烘焙新訊 03月

德麥

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：2022年 03月 第 255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

March / 2022

君城本家 - 虎克船長

幾乎所有麵包店架上都能看見的國民點心－虎皮蛋糕，用戚風蛋糕捲起香醇鮮奶油或甜甜的果醬，最外層的虎皮花紋蛋糕則有濃濃的蛋香，雖然簡樸，經典的滋味卻是大家童年的共同回憶。

虎你發財！

吃一口帶來全年好運勢 開運虎皮蛋糕全台上市

虎皮蛋糕看似簡單，其實做工相當繁瑣，必須分別製作戚風蛋糕、虎皮跟鮮奶油，除了將蛋糕片組合捲起不容易，虎紋要烤得明顯不焦黑更是考驗師傅真功夫，可算是古早味蛋糕裡的功夫甜點。

今年適逢喜迎虎年，還有什麼比「虎皮蛋糕」更應景的點心呢！食品原料商德麥食品因此特別號召全台近40間店家一同推出各種虎皮蛋糕，準備讓大家重溫記憶中的幸福滋味，說不定還能吃進好兆頭虎你旺一整年！今年春節就決定買條虎皮蛋糕回家跟親友分享吧！

TOP烘焙房

全台虎皮蛋糕聯名店家

觀看更多可購買之店家

● 台北市、新北市

木村屋、小潘蛋糕坊、DAILY BAKERY得立、揚名烘焙坊、貴族蛋糕、奇新蛋糕、和泰興、君城本家

● 桃園

巧福西點、暖男麵包舖

● 新竹

新竹牧場、艾立蛋糕竹北店

● 台中

波士頓烘培坊、哈莉歐經典麵包坊、聯翔餅店忠孝店

● 雲林

金座烘焙坊、今日手作烘焙、晶晶蛋糕城、藝芝坊烘焙坊、毛豆烘焙麵包屋

● 嘉義

貓尾巴麵包店、巧麥西點麵包、吉米鹿烘焙坊、豬小妹手感烘焙窩、歐香藝術蛋糕坊

● 台南

勤耕現烤蛋糕、手握幸福烘焙坊、鳳媽媽手製烘焙、全味香精緻烘焙坊、佳慶烘焙坊、千家軒烘焙坊、台南大飯店

● 高雄

奧瑪烘焙

● 宜蘭

北海道菓子烘焙坊、喜互惠超市

● 花蓮

TOP烘焙房

德麥食品

追蹤德麥食品粉絲團，帶你進入烘焙的異想世界，開啟你的麵包、甜點魂！

訂閱 開啟鈴鐺

德麥 烘焙園地

德麥食品與您相約

索票方式：請洽德麥業務

Taipei Int' l Bakery Show 2022

台北國際烘焙 暨 設備展

TIBS 2022

2022/3/17(四)-3/20(日) 10:00 - 18:00 (最終日展至17:00結束)

台北南港展覽館1館4樓N區入口 (台北市南港區經貿二路1號)

最大最齊全盡在德麥

TIBS 2022

N130德麥食品

德麥食品

追蹤德麥食品粉絲團，帶你進入烘焙的異想世界，開啟你的麵包、甜點魂！

烘焙界年度盛會台北國際烘焙暨設備展將於3月17日至20日在台北南港展覽館盛大展開，展區最大攤位德麥食品將旗下國內外知名品牌通通搬進來，讓烘焙愛好者一次逛透透！包含芝蘭雅Zeenlandia、萊思克LESCURE、愛樂薇Elle & Vire、四葉乳品、愛迪亞Aldia、樂比RAVIFRUIT、嘉麗寶CALLE-BAUT、梵豪登VAN HOUTEN、瑞士蓮Lindt、荷蘭dobla、法國PCB、黑玫瑰LA ROSE NOIRE、日本田中食品、日本製粉、巴黎大磨坊、TMC咖啡等，將與大家分享烘焙市場上最流行的商品和情報，現場也將由德麥最專業技師團隊帶來精彩的Live示範秀，還設有德麥零售廣場跟現烤點心讓你盡情血拚、品嚐熱騰騰下午茶，不僅能一飽眼福更能大飽口福。

- 荷蘭ZEELANDIA食品
- 法國萊思克
- 法國愛樂薇
- 四葉乳業
- 比利時愛迪亞頂級水果館
- 法國樂比水果
- 比利時嘉麗寶巧克力
- 梵豪登專業型巧克力
- 瑞士蓮巧克力
- 比利時多布拉巧克力
- 法國PCB巧克力
- 黑玫瑰冷凍食品
- 日本田中食品興業所
- 日本製粉株式會社
- 巴黎大磨坊
- TMC COFFEE

2022TIBS台北國際烘焙暨設備展

免費門票索取活動

#亞洲指標性烘焙展會

2022TIBS台北國際烘焙展

時間：3.17(四)-20(日)

