TEHMAG FOODS

# 烘焙新訊 04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 04月 第 256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

April / 2022

好香
好逛
好療癒！

2022台北國際烘焙展

# 最大最好逛就在「德麥食品」

北海道霜淇淋、果餡全麥吐司、現烤灌餡蛋捲讓你邊逛邊吃

2022年台北國際烘焙暨設備展17日於南港展覽館盛大開展，現場聚集超過350家廠商、共計1300個以上的攤位。現場最大展位廠商－德麥食品不畏疫情廣設70攤，將旗下代理的國內外知名品牌通通搬進來，讓烘焙愛好者一次逛好逛滿！

/包材

/皇家芝蘭雅

/TMC咖啡

/黑玫瑰

/TMC咖啡

3/17-3/20四天展期德麥食品現場飄香不間斷，攤位舞台區邀請到法國萊思克奶油品牌大使、知名法式甜點創意店CJSJ的主廚Joaquin Soriano，以及法國愛樂薇奶油品牌大使、某某甜點主廚Chef Lai，和烘焙暢銷書作家吳克己師傅、德麥烘焙研發團隊使用法國頂級乳品輪番帶來精彩的現場示範；所代理的北海道十勝四葉鮮乳也以日本直送來台的鮮乳現場製作霜淇淋、鬆餅、牛乳厚布丁，還結合來自斯里蘭卡的緹莉亞精品茶端出特別的伯爵茶鮮菓子，茶香結合奶香，每每端出就被等待試吃的民眾秒殺。荷蘭芝蘭雅因應市場健康飲食意識抬頭，使用只佔小麥1/50的珍貴麥芽研磨焙製而成全麥麥香粉，與比利時愛迪亞洋梨果醬示範兼具健康與美味的洋梨肉桂全麥吐司，經過攤位的麵包業者無不被吸引、詢問度超高。其他現場試吃美食還有現烤灌餡蛋捲、義式濃湯、義大利麵、萬年不敗伴手禮的鳳梨酥，和與澎湖名店一吹吹風精品咖啡館合作販售的TMC咖啡、北海道四葉拿鐵等。

/Aldia

/荷麥

/嘉麗寶

/樂比果泥

/四葉

除了邀請知名甜點店主廚與大家分享烘焙市場上最流行的商品和情報，德麥食品還設置了全展場唯一、最寬闊的獨立零售廣場，流淚吐司的靈魂原料凱薩琳麵粉、獲法國法定產區保護認證的萊思克AOP奶油、媽媽團購社團最搶手的京都麻糬鬆餅粉、北海道四葉鮮乳鬆餅粉、今年適逢70周年的瑞士頂級瑞士蓮巧克力等通通都帶到了現場，還能吃到師傅不斷現烤出爐金牌鬆餅、鮮炒義國莉義大利麵，就是要讓逛展民眾盡情血拚、品嚐熱騰騰下午茶，不僅能一飽眼福更能大飽口福。

