

烘焙新訊 10月



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10月 第 262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



《德麥法國萊思克盃》
烘焙職人冠軍賽
2022 LESCURE ARTISAN BAKER COMPETITION
第三屆

09/12
開始報名
線上報名



10/14
初賽 早上8:00
收件截止 中午12:00



October / 2022

HAPPY
Halloween





德麥法國萊思克盃 烘焙職人冠軍賽

2022 LESCURE ARTISAN BAKER COMPETITION

第三屆

09/12(一)
開始報名

2022德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽系列報導

烘焙界年度盛事報名倒數計時 法國進修之旅等你一起出發！

2022年第三屆德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽已於9月12日開始接受報名，有別以往僅以國王派分出勝負的賽制，今年比賽項目更加豐富多元，增加法國經典可頌、創意可頌、丹麥類產品等市場上廣受歡迎的產品進行評比，讓此屆賽事更貼近一般消費者，參賽與獲選選手還有機會參加一系列宣傳活動增加曝光，最期待的法國進修之旅也同列今年獎項，更多詳情與報名請掃描官方QRCode。

《初賽》

111年10月14日(五)13:00-17:00

由評審小組進行品評，當日晚間18:30
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：德麥食品公司 *不開放觀賽

(台北、台中、高雄三區)

每位參賽者各有獎狀乙面與精美禮品一份

※本屆決賽共進行三項合計評比：創意國王派、創意可頌、丹麥類產品一款。

報名網址



德麥冷凍麵團系列

K3403

萊思克冷凍派皮

8" Lescure AOP Butter Frozen Dough

以法國萊思克AOP發酵奶油與法國粉製作，最道地的國王派皮，節省操作千層麵團的時間，夾上內餡組裝後即可刻花烤焙

規格：40片/箱

解凍10-15分鐘即可使用。

烘烤溫度180-220度 根據產品

另有販售，有興趣的店家朋友歡迎

洽詢德麥各區業務與您詳細說明！



主辦單位：德麥食品股份有限公司



TEHMAG FOODS CORPORATION

協辦單位：



萊思克



CGPRI

更多資訊請上活動官方網站，或洽詢德麥業務。
主辦單位保有修改活動內容的權利。

※法國進修時程將視疫情狀況，另行安排通知

聯絡電話窗口：0960-769051陳先生 0922-016815黃小姐

流傳千年的傳統甜點－國王派Galette des Rois

自古羅馬時代農神節宴會的餐桌上就能發現國王派的蹤跡，時至今日，國王派成為法國人在年初主顯節食用的甜點。以千層酥皮包裹經典杏仁奶油餡與一顆小瓷偶，即使已過去數千年，象徵幸運、團聚、邁入新年的國王派仍舊流行於包含法國在內的歐洲地區，而台灣近幾年也掀起國王派風潮，許多店家延續傳統為國王派附上繽紛的瓷偶與紙王冠一起販售，德麥食品更是舉辦相關競賽推廣，讓更多人瞭解這充滿故事與奶油香氣的迷人甜點。



國王派奶油唯一指定品牌－法國萊思克LESCURE

乳牛只吃夏朗德-伯瓦圖產區AOP奶油認可的原產區保護認證牧草糧食，遵循當地傳統製作工法，深獲全世界工藝精湛的甜點師傅和麵包師傅信賴與褒獎，法國最佳甜點工藝師－MOF 尼可拉斯波森 Nicolas Boussin說過：「法國萊思克LESCURE-AOP 奶油它永恆不變的頂級品質，演繹出完美的層次及效果，讓我有絕對信心做出美食。」

法國LESCURE - AOP片狀發酵無鹽奶油84%：珍稀冬乳製成，延展性高不易斷油，頂級特殊風味，讓成品味道更豐富，應用在國王派或是可頌等丹麥產品更酥脆、化口性更佳。

EEV83101



法國LESCURE
AOP片狀發酵無鹽奶油84%



烘焙食材業龍頭 三度舉辦烘焙焦點賽事

《德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽》初賽報名開催
新增挑戰項目可頌 高手過招爭奪百萬價值獎金獎品

