看看吧！

入選者1號： 過量的果乾

你可能會覺得果乾就是沒有水的水果，水果是健康的，果乾為什麼會不健康呢？沒錯，其實單純就果乾來討論，的確說不上是不健康。但關鍵就在於脫水對於我們食用習慣的影響。因為當水果脫水之後，糖的含量並不會改變，從另一個角度來看，水果的糖份等於是被濃縮了。同時，脫水還造成水果體積減少，飽足感也跟著降低。再加上大家都認為多吃水果是有益健康，直接把果乾拿來當成零食嗑的人不在少數。試著想像你抓了一把一把的葡萄乾往



○ 適量
× 過量

嘴巴裡塞，那一把的葡萄乾原先都是一串葡萄，會這樣吃葡萄的應該只有卡比獸吧？也就因為這樣，造成我們常常會在不知不覺間吃進了大量的糖。更何況有些果乾為了要增加保存性和風味，會再額外加入糖和植物油。在這情況下如果還毫無節制地吃，那就等著被寶貝球砸吧。





食話實說

食物的話，誠實的說
作者 / 路卡林

入選者2號： 早餐穀片



在大家的印象中，早餐吃穀片搭配牛奶似乎是再常見不過的組合，尤其現在早餐穀片都會特別針對微量營養素做強化，還讓我們可以「稍微」平衡午晚餐在外造成的營養素缺乏。和重油重鹽的中式早餐店相比，穀片似乎是集方便、快速、健康於一身的選擇。但事實真的是這樣嗎？因為單純由全穀類組成的穀片口感非常粗糙、風味單調，所以大多穀片都使用精緻澱粉來製作，例如玉米粉、小麥粉，在口感上就能有更多變化。再搭配各種香料、糖漿及色素，讓外觀風味更豐富、更受消費者的

歡迎。常見例如五彩球、巧克力格格脆等。你有發現嗎？這些精緻的穀片和我們平常吃的餅乾零食，好像並沒有什麼差別。要說健康不僅沾不上邊，還雷到一個不行。所以為了確保能有一頓方便健康的早餐，穀片的挑選就是一個重要關鍵。第一要看內容物組成，選擇完整穀物壓製，而不是穀粉再製；第二是成分簡單，沒有多餘的調味和添加，例如糖、鹽、香料、色素。如果還想要進階一點，搭配一點無調味堅果和新鮮水果，為身體帶來優良脂肪酸和維生素，這樣的早餐才稱得上perfect。



希望這期的內容能給已經深陷泥沼中的你一條上岸的繩子。其實本來預計這期會寫進3-4樣食品，沒想到寫2樣就已經佔滿滿了。既然本期不及備載，就留待後會有期了。再請大家鎖定下期食話實說，小弟會再為各位介紹更多入選者，大家也可以先猜猜看會有誰入選，敬請期待。



QUELQUES PÂTISSERIES 某某。甜點

專訪

Q1: 某某的蜂蜜威士忌起司蛋糕、黑醋栗蒙布朗等經典產品選用了法國愛樂薇產品製作，讓Chef Lai信賴且選擇使用法國愛樂薇的原因？



愛樂薇產品乳源來自法國諾曼第，擁有獨特且優異的風味。愛樂薇一直是業界愛用且習慣使用的品牌，例如店裡用來製作起司蛋糕的「愛樂薇乳脂起士」，不會偏硬、偏軟甚至分離，製程中受溫度影響

低，質地細緻操作性也很好，製作出來的產品風味非常突出也很穩定。店裡也常使用到的「愛樂薇動物性鮮奶油」風味濃郁但又不失清爽，操作性一樣相當穩定，不論是做法式甜點或鮮奶油抹面蛋糕都很適合，「愛樂薇發酵奶油」擁有與前面相同的優點，但鮮乳本身的風味又更加明顯。



Q2: 初次造訪某某，最推薦品嚐某某哪一款甜點，領略法式甜點的美好與法國愛樂薇產品的迷人風味？

就從店裡經典的法式甜點－「聖多諾黑」開始吧。即使在法國當地也是結構非常豐富且經典的甜點，同時擁有鮮奶油香緹、泡芙、焦糖、千層派以及卡士達，這些都是經典法式甜點擁有的結構，聖多諾黑一次就可以品嚐到，所以我會推薦任何想要嘗試