地點：台北港展覽館1館4樓，N130攤位『德麥食品』

(台北市南港區經貿二路1號)

HAPPY

Mother's DAY

LEB201
母親節插牌
規格：27片x20張/包

Dobla 巧克力裝飾：
翠綠葉片造型裝飾片
紫色小花巧克力裝飾
粉晶珍珠巧克力裝飾
迷你粉紅金球巧克力裝飾
細白玫瑰巧克力裝飾

裝飾（不可食用）：
LEB201 母親節插牌 (27 片 *20 張 / 包)

典雅粉
LHA193

真愛紅
LHA191

淡雅紫
LHA192

尺寸：10cmx6cm
規格：100朵/盒

豪華限定款

粉橘康乃馨
LHA132

金康乃馨
LHA152

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。

來自於法國，成立於1990年，專業供應新鮮水果、冷凍水果、冷凍果泥、冷凍淋醬等產品，來源除法國當地並遍及世界各地最優質的水果，全年不間斷供應，紅龍的技術團隊每日都非常專注出貨的品質、食材的新鮮與衛生安全，也確保每一批產品的品質達到最完美的口感，100%不添加防腐劑是紅龍所堅持的，要給現代人最健康的飲食新概念。

法國紅龍水果

覆盆子　黑莓　綜合紅莓　草莓　野生藍莓　藍莓

檸檬皮　柳橙皮　飛沙莉　白醋栗串　紅醋粒串

覆盆子冰沙

- 150 ml **紅龍冷凍覆盆子果泥**
- 15 ml 樂多檸檬汁
- 30 ml 飲料基底糖漿
- 冰塊

草莓香草奶昔

- 100 ml **紅龍冷凍草莓果泥**
- 2 球 香草冰淇淋
- 50 ml 杏仁牛奶 或 豆漿
- 以黃金蕎麥碎粒做裝飾

快速攪拌所有材料後倒入杯中並以黃金蕎麥碎粒裝飾之

熱帶水果冰沙

- 200 ml **樂比冷凍熱帶水果果泥**
- 2茶匙 純真蜂蜜
- 冰塊
- 裝飾 – 紅龍冷凍綜合紅莓

草莓優格

- 150 ml **樂比冷凍草莓果泥**
- 2茶匙 優格
- 2茶匙 純真蜂蜜
- 150g 冰塊
- 裝飾 – 紅龍冷凍綜合紅莓

芒果優格

- 150 ml **樂比冷凍芒果果泥**
- 50 ml 愛樂薇鮮奶油
- 150 g 冰塊
- 裝飾 – 冷凍芒果丁

我們堅持使用最好食材
給您最安心的保證

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，是各頂尖師傅的第一選擇。

RAVIFRUIT
A KERRY COMPANY

3/18 世界睡眠日

睡不好覺讓生活失序，更甚者還會危害身體健康！最早由世界睡眠醫學學會發起的世界睡眠日，就是為了呼籲大家重新審視睡眠品質的重要性，畢竟得到了良好休息的身心，才能有美麗的心情與穩固的健康。如果你正被不穩定的睡眠狀況所擾，不妨試試以下這些可以提升睡眠品質或幫助睡眠的食物吧！一覺到天亮，伸個滿足的懶腰真是太幸福了～

樂比香蕉果泥

香蕉含有色胺酸和豐富的鉀、鎂等天然鎮靜劑，可以幫助安定神經、減少夜間抽筋，讓你整夜睡眠不中斷。

全麥麥香粉

台灣紅藜全穀粉

荷麥台灣紅藜全穀粉 芝蘭雅全麥麥香粉

睡前吃片全麥粉做成的全麥吐司，或以溫牛奶沖泡紅藜等全穀物，藉由全穀食物促進胰島素的產生，進而幫助色胺酸運作與穩定睡眠時的血糖，且多數穀類裡具備的鎂還能起到安定神經的作用。

樂比酸櫻桃

酸櫻桃含有褪黑激素，可以幫助調節睡眠週期，長期適量食用有助於養成優質的睡眠模式。

龍眼蜜（蜜蜂工坊）

荷麥醇蜂蜜

蜂蜜工坊龍眼蜜 荷麥醇蜂蜜

蜂蜜除了有色胺酸，還有葡萄糖、果糖、蛋白質、維他命B等成分，適時服用對紓緩神經緊張及消除肌肉疲勞能發揮神效，而且蜂蜜還能促進胰島素分泌，協助色胺酸進入大腦，對改善失眠有很大幫助。