由德麥食品股份有限公司主辦、LESCURE 萊思克原廠、中華穀類食品工業技術研究所協辦的《德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽》今年將堂堂邁入第三屆，在象徵分享與祝福的國王派 (galette des Rois) 成功帶動國人品鑒法國LESCURE萊思克AOP發酵奶油風潮後，為推動烘焙業交流，主辦單位今年更動賽制加入全新比賽項目-有「法國國民麵包」之稱的可頌Croissant，比賽亦同步更名為《德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽》，同時，初選辦法也將從全國海選更動為分區競選，選手們角逐的戰火將從節慶限定的國王派延燒到日常生活不能或缺的可頌，全台一整年都將沈浸在 LESCURE 萊思克AOP發酵奶油優雅迷人的香氣中！

法國國民麵包-可頌列入賽制，本屆比賽即日起接受網路報名 (<https://www.survey-cake.com/s/BgDrD>)，報名截止日為10/13 (四) 23:59，初賽分北、中、南三地收件、三地評選，10/14 (五) 將選出前8強，決賽將於11/12 (六)、11/13 (日) 假中華穀類食品工業技術研究所舉行，結果將於11/14 (一) 頒獎典禮中揭曉。

依照往例，報名初賽選手除需準備2個8吋圓形傳統經典原味(杏仁奶油餡)國王派之外，另需依 LESCURE 萊思克原廠提供的經典可頌配方，製作12顆萊思克可頌。標準配方出自榮獲2000年法國最佳工藝師 Meilleur Ouvrier de France (MOF大獎) Nicolas Boussin 之手，強調以精品級 LESCURE萊思克AOP發酵奶油製作成的可頌，成品口感外酥內軟、香氣優雅濃郁，勢將在選手緊密的練習與帶動下風靡全台烘焙界。Nicolas Boussin 強調：「沒有人能像LESCURE的奶油一樣，為糕點加入風味和酥脆感！」

精品級 LESCURE 萊思克AOP發酵奶油是由 Baron de Lescure 先生於1884年在克萊古堡建立，緊接著於1890年，LESCURE 萊思克在巴黎國際展覽中贏得金牌，讓夏朗德奶油一戰成名，其後，夏朗德-伯瓦圖產區 (Poitou Charentes) 成為法國第一個獲得AOP認證的產區，而 LESCURE 萊思克奶油也成為在夏朗德-伯瓦圖產區 (Poitou Charentes) 第一個獲得AOP認證的奶油，時至今日，LESCURE 萊思克AOP發酵奶油是唯一用於MOF選拔賽的奶油，證明其優越精純的品質領先所有法國AOP發酵奶油。MOF 是 Meilleur Ouvrier de France 的縮寫，中文即是法國最佳工藝技師，此獎項是頒布給13大類180種專業項目，包含餐飲、建築、紡織、服裝等等專業領域的工藝大師，所有的獎項都是由法國政府頒布，其審核門檻為法國所有專業領域獎項的最高級，因此在法國具有非常崇高的地位。除此之外，LESCURE 萊思克AOP發酵奶油仍是許多法國米其林、頂級名廚愛用的發酵奶油。



產學界評審從技術風味4大項評分

初賽作品將由結合產、學各界之專業評審就層疊延壓狀態、獨創性、酥皮口感及風味和外觀等4大項目進行評分，10/14 (五)選出得分最高的前8名選手並公佈、通知其進入冠軍賽。

8強選手最後將以創意國王派、創意可頌和丹麥類產品競技，前三名除獲得獎金、獎牌鼓勵，主辦單位還加碼贈送每人乙次法國進修之旅，估計獎金總值飆破100萬台幣，活絡市場帶動技術升級的創舉，堪稱台灣烘焙業之最。

德麥食品副總經理呂榮轉表示：「跟去年相同，本屆決賽作品最後也將商品化，將競賽成果回饋到市場，期望台灣的烘焙職人用法國最高品質的LESCURE萊思克AOP發酵奶油，替國內烘焙市場挹注更豐富多元的產品選擇。」

決賽項目擴增為可頌、國王派和丹麥類麵包的《德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽》不僅比往年更有看頭，也更考驗選手對奶油麵團的駕馭能力和對烘焙產品風味的掌握度，期待各方高手踴躍報名、也讓我們齊聲替台灣的烘焙職人們加油打氣！