/師傅操作示範區

/麵粉

/零售販賣

/萊思克品牌大使CJSJ

/愛樂薇品牌大使Lai

/德麥技術研發西餐示範

/德麥

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！

TIBS 2022

## 德麥食品與您相約明年見

/皇家芝蘭雅 /四葉

/乳品

/操作示範

技術研發西點示範

/萊思克顧問吳克己

HAPPY Mother's Day

# 母親節倒數一個月

## 準備好爲消費者帶來不同的驚喜了嗎！

今年的母親節蛋糕想走溫馨路線？華麗路線？
不論想如何呈現，德麥食品都幫你傳遍遍！

荷蘭Dobla巧克力裝飾、法國PCB裝飾巧克力、屏東自然農法無農藥無施肥人工採摘蘿絲玫瑰、德麥精選日本進口精品包材，讓你的商品最討媽媽們的歡心。

dobla

## 荷蘭多布拉巧克力裝飾

**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：
LEB201 母親節插牌
(27片*20張/包)(不可食用)

Mother's Day

典雅粉
LHA193

真愛紅
LHA191

淡雅紫
LHA192

尺寸：約10cmx6cm
規格：100朵/盒

豪華
限定款

粉橘康乃馨
LHA132

金康乃馨
LHA152

Lindt

MASTER SWISS CHOCOLATIER
SINCE 1845

Easter Day

# 瑞士蓮巧克力70週年 & 復活節彩蛋

做為具有宗教意義的節日，復活節眾多典故中以五顏六色的復活節彩蛋最廣為人知。

適逢瑞士世界頂級巧克力品牌－瑞士蓮Lindt 70週年，Chef Robert也特別以彩蛋做發想，結合瑞士蓮巧克力製作了極有特色的「**咕咕雞復活節可可歐蕾**」，被溫熱的四葉牛奶或卡布奇諾沐浴的咕咕雞，瞬間變身濃郁的可可歐蕾！

瑞士蓮巧克力經典的絲滑口感搭上熱牛奶真是太療癒了～

## 咕咕雞配方

### 材料 Material

| | |
|---|---|
| 瑞士蓮53%苦甜巧扣 | 50g |
| 嘉麗寶高脂可可粉 | 10g |
| 馬卡龍專用糖粉 | 3g |

### 製作流程 Process

1.將瑞士蓮巧扣調溫完成後，灌至公雞模。冰至18度冰箱～等待脫模。

2.將可可粉跟糖粉混合備用。

3.將一邊脫模的咕咕雞放入步驟二，再將另一邊咕咕雞黏合上。

4.完成咕咕雞（可使用PCB裝飾粉裝飾）

咕咕雞完成後置於馬克杯中，慢慢沖入預先煮熱的四葉特選鮮乳或是ＴＭＣ卡布奇諾，就可以享受一杯濃郁的瑞士蓮可可歐蕾囉！

# Robert 的 台灣觀察日記

我發現台灣人熱愛在飲食上表現創意，這包含了用餐環境的氛圍，例如我看過醫院主題的餐廳，在那裡，餐點的醬汁會被盛裝在點滴瓶裡，我甚至還看過有以廁所為主題的餐廳！

台灣對西點的作法還原度很高，基本上在台灣，大部分的西點都跟其在發源地的樣子差不多。但我同時也發現台灣的烘焙文化受日本影響很深，在台灣能非常普及地看到以水果、鮮奶油為元素製作的日式鮮奶油蛋糕，而且在蛋糕之上還要鋪上非常多的水果，就像結婚蛋糕一樣。

# 春之意向

我們是巧克力裝飾品的創新演繹者。
運用**Dobla巧克力裝飾品**，為您的作品添上畫龍點睛的一筆。
我們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。
無論您身在何處，Dobla皆能提供最高品質的巧克力裝飾品給您。