雄獅葡萄乾

葡萄在水果中含有較豐富的鎂，能夠放鬆肌肉、舒緩緊繃，助益減緩老年人的失眠情形，而褪黑激素則能夠幫助提高睡眠效率。

四葉特選鮮乳

多數含有蛋白質的食物中通常有豐富的色胺酸，牛奶也不例外，且牛奶還有褪黑激素與鈣質，有助於提高睡眠效率及促進色胺酸的運作。

美國洋基 184起士片

起司富含蛋白質、鈣、鎂和色胺酸，睡前食用1片起司能讓這些成分起到作用睡個好覺。

助眠幫手小檔案

色胺酸

色胺酸是製造血清素的一種胺基酸，而血清素可以安定神經，促進睡意。色胺酸一方面還能夠刺激分泌褪黑激素，增進睡眠品質。

人體無法自行合成色胺酸，只能從食物攝取，好在大部分含蛋白質的食物中都含有豐富的色胺酸。

褪黑激素

褪黑激素是由腦內松果體分泌的一種荷爾蒙，扮演著調控生理時鐘的重要角色，色胺酸轉化成血清素與褪黑激素的生合成息息相關。許多研究指出，褪黑激素能縮短入睡的時間、紓解睡眠障礙、增加睡眠時間及改善睡眠品質。

鈣、鉀、鎂

鈣、鉀、鎂這三種礦物質分別或同時具有幫助色胺酸運作、安定神經、放鬆肌肉的功能，是提高睡眠品質的小幫手。

德麥優食助您一夜好眠zzZ

炎亞綸 化身DJ

催生 全台最強鍋煮奶茶！

手搖名店 **茶明載波** 升級2.0
台灣精品茶熬煮奶茶每天只有100杯

台中勤美的人氣手搖飲店「茶明載波」進化升級2.0，強力推出「頂級鍋煮鮮奶茶」！嚴選自然農法栽種台灣精品茶，加入初鹿鮮乳手工慢火熬煮，再以法國進口萊思克動物鮮奶油增添濃郁奶香，每日限量供應，晚到就只能明日請早囉！

茶明載波 鍋煮奶茶專賣店
電話／04-2321-7772
地址／台中市西區美村路一段143號
點播菜單／https://pse.is/3x9xwr
線上訂購／https://pse.is/3y8le4
官方LINE@／https://lin.ee/Nn7pEHx

金鐘主持人炎亞綸投資開設的「茶明載波」以嚴選台灣茶搭配創意喝法創造出口碑，自2020年開幕後迅速成為飲料控到台中的必訪名店。除了有個明星老闆，炎亞綸深入台灣最大茶產區南投尋覓多時，終在名間鄉松柏嶺茶區探得數款不可多得的台灣精品茶，店裡以台灣精品茶研製的各式茶飲、手作芋圓和奶酪、獨家將牛奶打發達1000次的極厚奶蓋系列等各個也都是人氣爆棚的明星商品。去年底茶明載波猛然閉關修行，經過530小時的籌備，邀請奶茶職人共同策劃，2022年初「茶明載波2.0」隆重登場並推出手搖飲界最強「頂級鍋煮鮮奶茶」！

茶明載波此次台中本店以全新面貌與大家見面，除了不能錯過的霓虹店名網美牆，店面兩側還有On Air錄音室燈示與耳機、麥克風等拍照情境小物，上門的客人瞬間就來到時時訴說著「我想你」的FM53.0電台之中。老闆炎亞綸則化身代班DJ為大家推薦最強新品－頂級鍋煮鮮奶，頂級鍋煮奶茶分別使用與專業調茶師合作、拼配五種特選紅茶葉呈現出層次豐富優雅的上等絨韻紅茶；以功夫茶工法慢烘手採、帶有獨特熟果香氣的南投茶王烏龍；以及小綠葉蟬著涎造就天然龍眼木與焦糖香的台東手採香妃紅烏龍調製。頂級茶湯搭配台灣初鹿鮮乳，最後再加上秘密武器：法國進口夏朗德-伯瓦圖乳源的萊思克動物鮮奶油，三者經由細緻的控火、慢煮、攪勻，熬煮出濃密口感與濃厚茶香的鍋煮奶茶，與坊間以茶葉浸泡而成的奶茶截然不同，升級2.0的茶明載波想連結好物、好茶及好好生活，把一切美好帶給大眾。

茶明載波的頂級鍋煮奶茶鍋鍋細心掌控火侯，在茶香滿盈卻不發澀前加入鮮乳後慢煮、細攪才能將鮮乳與好茶徹底烹出獨特風味完美奶茶香，時間與火侯都精準掌控、一分不差的頂級鍋煮奶茶製作工序複雜，每天限量100杯，除了現場購買，也可以透過線上點餐系統預訂到店自取或透過外送平台購買。

短暫相戀的／便當俠侶

適逢情人節期間，一打開Instagram就被各種閃光彈空襲。身為稱職的單身動物，小弟在此祝福諸對佳偶，「有情人速成父母，今年生隻小老虎」。不知道大家有沒有聽說過，江湖傳說中有對便當俠侶。只要一次訂大量的便當，他們就一定會在菜色中同時出現，但總是有其中一邊被遺棄。大家猜得到這對悲情組合是誰嗎？就是便當裡的香腸和附贈的多多。