是主角還是配角？能當綠葉也能一支獨秀的杏仁粉

杏仁粉在烘焙食材中的角色？

如果麵粉是主角，能起到畫龍點睛效果的杏仁粉就是最佳綠葉！但有時杏仁粉卻也能變成主要原料，究竟烘焙時要如何使用杏仁粉，杏仁粉有什麼特性？

- 1 增香作用：製作烘焙甜點時，在麵粉中加入少許杏仁粉能完美甜點所需的那股特殊香氣，如製作蛋糕、塔派時，常會運用到杏仁粉。
- 2 調味：在甜點成品上撒上少許杏仁粉，如同糖粉般能提升糕點的滋味。
- 3 增加酥鬆度：杏仁等堅果磨製的粉類帶有油脂，拌入麵粉中能為麵團或成品添加酥鬆度。
- 4 麵粉的替代品：健康意識抬頭，注重營養比例與升糖問題下，部分烘焙研究家在低碳烘焙中使用杏仁粉做為麵粉的替代食材。
- ★ 5 當作主原料使用：杏仁粉相較榛果粉等其他堅果粉在甜點中的使用度更高，除了取代部分麵粉來增加成品香氣外，也能做為主原料來製作甜點，例如大家都認識的馬卡龍、杏仁餅以及我們今天的重點「國王派內餡」！

經典國王派內餡 = 頂級法國萊思克AOP發酵奶油 + Pariani義大利西西里杏仁粉。



與土地共生的義大利堅果品牌 — Pariani 義大利西西里杏仁粉



義大利西西里最知名的堅果家族—Pariani，以創新的「泛地區型產業 WIDESPREAD COMPANY」於2010年開業。

Pariani專心於堅果產品的生產，復育、保存眾多來自皮埃蒙特、西西里、托斯卡尼、威尼托等多個地區的珍貴傳統農產，包含杏仁開心果、松子、榛果、核桃等，並因此誕生了多樣且精良的產品線。現今Pariani已成為知名的堅果專家，產品暢銷全球，更因為不可取代的優良品質，許多高端餐飲、傳統義大利料理餐廳均指定選用。

BPR001

Pariani義大利西西里杏仁粉
(1公斤/包;10包/箱)

以義大利西西里島杏仁果實進行採摘、分類再精製為最好的西西里杏仁粉。不同於其它產區使用杏仁木與桃木接枝而成所產杏仁，Pariani義大利西西里杏仁粉只採收兩棵杏仁木接枝成的果實，杏仁香味相較其他品種來的濃郁飽滿，因為油脂成分較高，富含焦糖般的蜜柑香氣，添加些許即可獲得滿盈杏仁香味，可用於製作國王派、馬卡龍，也能添加在蛋糕、餅乾、麵包之中。

產地：義大利，成分：100% 西西里杏仁

氣味：略帶芳香，典型的杏仁味。

味道：甜、細膩、濃郁的杏仁味。



精品咖啡系列
CLASSIC FINE COFFEE



響應10/1一年一度的世界咖啡日，TMC精品咖啡特別舉辦回饋特價活動，10/3-10/7期間共五天，草本天空、馥郁核果、熱帶雨林NT\$300/包，三種品項各加購第二包特價\$500；尋覓花果NT\$400，加購第二包特價\$600。活動只有五天，敬請把握喔！活動詳細辦法歡迎洽詢德麥各區業務與您詳細說明。



中深烘

風味特色

清晰草本調性，風味識別度佳。

蘇門答臘 曼特寧

『還記得耳熟能詳的曼特寧與巴西嗎？』風靡全台的經典曼巴，雋永一代人的咖啡記憶，不僅僅是文化背景以外，還有著濃郁的草本調性與沾黏的甜感，最後是絲絲菸燻氣息與苦甜做收尾。草本天空辨識在這基礎之上進行調配，希望用新時代的烘焙技術，讓風味及滋味表現更加清晰，也能連結起劃時代的氣息。



中深烘

風味特色

豐富水果熟成調性，適合冰飲。

非洲 日曬

嚴選全球產區帶內，使用日曬、蜜處理、厭氧處理等具備發酵風味相關生豆；目的是希望能在風味識別度上具備明確果茶、果熟風味類譜；讓飲用者能在此感受到花果茶一般的喜悅，讓咖啡漿果回到充滿果香的懷抱。