UDDL77490
**3D 玫瑰巧克力裝飾**
Chocolate rose

尺寸 4.5cm x 3cm
規格 15 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱

UDDL77495
**細白玫瑰巧克力裝飾**
Chocolate rose mini white

尺寸 2.4cm x 2.2cm
規格 45 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱

UDDL71269
**黑白太陽花巧克力裝飾**
Sunflowers assortment

尺寸 3.5cm
規格 235 片 / 盒 ; 6 盒 / 箱

UDDL78223
**粉紅小花巧克力裝飾**
Pink flower

尺寸 3.2cm
規格 302 片 / 盒 ; 6 盒 / 箱

UDDL78231
**粉黃小花巧克力裝飾**
Yellow flower

尺寸 3.2cm
規格 302 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱

UDDL78248
**2D 向日葵造型巧克力裝飾**
Sunflower 2D

尺寸 3.7cm
規格 90 片 / 盒 ; 6 盒 / 箱

UDDL77679
**翠綠葉片造型裝飾片**
Curvy leaf green

尺寸 1.9cm X 3.3cm
規格 144個/盒：6盒/箱

UDDL77504
**3D 粉蝶巧克力裝飾**
Butterfly pink

尺寸 3cm x 3.5cm
規格 120 個 / 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

UDDL78326
**櫻花造型巧克力裝飾**
Sakura

尺寸 2.5cm
規格 120 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱

UDDL78345
**紫色小花巧克力裝飾**
Purple flower

尺寸 2.2cm
規格 120 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱

UDDL78324
**大雛菊造型巧克力裝飾**
Daisy XL

尺寸 3.4cm
規格 108 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

UDDL78317
**桃花造型巧克力裝飾**
Peach blossom

尺寸 2cm
規格 140 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

芒芒人海，吃吃喝喝都來點芒果滋味，綿密清香、甜而不膩。

aldia MASTERS IN FRUIT 比利時愛迪亞頂級水果餡

# Mango Soda drink

## 芒果蘇打

### 原料：

- 80 克 愛迪亞芒果餡
- 30 克 芒果糖漿
- 10克 果糖
- 20 克 樂比芒果果泥
- 200 克 冰塊
- 10塊 白火龍果肉球
- 180克 氣泡水
- 3片 紫羅蘭

# Passion fruit and mango mousse

## 百香果芒果慕斯

### 原料：

#### 開心果海綿蛋糕

- 6 顆 蛋
- 300 克 糖粉
- 80 克 麵粉
- 80 克 澱粉
- 70 克 開心果醬 100 %

#### 百香果奶油餡

- 250 克 百香果果泥(融化)
- 5 顆 蛋
- 150 克 糖
- 150 克 奶油
- 2 片 吉利丁片

#### 芒果慕斯

- 150 克 原味慕斯粉
- 200 克 水
- 750 克 鮮奶油
- 750 克 愛迪亞芒果餡

#### 百香果餅乾

- 50 克 奶油
- 100 克 糖
- 70 克 百香果泥
- 50 克 麵粉

#### 鏡面

- 750 克 鏡面果凍
- 250 克 鏡面果膠
- 黃色食用色素

#### 裝飾

- 鮮奶油
- 新鮮芒果
- 開心果

# Mango / chocolate Panna cotta mousse

義式芒果奶酪慕斯

原料：

香草瑞士捲

300 克 蛋
150 克 糖
150 克 麵粉

巧克力慕斯

100 克 蛋黃 ┐
170 克 蛋 ① 
16 克 糖 ┘
1000 克 鮮奶油
400 克 純巧克力
50 克 鮮奶
9 克 吉利丁片

椰子義式奶酪

400 克 椰奶
4 片 吉利丁片
80 克 糖
1 根 香草莢

芒果慕斯

500 克 鮮奶油
500 克 愛迪亞芒果餡
75 克 吉利丁粉
100 克 水

# Mango black tea

芒果紅茶

原料：

紅茶

10 克 紅茶葉
250 克 熱水
10 克 糖
15 克 冰塊

芒果紅茶

80 克 愛迪亞芒果餡
10 克 果糖
20 克 樂比芒果果泥
200 克 冰塊
200 克 紅茶
3 片 蝴蝶蘭

# 罪惡感100分，但就是...

# 羅宋麵包 抗拒不了!!

奶香濃郁、內部柔軟、外層有嚼勁、底部香酥，面對香氣迷人、口感豐富的羅宋麵包，你是不是也總撕著撕著就默默吃完一顆……。吸引力跟罪惡感都爆表的羅宋麵包，據傳最早由俄羅斯傳入中國，當時上海人習慣以俄羅斯的英文Russia音譯"羅宋"稱呼源自俄羅斯的產物，比如知名的羅宋麵包、羅宋湯。

羅宋麵包的誕生，有一說是上海人看到居住在當地的俄羅斯人所食的傳統麵包，仿照製作出羅宋麵包，特徵是兩頭尖尖中間胖胖呈橄欖狀，形狀很像紡織所用的梭子，所以上海人也會稱其「梭子麵包」。羅宋麵包製作時會劃開一刀讓麵包舒展開來，發展到台灣除了反覆塗抹的濃濃奶油香，海鹽、起司、香蒜等流行的口味相當多元，酥香有嚼勁十分受歡迎。