Lai Chun

愛樂薇品牌大使

法式甜點的朋友，可以藉由聖多諾黑去認識法式甜點。而且鮮奶油香緹、泡芙、千層派等元素可以做非常多的變化，品嚐的時候也能體會到一間店製作法式甜點的功夫。



某某甜點的聖多諾黑使用愛樂薇片狀奶油製作千層派、愛樂薇發酵奶油製作卡士達、愛樂薇動物鮮奶油製作鮮奶油香緹，圖為以金馬獎做設計的造型聖多諾黑



Q3:鐵觀音巧克力塔與東方美人在創意與味覺上讓法式甜點展現熟悉的台灣味，請問Chef Lai製作台味法式甜點的研究方向？

某某販售有幾款融入台灣元素的作品，可出發點並不是為了強調有加入台灣元素，而是以大家有共鳴的、記憶中熟悉的風味去做結合，並連結、串聯新的元素。所以將來應該也不會侷限只以台灣茶或其他特定食材做發想，我們記憶裡熟悉的風味，都有可能是未來創作的元素。



Q4在社群上引起討論的造型、字母聖多諾黑，創作的源起和靈感？

經常有客人希望慶生、節慶時能有特殊的蛋糕，但法式甜點為了保留風味初衷與原來設計的樣貌，其實不太適合在上面寫字或插牌。瞭解到客人有這樣的需求，也碰巧一次遇到自己朋友的生日，想說或許能試著用聖多諾黑來製作！可以裁切底座的聖多諾黑變化性較高，於是有了字母聖多諾黑，後來星座專家唐綺陽老師生日時的星座聖多諾黑，以及動物造型聖多諾黑。帶起這個風潮後看到現在也有同業在做，代表造型聖多諾黑是受歡迎的，能讓每個收到的壽星都感受到獨特性，而且我自己也很喜歡這些作品，滿開心的！



Q5:作為法國大師們來台必訪的指標性法式甜點店，Chef Lai對於想踏入此領域的新手的建議或秘笈。

對法式甜點萌生興趣與想法後，透過網路上的資訊與課程，接觸這個領域的門檻變低了，會鼓勵他們更深入瞭解這些法式甜點的基本功與精隨。如果願意花時間自學，那代表是真的非常有興趣，但也別忘了多瞭解專業領域，因為若認真要踏入這個行業，無論是工作室或在家生產，都跟專業廚房有一些規範、製作上的差異，建議可以實際去接觸看看。因為經濟上的要求，並不會說非得花大錢出國，而且出國還有語言需要克服，碰到問題時未必能夠順利尋求答案，再加以異地工作的壓力，有時候反而更難學習、收穫。不妨先加入台灣的法式甜點店成為員工，現在有許多從法國回台的師傅，這些師傅在當地接觸到的飲食文化、廚房經驗都是帶回來台灣時能夠分享給你的資源，可以先觀察這些師傅的操作方式，從中體驗到原汁原味的廚房規範，在台灣廚房接觸並瞭解法式甜點後，再考慮是否要投資出國學習。

丹麥麵包

● 丹麥麵包的製作小祕訣

奶油用的好，成品就漂亮！乳脂含量業界最高84%的法國萊思克AOP片狀發酵奶油只採冬乳製成，延展性佳、延壓不易斷裂，且做出來的產品奶油香氣明顯！

精選
之最



以冬季乳源製成
AOP片裝發酵無鹽奶油

84%
乳脂含量

● 丹麥麵包層次愈多愈好？

不一定，應該視產品想呈現的口感與風味調整。

層次決定口感與風味，折數與延壓次數愈多，則奶油與麵團揉合的愈均勻，奶油味道也較平均。例如採3折3次，成品層次較多較薄，品嚐時為淡淡奶油風味；若採4折2次，成品層次少卻明顯，較能嚐到濃郁奶油香氣。



專訪
人物 **范舜惟 師傅**



● 麵粉的選擇

此次配方選擇日本拿破崙法國專用粉，日本粉製作冷凍麵團有塑形好、烘焙膨脹率佳的優點。製作丹麥麵包冷凍麵團時若沒有日本粉也可以考慮法國粉，但法國粉製成的麵團膨脹率可能會稍微差一些些，若選擇台灣粉，麵團回烤後則口感上可能表現得水分較少、硬脆。

(以上為麵粉特性通常會產生的成品狀況與測試結果，但因為操作環境、配方比例仍可能有所差異)