熱帶雨林
RAINFOREST



草本天空
HERBAL FLAVORED



馥郁核果
RICH NUT FLAVORED



尋覓花果
FLORAL



中淺烘

風味特色

明確的花香與柑橘系列風味。

衣索比亞 耶加雪菲

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！



中深烘

風味特色

堅果與可可調性，咖啡經典調性。

中南美洲 加勒比海

高海拔的哥倫比亞，可可與堅果的清晰風味與高甜度，總是深受大家的喜愛！加勒比海域附近產區，有著得天獨厚的優勢，細緻的酸質與纖細的檸檬滋味非常耐人尋味；以『精緻風味』出打造的馥郁核果，絕對經得起饕客的挑嘴。

每包淨重 225g





講習分享會

夏日悠閒午茶饗宴

Chef Robert的午茶饗宴即將開場，快快就座，
一起品嚐以瑞士蓮Lindt、梵豪登Van Houten交織
而成的悠閒饗宴吧！

羅伯主廚 夏日悠閒午茶饗宴 講習預告：

2022/11/1 (二) 高雄

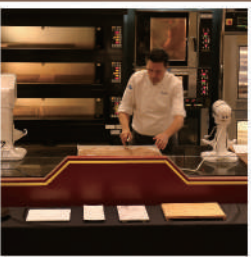
2022/11/2 (三) 台南

2022/11/3 (四) 嘉義

參加條件：

訂購一包瑞士蓮或絲滑醇黑一箱

報名窗口：請洽各區業務。



Chef

Robert Hope

Show Time



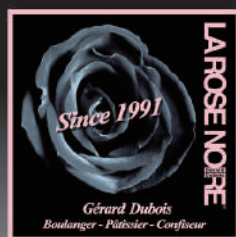
Chef Robert此次午茶饗宴講習活動以西班牙阿罕布拉蛋糕(Alhambra Cake)揭開序幕，經典巧克力蛋糕層層夾疊濃郁細緻的瑞士蓮巧克力甘納許與巧克力慕斯，自長達78小時獨家攪拌工藝而生的瑞士蓮巧克力極致順滑、入口即融，讓阿罕布拉蛋糕有著香醇高雅的口感。



除阿罕布拉蛋糕外，這場以瑞士蓮巧克力品牌為主角的活動，為大家示範的還有蔓越莓布朗尼、烘焙巧克力塔兩款十分具市場潛力的作品。



Chef Robert為增加講習的可看性，特別獻上過去店裡的明星商品－舒芙蕾，此舒芙蕾的配方大有來頭，是來自英國倫敦最富盛名的百年歷史豪華飯店Savoy Hotel薩伏依飯店，Chef Robert將其以更吸睛的帕瑪森起士口味呈現。講習中也同場加映麻吉早餐派、QQ鬆餅披薩、金牌鬆餅披薩等適合餐飲業者嘗試的潮流話題商品教學，午茶饗宴講習會預計將陸續於全台各地巡迴舉辦。



日本洋梨季

你對西洋梨的印象是什麼？被古希臘詩人荷馬讚譽為「上帝的禮物」，早至西元前2000年就已經成為餐桌上的食用水果，酸甜多汁的「水果之王」西洋梨營養價值極高，根據衛生署資料庫記載，西洋梨除果糖和葡萄糖外，含有維他命A、B2、C、鋅、鉀、鈣、磷、鐵等多樣維生素跟礦物質，且富含蘋果酸、檸檬酸、果膠與纖維素，有利腸胃蠕動幫助消化，美國食品管理局也將它列入三十種抗癌蔬果之一。西洋梨酸甜適中的滋味非常容易運用，因此除了直接食用也常被應用在料理與甜點中。每年夏末至秋末為日本洋梨的產季，產量多但產季短非常可惜，多虧發達的食品保存技術，現今以先進的技術製程完美保留西洋梨的營養、色澤、與美味，讓大家一年四季都能吃到美味的西洋梨！



小洋梨
Pear In Light Syrup

果肉顏色潔白，不會有褐色紋路，冷藏於冰箱不流失。
規格：415公克/罐x24/箱

CLJ002



洋梨

90%

新鮮水果

10%

天然果糖

CRVP8055
洋梨果泥 Pear(William)



法國羅納河谷

樂比水果向法國阿內龍地區當地的農民採購，樂比水果與他們有著數十年的長期合作關係，以栽種出最好的水果。

樂比水果不採用巴斯德消毒法來替威廉斯梨冷凍水果果泥殺菌，所以天然甜美的果汁和正宗的梨子香氣能夠被完全保存。

白利糖度

21°

pH

3.7



洋梨白桃聖代

Williams Pear, White Peach,
Apricot&Hazelnut Crumble Sundae

(此配方可完成12份)