近幾年連鎖便利商店相繼推出羅宋麵包搶市，羅宋迷們隨時都能在巷口買到羅宋麵包，超幸福！全家便利商店更是與羅宋麵包名店「方師傅」聯手推出系列產品，社區型超市全聯也在今年初與新竹在地知名品牌「新福源花生」合作推出花生醬羅宋麵包，活動期間特價僅25元的親民價格引發不少報導與討論。觀察市場，現在有不少以羅宋麵包為主打的專賣店，口味變化性高，加上濃郁奶香造就的人氣歷久不衰，預估這股羅宋麵包的熱潮仍會持續發燒。

## 羅宋麵包配方

德麥烘焙技師團隊　顏志偉師傅研發

### 材料 Material

白吐司麵糰（老麵）…… 250g
鷹牌高筋麵粉 …… 210g
鑽石低筋麵粉 …… 110g
四葉鮮奶 …… 75g
上白糖 …… 60g
愛樂薇發酵無鹽奶油 …… 30g
全蛋 …… 25g
水 …… 12g
德紐全脂奶粉 …… 10g
食鹽 …… 3g
伯爵棕速發乾酵母 …… 3g

**※此配方可製作5個**

最近幾年在世界各地都掀起素食文化的潮流。許多知名藝人、公眾人物甚至運動員，基於環保、人道、健康、宗教等面向，公開推行素食主義。雖然這些人都可以稱為素食者，但依照不同的理念和飲食內容，也分為許多種。我想大家應該多少都有聽過，卻不知道其中到底有什麼差別，所以我們就直接來一一介紹吧！

# 到底“素”差在哪裡？

## 身處沙漠，食物難尋：鍋邊素、方便素

鍋邊素和方便素是最簡單的素食理念，都是盡可能地不吃動物性成分，但兩者之間還是有一點點差別。鍋邊素食者可以吃含有動物性成分的餐點，但只吃其中的素食成分；而方便素食者是在可選擇的情況下，會盡可能地選擇素食或接近素食的餐點。我們舉個例子來說，如果你幫同事點了肉絲蛋炒飯，鍋邊素同事的碗裡就會剩下一堆肉絲，而方便素同事還是會把炒飯全部吃完，然後告訴你，下次幫他買蛋炒飯就好了。

## 尊重生命，我不殺生：蛋素、奶素、蛋奶素

遵循蛋奶素的人，通常是希望減少動物因為人類的口腹之欲而被殺害。所以不需要殺害動物就能取得的動物性成分就會被部分人所接受，於是就出現蛋奶素食者。相信很多人都被蛋奶素吃什麼搞得暈頭轉向，但其實很簡單，只要記得「XX素就是在動物性成分中『只能吃』XX」就好了。舉個例子，蛋素的人就是在動物性成分中只能吃蛋。至於其他兩種素食理念，大家應該就可以舉一反三了。在這一類食品中比較特別的是蜂蜜，蜂蜜原料雖然是來自花的花粉，不過因為有經過蜜蜂的釀製，所以實際上還是歸類為葷食。至於能不能食用，就端看每個蛋奶素者的想法了，畢竟蜂蜜在生活中並不是非常重要，所以不會特地獨立一個「蜂蜜素」出來。

# 食話實說

食物的話，誠實的說
作者／路卡林

## 我愛地球，只吃菜菜：五辛素

如果不知道五辛是什麼，而且有認真看完上一段的話，你心裡應該會浮現「在動物性成分中只能吃五辛」。不過這當然是錯的啦，因為五辛素食者是不吃任何動物性成分的，而五辛本身也不是動物性成分。之所以有五辛素的出現，其實和宗教有一點關係。在漢傳佛教除了規定弟子不可食肉外，為了避免影響修行，還有不可食用五辛的規定。所以要描述五辛素，實際上應該是「可以吃所有蔬果」才對。那五辛究竟是什麼？從字面上來說就是五種含有辛辣味的植物，也就是「蔥、蒜、韭菜、薤(音「謝」)、興渠」。薤在現代台灣稱為藠薊(音「陸橋」)，在花東地區比較常見；而興渠常有人說是洋蔥，但根據典籍對興渠的描述來看，應該是一種叫阿魏的植物比較符合。阿魏是作為香料和中藥的植物。雖然說作為香料，但許多典籍都描述它的汁液非常臭。