● 丹麥麵包製作上的巧思

依據口味增加不同的配色，讓麵包擺在層架上時顏色豐富、視覺層次明顯，例如紅色的覆盆子口味、綠色的抹茶口味、咖啡色的巧克力口味。

這次示範的原味除了撒上珍珠糖，還用了特殊手法讓表面有更顯眼的層次。



▶ 配方

黑皮	單位g
● 1.麵團	225
2.黑碳可可粉	8
3.嘉麗寶高脂可可粉	8
4.水	15
合計	256

本種	單位g
● 1.拿破崙法國專用粉	1200
2.上白糖	140
3.鹽	15
4.凍固改良劑	12
5.愛樂薇動物性鮮奶油	120
6.全蛋	120
7.冰水	250
8.伯爵牌速發乾性酵母(棕)	25
9.水	200
10.萊思克發酵奶油	90
合計	2172

👉 操作方法

攪拌方法/時間：慢速7分鐘

麵團溫度：23-25°C

基本發酵：30分鐘

分割重量：2000g

最後發酵：60-70分鐘

烘焙溫度：熱風爐180°C

烘焙時間：15分鐘

以麵團2000，包萊思克片裝發酵奶油500g，延壓4折2次





PARING KNIFE



一體式鍛造

採用420高碳不銹鋼製，耐腐蝕性好，
特殊熱處理刀刃韌性提升，不易彎折

完美的刃與刀柄比例

運用三角幾何造型設計，線條元素，
增加現代科技感並符合人體工學

品質保證

堅持在地生產，100%台灣製造，
符合食品衛生安全器具

環保減碳 愛地球

採用單一材質，可拋棄與回收
降低地球的負擔並減少碳排量

CARVING KNIFE

食品料理雕刻運用



刻花刀 | SN4862 | 420不銹鋼 | 總長:170mm

PARING KNIFE

食品料理削皮運用



削皮刀 | SN4863 | 420不銹鋼 | 總長:157mm



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工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

2022 01 月

January



黃宗辰師傅 新之樂章 麵包講習會

聯珍食品、德多星、
藍標前麵包師組長、
馬來西亞馬六甲 JIA
HUNG PASTRY 麵包
師傅技術、北京真麥
糧品麵包技術顧問、
商業中員商工麵包的
轉老師



王家承師傅 嘉麗寶 x 樂比 情人節講習會

volute croissant 品牌創辦人
feeling 18 度 c 巧克力工房 巧克力西點 研發主廚
flafia tutu 法國甜點空間 品牌共同創辦人
馬來西亞 Royal Baking Academy 巧克力西點 專任講師
Mano Mano 甜點顧問
香港、大陸、澳門、新加坡、馬來西亞、泰國等烘焙教室
巧克力西點 專任講師

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
方臉書粉絲團專頁做最新
公告。

追蹤更多德麥動態，
YouTube 頻道搜索“德麥
烘焙農地”，打開小鈴
鐺選取訂閱請！

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
12/26 廿三	12/27 廿四	12/28 廿五	12/29 廿六	12/30 廿七	12/31 廿八	1 廿九
		因逢元旦連假，敬請提早備貨， 避免物流接單繁忙無法按時送達！		最後出貨	元旦連假 不出貨	2022 元旦
2 三十	3 初一	4 初二	5 初三	6 初四	7 初五	8 初六
			王家承師傅 台北 嘉麗寶 x 樂比 情人節講習會	王家承師傅 台中 嘉麗寶 x 樂比 情人節講習會	黃宗辰師傅 台北 新之樂章麵包講習會	
9 初七	10 臘八	11 初九	12 初十	13 十一	14 十二	15 十三
					黃宗辰師傅 台中 新之樂章麵包講習會	
16 十四	17 十五	18 十六	19 十七	20 大寒	21 十九	22 二十
23 廿一	24 廿二	25 廿三	26 廿四	27 廿五	28 廿六	29 廿七
			因逢新春連假，敬請提早備貨， 避免物流接單繁忙無法按時送達！		最後出貨	
30 廿八	31 除夕	2/1 春節	2/2 初二	2/3 初三	2/4 立春	
2022 虎年大吉						
2/6 初六	2/7 初七	2/8 初八	2/9 初九	2/10 初十	2/11 十一	2/12 十二
正常出貨日						

嘉麗寶 x 樂比 情人節講習會 - 王家承師傅 / 請洽業務 |

01 月 05 日 (三) PM 01:00-05:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
01 月 06 日 (四) PM 01:00-05:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號

新之樂章麵包講習會 - 黃宗辰師傅 / 請洽業務 |

01 月 07 日 (五) PM 05:00-08:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
01 月 14 日 (五) 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

德麥
德麥食品股份有限公司
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 嘉義市西區育人路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(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