Williams Pear Ice cream

洋梨冰淇淋

樂比冷凍洋梨果泥	1000g
葡萄糖(Dextrose)	30g
葡萄糖粉(Glucose Powder)	45g
水	275g
糖	180g
雪酪穩定劑	5g

White Peach Apricot Sauce

白桃&杏桃醬

樂比冷凍白桃果泥	220g
樂比冷凍杏桃果泥	100g
糖漿	80g
轉化糖	20g

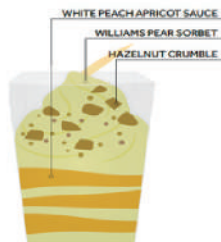
作法

1. 全部材料加熱至45度。冷卻後使用。

Hazelnut Crumble

榛果波蘿酥

奶油	60g
黑糖	40g
麵粉	75g
榛果粉	30g
鹽	1g



作法

1. 攪拌所有材料，形成麵糰。
2. 在矽力康不沾布上滾平麵團，0.5cm厚。
3. 以160度烤25~30分鐘。

作法

1. 將水加熱至30度，加入四分之三的糖(135g)葡萄糖和葡萄糖粉一起攪拌。
2. 加熱至40度，加入剩餘的糖(45g)，與雪酪穩定劑攪拌均並煮滾。
3. 關火離開熱源，以保鮮膜封好避免濕度流失，確保保鮮膜有緊密覆蓋住混合物，等其冷卻。
4. 放冷藏1~4個小時。
5. 於0-5度時，拌入洋梨果泥。
6. 放入(batch freezer)製冰機。

食話實說

食物的話，誠實的說

作者 / 路卡林



謠言無可畏——

思辨能力才是你的超能力

每次在社群媒體收到長輩們轉發的文章，都讓我的眼睛不自覺就來個華麗的後空翻。說起來真的很不可思議，小弟我都覺得這種文章究竟是智商要多低才會相信，但偏偏還是有人轉發，而且還不少。尤其是每次結尾都加上「請轉發，功德無量」，重點是「功德」還會打成「公德」。我都會很想回：「阿姨，你這是危害蒼生，是『罪業無窮』好嗎？」。所以今天小弟挑了近期看到的文章標題作為教材，來教教大家如何讓眼睛做出完美的後空翻。



教材一：

「千萬記住桃子不能與西瓜一起吃，產生劇毒性，會馬上喪命。」

哇阿！會馬上喪命耶！還好我沒有邊騎馬邊吃！從這文法跟斷句來看，就可以知道這篇謠言的作者肯定沒唸書，怎麼連話都說不清楚？雖然小弟寫文章也是通篇瘋言瘋語，但還是會注意語句通順和邏輯。而且內文並沒有說到為什麼會產生劇毒，只提到不能同時吃，根本完全無法說服人……。不對，好像很多人相信。再來是水蜜桃和西瓜的盛產季節同樣都在夏天，照理來說應該有不小的機會結伴出現。但自小弟出生以來，好像沒有聽說有人因為吃水果死亡的案例，除了噎死之外。第三，如果兩種水果同時食用真的會產生劇毒，要殺仇人還不簡單，直接打杯綜合果汁請他全家喝就好了，便宜又有效。哪需要大費周章下什麼氰化物，要是被聞出來還很落漆。第四，如果文章所言屬實，國家不可能放任這種危險蔓延，一定會要求包裝和賣場設立非常明顯的警語，就像是藥袋上的「不可與葡萄柚汁服用」一樣，不過實際上也沒有在賣場看過對吧？

教材二：

「一盤炒苦瓜一個月毒倒 8 個人！苦瓜和蝦子一起吃竟等於吃毒藥，吃 2 口就能要了你的命。」

如果是放一個月的苦瓜炒蝦仁，毒倒八個人可能還算客氣了。和前一篇一樣，標題的文法也讓人搞不懂在表達什麼，而且那個數字「8」和「2」讓小弟有點強迫症發作。不過這篇稍微有點進步，至少內容有說明原因，雖然還是滿荒謬的。