## 欲修菩提，永斷五辛：全素

最後一個就是大家最熟悉的全素食者，也就是不食用任何動物性成分及五辛，也不飲酒。在西方國家也有人稱為「亞洲素食主義」，原因就是和亞洲的宗教有關。沒錯，又是上一段提到的漢傳佛教。看到這裡應該會有人有一些疑問，同樣都有辛辣味的辣椒、花椒、薑、胡椒，怎麼不是五辛？而且五辛沒有提到洋蔥，那為什麼洋蔥製品還會歸類在五辛？其實區別方法很簡單，就是會不會導致口臭。在典籍中有提到，人如果食用五辛，天仙會嫌其臭穢而遠離，主因就是五辛都有含硫化合物。而洋蔥作為食品在中國普及的時間比較晚，可能因此而沒有被記錄在典籍之中，但歸類上還是屬於五辛。

以上就是這一期食話實說的內容，素不素很簡單？雖然這些素食理念的嚴格程度不同，但並沒有優劣之分。每一位素食者都有他心中的目標，有人著重自我修行，有人想為環保盡一己之力，有人不忍生命逝去，有人單純為了健康。所以不要覺得方便素要求少就輕視他們的努力，畢竟他們都走在我們沒有踏出的路上。不管是哪一種素食理念，我們都應該對於持續自我要求的人投以尊敬的眼光才對。

# 小孩子才作選擇我全都要！

多個願望一次滿足！

## 複合式甜點咖啡店正流行

除了單純享用甜點與飲料，一間店就能買到不同產品的甜點咖啡店正悄悄地流行起來，一面挑選喜歡的東西還能邊與朋友享用點心，購物完不用移動腳步就能繼續喝咖啡悠閒聊是非，對店家來說也能讓客人在輕鬆的環境下開心購物，增加消費意願。不用再苦惱作選擇了，以下特蒐三家特色複合式甜點咖啡店，一次滿足你多個願望！

**樹慢扭 C'est Manuel**
- https://cestmanuel.com/
- 新北市永和區文化路90巷24號
- 02-2233-1987

**一樓咖啡館**
- https://www.facebook.com/firstfloorcafe190
- 桃園市龍潭區中豐路461巷190號
- 03-489-1009

**Stunning Café**
- https://www.facebook.com/Stunning-Cafe-823514298017567/
- 台中市南屯區新生里龍富路四段105號
- 04-2380-5733

### C'est Manuel 樹慢扭

距離新北市永和區捷運頂溪站約5分鐘路程有間綠意盎然的甜點店，今年2月剛開幕的樹慢扭是間結合法式甜點及植栽的複合店，由一對表姊弟共同經營，姊姊主理甜點、弟弟負責植栽，兩人各發揮所長在樹慢扭這個空間用手作的温度帶給客人温暖。

樹慢扭的植栽可不只是增添氛圍的擺設，以「苔球」起家、曾在各市集擺攤的弟弟除了在樹慢扭設置了一個展示苔球的主視覺牆，店裡的每一盆植物、每一顆苔球也都是弟弟親自配土、種植，生氣蓬勃的植栽們正在等待有緣人將它們帶回家。不僅植栽豐富，樹慢扭目前也販售包含義大利與丹麥知名品牌的國內外精選盆器，「植人」可以盡情挖寶滿載而歸，或是一邊品嚐甜點飲品，享受綠意環繞的舒壓空間。