相信大家對這則謠言內容應該都很熟悉吧？「香腸、臘肉等加工肉品含有亞硝酸鹽，不能和乳酸飲料一起食用，否則會產生致癌物質－亞硝胺」。這看上去好像很有道理，其實沒有這麼嚴重。亞硝酸鹽之所以在加工肉品中非添加不可，是因為肉品蛋白質含量高，適合肉毒桿菌生長。而且肉毒桿菌毒素的毒性非常強，需要用亞硝酸鹽來抑制肉毒桿菌的生長。簡單說就是不加的話容易出人命。沒錯，很嚴重。但是你知道嗎？其實我們人體是會自行生成亞硝酸鹽的。精準來說是口腔的微生物會替我們生成，而且製造量遠遠大於我們所吃下加工肉品中的亞硝酸鹽。也就是說，就算你不完全吃加工肉品，你每天也會吞下大量的亞硝酸鹽。所以依照這則謠言的邏輯來說，這輩子是不用想喝多多了，雖然下輩子應該也不行。

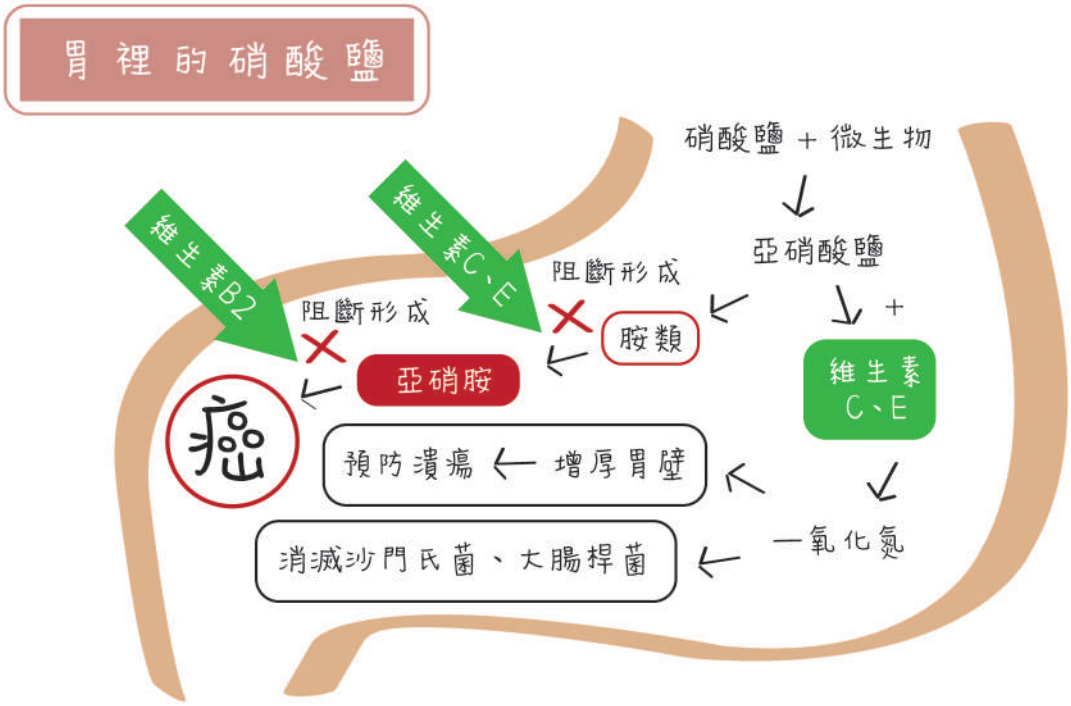
食話實說

食物的話，誠實的說
作者／路卡林

到這邊我們已經洗刷了加工肉品的冤屈，但亞硝胺會不會在體內生成，還是大家最關注的地方。如果從化學角度上來看，亞硝胺的生成有兩個可能的方式，第一個是有游離二級胺存在，但是二級胺在品質良好的食品中的含量非常少；第二是極高溫的環境，但如果人體真的到那個溫度，其實亞硝胺會不會生成，大概都已經無所謂了。從這兩點看來，在體內生成亞硝胺的機會其實非常渺茫。所以有心煩惱那一小片香腸會不會產生致癌物質，還是考慮晚餐要吃什麼比較實際。