首先內容提到苦瓜富含維生素C，會和蝦蟹類中的砷化合物合成三氧化二砷，也就是大家熟知的砒霜。聽起來煞有其事，但是為什麼鳳梨蝦球、蘋果龍蝦沙拉沒有問題，偏偏苦瓜蝦仁就有問題？明明同樣都是蝦蟹搭配富含維生素C的食物，這點似乎就說不過去吧？再來就像是前一篇說的，如果真的會產生致死的毒性，炒一盤苦瓜蝦仁給仇人吃吧！不過廚藝要夠好才行，不然變成黑暗料理把人毒死怎麼辦？不過結果好像一樣。第三，如果謠言屬實，也就是說那些大飯店、熱炒店個個都是丹藥房，個個都在人體煉丹了。阿！原來在廚房炒菜的是煉丹仙阿，我還以為是五星級主廚呢！

好的，經過以上訓練，大家的眼球應該還回得來吧？不知道大家有沒有發現，小弟在判斷以上的謠言真假時，其實都沒有用到專業知識。也就是說，即使沒有專業知識，只要冷靜下來思考一下，每個人都是有能力找出這些文章不合理的地方。當然小弟也了解，一般民眾對於自己的判斷會沒有自信，所以徬徨的時候才更要發揮求證的精神，而不是盲目相信。因此，小弟在這邊推薦一個網站給大家，叫做「台灣事實查核中心」，是一個為闢謠而生的網站，不僅限於食品方面，所有謠言在這裡都會得到澄清和驗證。所以當大家接收到什麼謠言，就可以上去看一看有沒有查核結果。如果大家發現有的話，請轉發，功德無量。



網友激推五星級舒芙蕾

突破舒芙蕾小小一顆又只能在店裡現烤現吃的限制，南投埔里知名的舒芙蕾專賣店「天子舒芙蕾」全台目前共有七間實體門市，用獨家技術將舒芙蕾變成最夯的伴手禮，更被網友評為舒芙蕾界的LV，入口即化彷彿天空中的雲朵。使用日本歷史最悠久日本製粉所生產鑽石麵粉，組織細緻、化口性佳，搭配通過美國農業部(USDA)與美國食品藥物管理局(FDA)雙認證的進口NBA乳酪，以及獲巴黎農業競賽金獎殊榮的法國愛樂薇動物性鮮奶油製作，不進冰箱、不放隔夜，堅持每顆舒芙蕾當日現做，賣完就沒了。不同口味的舒芙蕾食材上也各有老闆的精心之選：



★★★★★ 法國飛雪奶油舒芙蕾

選用法國進口諾曼第乳源發酵奶油，費時發酵而成的奶油擁有韻味深長的濃郁奶香，添加澳洲進口袋鼠乳酪增加高雅乳酪香氣，質地綿細，清爽不膩口。



★★★★★ 大湖草莓舒芙蕾

特選苗栗大湖高級香水草莓製作，切開粉嫩的舒芙蕾還能看見一點一點的草莓籽在裡頭，濃郁清新的自然果香滿盈口鼻之間久久不散。



★★★★★ 瑞士蓮巧克力舒芙蕾

選用珍貴的瑞士進口100%瑞士蓮巧克力，絲綢般滑順的頂級巧克力，搭配比利時嘉麗寶可可粉與獨家威士忌酒香配方，喜歡濃郁巧克力的人吃了絕對愛上。



★★★★★ 埔里百香果舒芙蕾

將南投埔里最知名的百香果與法國五星級甜點舒芙蕾結合，輕柔的酸甜香味伴隨著舒芙蕾純粹的奶香在舌尖一起化開，香氣層次豐富。

★★★★★ 窯烤舒芙蕾系列



除了常溫、加熱、冷藏、冷凍外，天子舒芙蕾還首創了「窯烤」吃法，以四種口味的新鮮舒芙蕾製作，烤去水分、濃縮香氣，滋味更加濃郁的窯烤舒芙蕾香香脆脆就像是餅乾。

官方網站



BJP001



鑽石牌低筋粉

EEV21



法國愛樂薇
動物性鮮奶油35%

ESI01



美國NBA寶莉乳脂起士

ETA01/ETA01A



澳洲袋鼠乳脂起士

DLT223



瑞士蓮100%
純苦巧克力鈕扣

DCB901



嘉麗寶高脂可可粉



黑玫瑰冷凍麵糰 Croissant and Danish pastry

免發酵

《解凍》置於室溫27-28度，15分鐘到30分鐘
《烘烤》通用烤箱165-175度，表面刷蛋液，烘烤時間請參考下列



冷凍牛角麵糰 30G

KLRFPF14002
30g/個；260個/盒
尺寸：11±1cm



解凍
30分鐘



烘烤
15-17分鐘



冷凍牛角麵糰 60G

KLRFPF14005
60g/個；120個/盒
尺寸：15±1cm



解凍
30分鐘



烘烤
16-18分鐘

K3006D / K3006 / K3006C

規格：



[K3006D] 85g (48個/箱)