大學畢業先是到日本、法國進修甜點，回台後在米其林二星餐廳擔任領班的姊姊，在市集擺攤時期就以肉桂捲收獲一票粉絲，擁有自己的店面後增加了更多矚目產品，像是添加炭烤地瓜餡，以及稍帶果酸、苦甜平衡恰到好處，特選比利時嘉麗寶67%馬達加斯加巧克力結合鐵觀音製作甘納許的焦糖地瓜鐵觀音蒙布朗；冷凍後可以吃到冰淇淋口感，以軟綿沙布利夾上覆盆子奶油乳酪、手工草莓果醬與新鮮草莓乾的草莓夾心沙布列；選用帶皮栗子製作的蛋糕捲；有可可柚丁、抹茶玫瑰、黑糖焙茶等口味的費南雪；以西西里開心果卡士達、西西里開心果香緹、手工草莓果醬與杏仁奶油餡堆疊出濃郁香氣的草莓開心果塔等熱銷甜點。樹慢扭為寵物友善空間，另外為鼓勵客人一同響應環保，自備飲品甜點容器可享有消費獎勵。

# 綠漾家飾x一樓咖啡館

原本開業於桃園平鎮的綠漾家飾，今年二月在龍潭重新裝修開幕後多了舒適的休息空間「一樓咖啡館」。從板材進口資源到設計、加工、施作，擁有令客戶安心完整產線的台灣在地品牌綠漾家飾，搬遷後的新門市有著更廣闊的展售環境，不僅如此，一樓大片落地窗旁居然還開了間咖啡廳，上門的屋主們挑選家具之餘可以歇歇腳，在愜意的環境中與家人討論規劃家中最美的設計藍圖。一樓咖啡館甜點與輕食的選擇相當多，有頗具特色的拖鞋冰心、還有加上芋頭和肉鬆，鹹甜混搭出乎意料的涮嘴的奶酪吐司；想吃鹹食也可以考慮有吐司、貝果、可頌等不同麵包體的火腿起司、燻雞起司等輕食三明治。飲品除了有奶茶、果汁、氣泡飲外，鄰近龍潭工業區的一樓咖啡館也替附近的上班族準備了提神不可或缺的咖啡，嚴選TMC莊園咖啡豆調製拿鐵，來自100%中南美洲阿拉比卡豆帶來油質細膩且濃郁麥芽調性的厚實口感，或是同樣100%阿拉比卡豆但選用哥倫比亞產區的美式咖啡，口感帶有柑橘酸性，入口驚豔的堅果與葡萄酒香顛覆過往喝咖啡的體驗，就算不在附近工作或前來觀賞家具，也十分值得為了這邊的咖啡專程到一樓咖啡館拜訪呢。

# Stunning Cafe

想逛街看美美的衣服又想跟姊妹吃飯談心嗎？台中南屯結合了服飾店與咖啡店的Stunning Café，店裡不僅有閨娘親帶的精選韓貨，還有提供韓式牛肉湯、牛五花飯、韓式飯捲、泡菜豆腐湯、使用韓國空運魚板、年糕的粉紅醬起司年糕等道地韓國料理，也貼心推出鮮蝦温沙拉、酪梨水波蛋、無澱粉的松露牛肉花椰菜米燉飯等健康輕飲食與義大利麵供選擇。逛累了想喝個下午茶，Stunning Café的點心也是不能錯過的重點：擺滿大湖草莓的莓好時光、檸香生乳酪蛋糕、選用鹿耳島抹茶的抹茶OREO巴斯克乳酪蛋糕、堆疊著繽紛水果的法式吐司，或是有藍莓可可、伯爵乳酪等四種口味的手工司康。飲品不馬虎的充滿許多驚喜，柚香錫蘭紅茶、西西里氣泡咖啡、以及添加北海道直送來台四葉鮮乳的蜂蜜柚子四葉牛奶、三色抹茶芒果四葉牛奶、桑葚四葉牛奶、日本焙茶歐蕾等。到訪Stunning Café客人不能錯過的還有閨娘精心設計的挑高白色系質感室內空間，打卡洗板熱點、秒飛國外的絕美大白牆與異國風多肉植栽，不能出國的此時不妨到台中感受從環境到餐點都充滿質感與巧思的複合式服飾咖啡店Stunning Café。