讓小編畫個插畫，

讓你輕鬆看懂亞硝胺

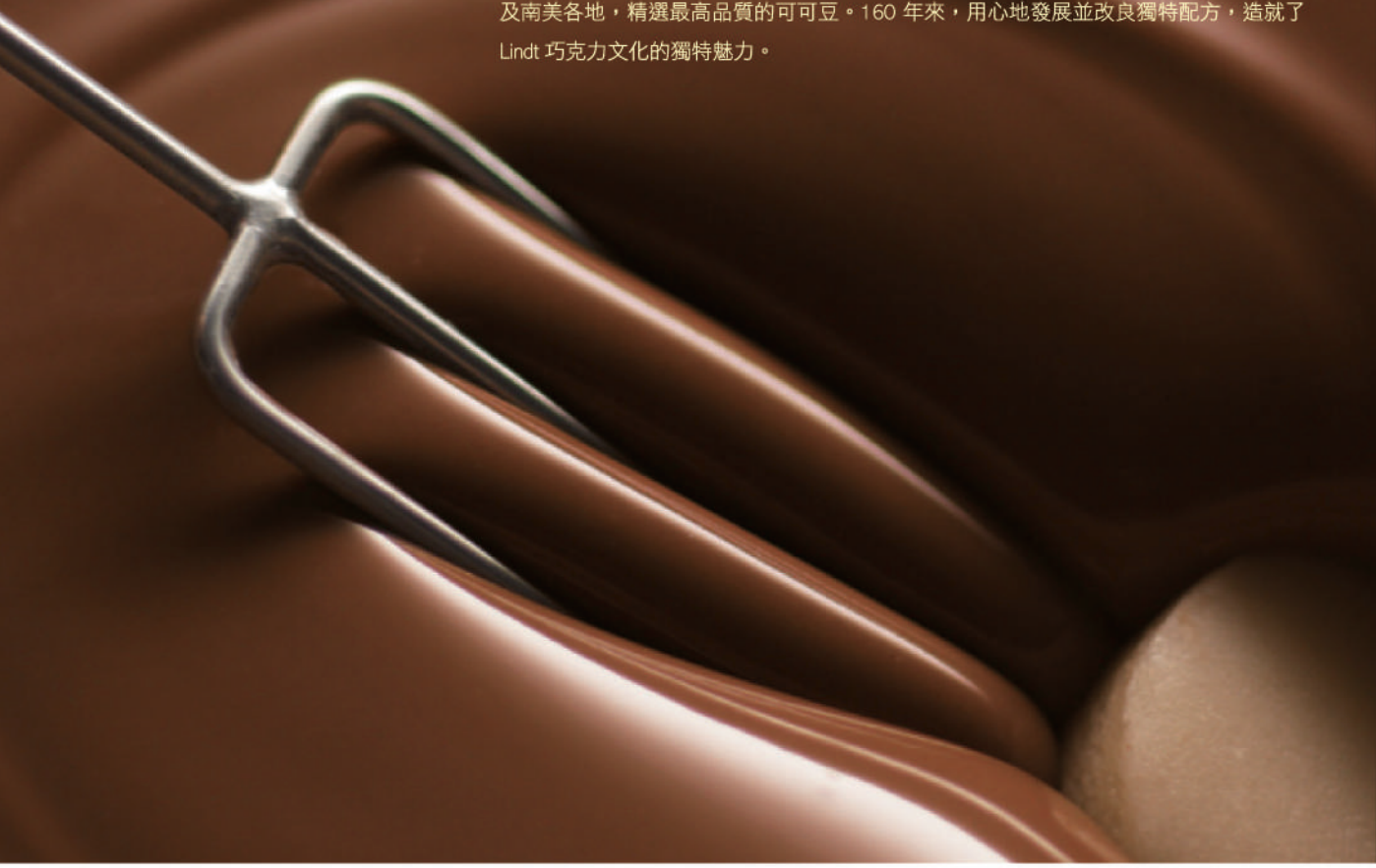


小弟我每次在看這些歷史悠久的謠言，都覺得心中滿是感慨。小時候聽到的謠言，沒有在資訊流通加速的歷程中消失，反而助長了它的擴散，甚至還加深了在大眾心中的印象。但有時候轉念一想，如果沒有錯誤資訊的擴散，好像也不會有這類的題材可寫。從某個層面來說，我們好像都應該對負面的事情心懷感激。

瑞士蓮巧克力

MASTER SWISS CHOCOLATIER
SINCE 1845

1845 年，Lindt 家族在蘇黎世創業，開始研發固態巧克力；1879 年，Rodolphe Lindt 獨創“Conche”機器，發明出巧克力攪拌工藝，運用攪拌器長達78 小時的研磨，讓巧克力產生滑順細緻的質地，入口即溶的巧克力自此應運而生，並風靡世界至今。製作好的巧克力，要從揀選最佳的可可豆開始，Lindt 的巧克力大師們對可可豆極有研究，並遠從非洲及南美各地，精選最高品質的可可豆。160 年來，用心地發展並改良獨特配方，造就了 Lindt 巧克力文化的獨特魅力。



瑞士蓮100%純苦巧克力鈕扣

Lindt Cocoa-Mass

來自瑞士的世界第一品牌，無糖巧克力風味，濃烈滑順
規格：2.5公斤/箱X4包/箱

瑞士蓮70%苦甜巧扣

Lindt Couverture Ecuador

(厄瓜多爾單一產區) 來自瑞士的世界第一品牌，70% 可可風味，口感濃烈滑順
規格：2.5公斤/箱X4包/箱

瑞士蓮53.5%苦甜鈕扣

Lindt Couverture Excellence

來自瑞士的世界第一品牌，製作各式巧克力蛋糕、手製巧克力，最受歡迎巧克力風味
規格：2.5公斤/箱X4包/箱

瑞士蓮37%牛奶鈕扣

Lindt Couverture Milk

來自瑞士的世界第一品牌，濃郁香醇，瑞士知名牛奶風味，瑞士蓮系列產品中最受歡迎產品
規格：2.5公斤/箱X4包/箱

Lindt瑞士蓮鈕扣

Lindt瑞士蓮製作一系列多樣化的調溫巧克力，以滿足專業糕餅及糖果師傅的不同需求。

我們的黑巧克力及牛奶巧克力均能製作各式各樣的產品。它們以品質上乘的巧克力豆製成，並具有不同的流動特性。

每一款巧克力都具有頗為明顯的微妙差異，讓富有經驗的糕餅及糖果師傅有大量空間，根據巧克力香氣的巧妙結合盡情創作。

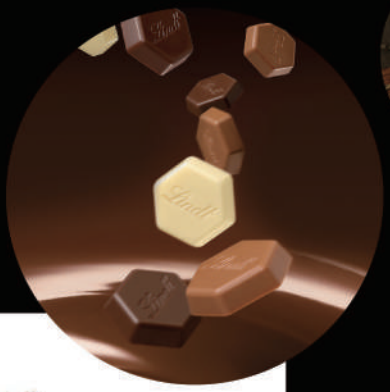
Lindt瑞士蓮調溫巧克力的獨特之處在於其口味選擇豐富、味道平衡、融化過程的細膩怡人及其傳奇性的幼滑觸感。

Lindt瑞士蓮鈕扣

Lindt瑞士蓮把調溫巧克力製成呈六角形的粒狀，讓糕餅及糖果師傅不用耗時把大塊的巧克力拆小。

Lindt瑞士蓮鈕扣的其他優點

- 快速及準確的稱量
- 在調溫機或製作甘納許(ganache)時能快速融化
- 最佳的預結晶化 (pre- crystallization)，以便需要時可直接加溫至加工溫度(processing temperature)



瑞士蓮36%純白鈕扣

Lindt Couverture White

來自瑞士的世界第一品牌，擁有頂級巧克力中最佳質感與瑞士知名奶香風味，是美觀又美味的純白巧克力
規格：2.5公斤/箱X4包/箱

RUBY 紅寶石產品

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

比利時紅寶石為戀情加持！

世界第四種珍稀巧克力 情人節串聯全台名店推新品送好禮

每年年初過完農曆春節後緊接著就是西洋情人節，全球領先的優質巧克力和可可產品製造商百樂嘉利寶集團（Barry Callebaut Group）旗下由德麥食品代理的比利時巧克力品牌嘉麗寶（Callebaut）紅寶石巧克力（Ruby Chocolate），今年特別與全台囊括飯店、烘焙名店、手工巧克力專賣店、連鎖咖啡店共同推出一系列紅寶石巧克力聯名情人節商品，天然莓果香氣與夢幻粉紅色澤最能為戀人傳達說不出的甜蜜愛意，幫大家迅速擄獲另一半的心。IG傳情贈獎活動將持續到3月20日的白色情人節，期間購買聯名店家之紅寶石巧克力商品，有機會獲得比利時原廠限量工具組、紅寶石巧克力鈕釦等好禮，詳情掃描QRcode參閱活動官網。

自發現紅寶石可可豆開始，百樂嘉利寶位於比利時的全球研發中心，與德國雅各布大學（Jacobs University）歷經多年研究發酵製造過程並找到最佳製作工法，完全不添加任何添加劑或色素，保留了原始紅寶石可可豆得天獨厚的風味與色澤，紅寶石巧克力是世界上繼牛奶巧克力、黑巧克力和白巧克力之後的第四種巧克力，獨特的天然莓果香氣與夢幻粉紅色澤使巧克力產品擁有更多的創造性。

MADE FROM RUBY COCOA BEANS
NO COLOR ADDED
NO BERRY FLAVOR ADDED

粉色夢幻甜品，大家收藏起來

Sheryl’s Recipe-嗜甜女子

紅寶石莓果乳酪醬糜蛋糕

上面一層甘納許搭配乾燥草莓脆粒，與酥脆的餅乾底層之間則是莓果風味的第五種起司蛋糕－乳酪醬糜蛋糕，可以品嘗到豐富層次和口感，帶有淡淡莓果香氣和浪漫情懷的淡粉色，吃起來就像寶石一樣的高級精緻感，搭配立體愛心蠟燭，是情人節的浪漫限定首選。