麵包職人

Boulangerie K 吳克己麵包工作室

德麥特報

特派員：獅麥兒

## 材料 Material

| 材料 | 重量g |
|---|---|
| **隔夜冷藏中種** | |
| 克朗斯克T65 | 125 |
| 25度水 | 69 |
| 新鮮酵母 | 0.5 |
| **布雷結本種** | |
| 克朗斯克T65 | 380 |
| 鹽 | 7 |
| 麥芽精 | 1 |
| 新鮮酵母 | 24 |
| 5度冰水 | 170 |
| 萊思克奶油 | 48 |
| 合計 | 824 |

## 製作流程 Process

**攪拌：**

- 中種攪拌：
  將25度水與酵母攪散之後，加入麵粉攪拌，攪拌時間約 L(慢速)5min； M(中速)1min
  2.30min室溫發酵後，冷藏一晚。
- 本種攪拌：
  1.將中種麵團與本種材料一起攪拌
  2. L(慢速)12min；M(中速）3min 七分筋
- ▶ 麵糰起缸溫： 20 度
- ▶ 基本發酵：28度 10min
- ▶ 分割75克，大約10個後滾圓
- ▶ 中間發酵：28度 10min
- 整形：
  1.將麵團桿開後翻面捲起（越緊實越好）
  2.在將麵團搓長約60公分
  3.將兩端底部約1/3打結後，往上黏住後，冷凍60min
  4.將整形後的麵團取出後，放入德麥鹼水浸泡約5秒鐘，放在墊有烤盤紙的鐵盤上
  5.退冰三分鐘之後，中心點割一條較深的直線
  6.撒上鹽之花就可以入爐
  7. 240/230 約15分鐘
  8.冷卻後將中間剖開，塗上萊思克無鹽奶油攪拌→基本發酵(10)→分割、滾圓→中間發酵（10分）→整形後冷凍→最後發酵（0分）→烤焙(240/230 13~15min)



鹼水 500g

# 萊思克奶油布雷結

## 母愛沒有固定形狀

將滿滿的心意
倒入到蛋糕模裡
烘烤成型
親手獻給最棒的媽媽

三能烘焙模具系列商品 熱銷中

活動詳情請洽三能各區經銷商或三能官方粉絲專頁

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！*

台北五股工廠

一廠

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

# 2022 04月

## April

**林玉罡 師傅**

寒舍艾美酒店 西式宴會 Sous Chef
維多麗亞酒店 Assistant Executive Chef
西華飯店 Executive Sous Chef
誠品行旅 Executive Che
高雄餐旅管理學院西餐廚藝系課程規劃顧問
高雄餐旅管理學院西餐專業技能講師

**午后美食饗宴**

花點時間安靜，尋求自我的時刻
花點時間對人友善，它是通往快樂的路花點
時間享受美食，放鬆心情汲取幸福滋味

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 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3/27 廿五 | 3/28 廿六 | 3/29 廿七 | 3/30 廿八 | 3/31 廿九 | 1 三月 | 2 初二 |
| | | 因逢清明連假，敬請提早備貨，避免物流接單繁忙無法按時送達！ | | | | 清明連假 |
| 3 初三 | 4 初四 | 5 清明 | 6 初六 | 7 初七 | 8 初八 | 9 初九 |
| 清明連假 | | | | | | |
| 10 初十 | 11 十一 | 12 十二 | 13 十三 | 14 十四 | 15 十五 | 16 十六 |
| 17 十七 | 18 十八 | 19 十九 | 20 穀雨 | 21 廿一 | 22 廿二 | 23 廿三 |
| 24 廿四 | 25 廿五 | 26 廿六 | 27 廿七 | 28 廿八 | 29 廿九 | 30 三十 |
| | | 林玉罡 師傅 台中 午后美食饗宴 | 林玉罡 師傅 台北 午后美食饗宴 | 林玉罡 師傅 高雄 午后美食饗宴 | | |

| 午后美食饗宴 – 林玉罡師傅 / 報名條件：請洽德麥業務 – 需按報名名單入座 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 04 月 26 日（二）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 |
| 04 月 27 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 |
| 04 月 28 日（四）PM 01:00 – 05:00 | 高雄 | 高雄德麥 | (07) 397-0415 | 高雄市三民區銀杉街 55 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