Ruby Chocolate

COCOMAKER可可美克

甜蜜獻禮-情人節限定禮盒

包括雙莓紅寶石巧克力、COCOMAKER可可美克情人節限定禮盒有覆盆子、馬斯卡邦、荔枝草莓、梅酒酒糖、咖啡威士忌等多達12種口味。

紅寶石巧克力口紅

幾可亂真的特色商品 - 紅寶石巧克力口紅，巧克力時尚化的創意小禮物，最適合當作情人節的浪漫驚喜。

幸福可可手工巧克力工坊

紅寶石芭樂巧克力磚

幸福可可的人氣巧克力商品，使用台灣在地生產紅心芭樂，獨特的巧克力風味與爽口的芭樂香氣十分吸引人。

小寶石巧克力

用紅寶石巧克力製作外殼，在外型上充滿少女心又討喜，依照季節的不同，每一次製作成的小寶石巧克力口味也不同，季節限定還有滿滿驚喜！

紅寶石玫瑰

紅寶石巧克力甜美的色澤搭配上玫瑰造型再適合不過，既浪漫又吸睛，打開禮盒的瞬間彷彿就是盛開的玫瑰花束。

台北神旺大飯店 蜜桃戀人

台北神旺大飯店普諾麵包坊每年情人節除了經典的生巧克力蛋糕外，讓消費者趨之若鶩的還有甜點主廚的節慶限定商品，今年情人節限定款蛋糕 -「蜜桃戀人」，外層以濃厚香醇的白巧克力慕斯包裹，加上特製的蘋果白桃凍與寒天製成的碎冰造型凍做裝飾，搭配雙層香草蛋糕夾上覆盆子紅寶石巧克力慕斯內餡，濃濃奶香不甜膩，還添加杏仁碎粒，在嘴裡有多重豐富口感，精巧的四吋大小，雙人同響份量剛剛好。

mon gâteau夢卡朵 Ruby紅寶石泡芙

以紅寶石巧克力披覆特殊設計的焦香泡芙殼，包裹覆盆莓果泥、草莓果泥與發酵奶油打製而成內餡，特別添加義大利蛋白霜讓口感更輕盈，撒上新鮮草莓烘製果乾，口感豐富、充滿莓果香氣與紅寶石巧克力的自然酸香尾韻。

Ruby紅寶石覆莓蛋糕

法國進口樂比RAVIFRUIT覆盆莓果泥、草莓果泥與馬茲卡邦起司慕斯，夾心巧克力戚風蛋糕，外層以紅寶石巧克力淋面呈現夢幻色澤與微微果酸，頂端再擠上使用大量大溪地香草製成甘納許打發的奶油花做裝飾增添奶香滑潤度，讓酸香的莓果味更柔和有層次。

ミニ・耘菓 小花餅乾

靈感來自於奶奶外套上小花形狀的鈕扣，餅乾中間妝點著粉紅色的紅寶石巧克力，淡淡莓果香氣別緻中帶著典雅味道，復刻出記憶裡的奶奶。小花餅乾同樣出現於限量販售的年節禮盒中，搭配日式菓子和洋菓子盛裝在純手工製作九宮格木盒，能好好地將溫暖的心意傳達到對方手上。

湛盧咖啡 莓好薑來樹輪蛋糕

纖細優雅的法式甜點巧妙融合在地文化，湛盧咖啡別出心裁推出情人節表白心意的夢幻甜點「莓好薑來樹輪蛋糕」，用紅寶石巧克力的純天然莓果香氣搭配風味獨特的薑汁可可慕斯，碰上酸甜有嚼勁的覆盆子棉花糖，雙重酸甜滋味交織，讓人沉迷於層次中的驚奇。

樂東菓子

紅寶石夏威夷豆塔

嚴選來自澳洲有「千果之王」美名的4L等級夏威夷豆，以紅寶石巧克力的莓果清香與酸甜滋味，搭配主廚特製12道工法酥脆塔皮，讓人一嚐前所未有的愛戀滋味，一吃就愛上只想獻給心中的女王/國王

糧拾 粉紅佳人「紅心芭樂生乳捲」

一群來自宜蘭青年創辦的甜點工作室，透過就地取材，幫助農業發展。紅心芭樂生乳捲使用宜蘭員山在地新鮮紅心芭樂，手工紅心芭樂奶霜再加上比利時紅寶石巧克力，一口咬下，水果清香從嘴裡散發開來，紅寶石巧克力與紅心芭樂交織出的夢幻粉色更是每個女孩的最愛。

Ruby Chocolate

麵包職人

Boulangerie K 吳克己麵包工作室

德麥特報

特派員：獅麥兒

吳克己 指定使用 萊思克 AOP發酵奶油

來自夏朗德-伯瓦圖

法國AOP產區認證奶油

材料 Material

材料	%	重量g
1. 凱薩琳麵粉	50	500
2. 全靈打高筋粉	50	500
3. 鹽	1.6	16
4. 砂糖	10	100
5. 全蛋	10	100
6. 新鮮酵母	3	30
7. 四葉特選鮮乳	30	300
8. 水	35	350
9. 萊思克AOP奶油	10	100
合計	199.6	

製作流程 Process

攪拌：

● 攪拌時間 L4 M4 ↓ L3 M3

1.除了奶油以外，其餘材料可以放入攪拌機開始攪拌，水可以慢慢添加。
2.慢速大約攪拌四分鐘，中速大約攪拌四分鐘。
3.麵團有筋度時添加萊思克奶油，慢速大約攪拌三分鐘，中速大約攪拌三分鐘。
4.攪拌至表面光滑，完全階段。
5.將麵團990g+20g 可可粉攪拌均勻。
6.麵團起缸溫：26度。
基本發酵 60分鐘（溫度28度）

麵糰分割重量：
巧克力 230g X 4
白色 230g X 4
滾圓後鬆弛15分鐘

整形
1.將可可麵團、鮮奶麵團各自桿開後，可可麵團疊在鮮奶麵團上，捲起。
2.放入12兩吐司模 一共4條。

最後發酵
1.最後發酵38度約60分鐘（35~38分鐘）
2.帶蓋 入爐（230/220 ）約25分鐘

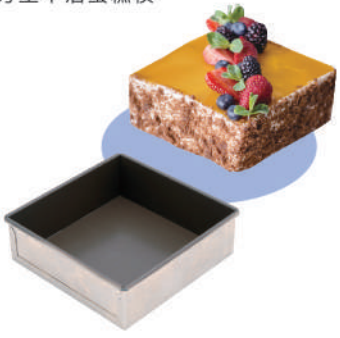
雙色鮮奶吐司

MARCH

三 月 女 孩 季

WOMEN'S DAY

Square Cake Pan
方型不沾蛋糕模



Patented Cake Pan
凸點活動蛋糕模(硬膜)

Heart Cake Pan
心型活動蛋糕模(硬膜)

台灣製造
符合食品衛生安全規範。

表面不沾處理
良好的不沾黏效果、更好脫模。

硬膜處理
表面耐磨、耐刮、耐酸鹼。

活動底模設計
脫模快速靈活，不易沾黏。

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

SINMAG 新麥烘焙設備

攪拌機

連續分割機

滾圓機

丹麥機

凍藏醱酵箱

層爐

熱風爐

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之一，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1200人左右，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

2022 03 月

March

張長伍師傅
給媽媽的一個記憶

媽媽的曾經
就是小時候的你
你就是他的記憶
就像燦爛星空裡那一輪明月
猶如蜜蜂嬉遊在花朵中
總是溫柔懷抱著

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
2/27 廿七	2/28 和平紀念日	1 廿九 張長伍師傅 台中 給媽媽的一個記憶	2 三十 張長伍師傅 新竹 給媽媽的一個記憶	3 二月 張長伍師傅 台北 給媽媽的一個記憶	4 初二	5 驚蟄
6 初四	7 初五	8 初六 張長伍師傅 高雄 給媽媽的一個記憶	9 初七 張長伍師傅 台南 給媽媽的一個記憶	10 初八 張長伍師傅 嘉義 給媽媽的一個記憶	11 初九	12 初十
13 十一	14 十二 情人節	15 十三	16 十四	17 十五 TIBS 2022 德麥 N130 台北國際烘焙暨設備展	18 十六 TIBS 2022 德麥 N130 台北國際烘焙暨設備展	19 十七 TIBS 2022 德麥 N130 台北國際烘焙暨設備展
20 春分 TIBS 2022 德麥 N130 台北國際烘焙暨設備展	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	30 廿八	31 廿九	4/1 三月	4/2 初二

｜台北國際烘焙暨設備展－德麥食品 N130｜

03 月 17 日（四） AM 10:00 － PM 06:00 台北南港展覽館 1 館 4 樓 N 區 130（台北市南港區經貿二路 1 號）
03 月 18 日（五） AM 10:00 － PM 06:00 台北南港展覽館 1 館 4 樓 N 區 130（台北市南港區經貿二路 1 號）
03 月 19 日（六） AM 10:00 － PM 06:00 台北南港展覽館 1 館 4 樓 N 區 130（台北市南港區經貿二路 1 號）
03 月 20 日（日） AM 10:00 － PM 05:00 台北南港展覽館 1 館 4 樓 N 區 130（台北市南港區經貿二路 1 號）

｜給媽媽的一個記憶 －張長伍師傅 ／請洽業務｜

03 月 01 日（二）	PM 06:00-08:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
03 月 02 日（三）	PM 06:00-08:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路 40 號
03 月 03 日（四）	PM 06:00-08:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
03 月 08 日（二）	PM 06:00-08:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
03 月 09 日（三）	PM 06:00-08:00	台南	台南德麥	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段 122 號
03 月 10 日（四）	PM 06:00-08:00	嘉義	露比夫人	(05) 236-6298	嘉義市遠東街 50 號

德麥
德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION
官方網站 粉絲專頁 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