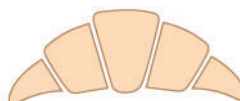
解凍 90分鐘



發酵 90分鐘



冷凍 尺寸12公分



發酵 尺寸16公分



烘烤 尺寸20公分

小牛角 Croissant

奶香味濃，方便快速省時省力，
輕鬆烘烤可頌牛角



解凍

[K3006] 25g (40個x4包/箱)



解凍 75分鐘



發酵 75分鐘



冷凍 尺寸8公分



發酵 尺寸9公分



烘烤 尺寸12公分



烘烤前
刷蛋液

[K3006C] 16g (250個/箱)



解凍 60分鐘



發酵 60分鐘



冷凍 尺寸6公分



發酵 尺寸7公分



烘烤 尺寸9公分



烘烤



德麥
冷凍麵團系列



網讚大安區最「純」法國主廚端布里歐、法棍還有掃盤款超搶手可頌

今年三月開幕的法式烘焙專賣店CHICHI Artisan Boulanger由法國籍麵包主廚Childéric Pinguat和太太共同經營，延續主廚爸爸在家鄉所開的麵包店，將道地法國口味在台灣復刻飄香。以傳統手法製作的歐蕾麵包造型獨特，這款在法國非常經典的麵包，主廚將學校傳授的配方原汁原味搬到店中呈現，並使用法國諾曼第乳源的愛樂薇發酵奶油製作，原味的歐蕾麵包吃起來富嚼勁、有些鹹味且略帶奶油香氣，甜口味則以珍珠糖點綴，吃起來多了糖粒的口感與香甜。



熱銷的布里歐圓麵包與布里歐吐司配方十分簡單，僅僅使用麵粉、雞蛋、奶油製作，也因為原料少、口味單純，主廚特別花心思選用經過長時生物熟成發酵的萊思克AOP奶油。鬆軟的布里歐奶香濃郁，充滿獨特的榛果香氣且化口性佳，入口就能感受麵包組織在口中融化。

來客人手好幾顆的則是無敵誘人的可頌，主廚費時觀察產品的生產狀況，連製作時的氣溫、濕度等細節都不放過。同樣使用法國萊思克AOP發酵奶油製作，可頌酥脆的外殼中是層次分明的蜂巢狀組織，充滿空氣感的可頌吃起來口感外酥內軟，清爽不油膩卻充滿濃郁奶油香氣，有些熟客甚至會一次帶走近20顆，「掃盤」清空架上所有可頌。

店內販售的幾款甜點也是充滿驚喜，有著薄脆外皮卻不乾澀、不甜膩的布朗尼，口感濕潤充滿杏仁香的費南雪，還有網上熱評的檸檬塔。檸檬塔沒有華麗的蛋白霜，主廚改以新鮮黃檸檬皮與檸檬汁熬製的天然果醬點綴，再搭配檸檬胡椒增添風味，品嚐起來除了過癮的酸甜，還能感受到層次豐富的馥郁檸檬香。

主廚Childéric Pinguat每天清晨天剛亮就在整潔的開放式廚房奮力揉著麵團，堅持使用法國麵粉、萊思克AOP奶油與台灣小農香草莢、自然放牧雞蛋，希望讓家鄉餐桌上最常見的法國麵包在台灣不再是充滿距離感的奢華美食。CHICHI Artisan Boulanger現除常態販售的法國麵包、甜點外，也提供適合分享的8吋鹹派、起司蛋糕和檸檬塔，透過店家官方Line即可提前預訂，更推出麵包預購服務，貼心讓客人不必撲空也能吃到最新鮮的法國麵包，詳情可洽店家社群專頁。



法國愛樂薇發酵無鹽奶油



◀ EEV0302
Elle & Vire Roll Butter Unsalted 82%
規格:500克/條,8條/箱



EEV80101 ▶
LESCURE Unsalted Butter Roll
規格:500公克/條,20條/箱

法國萊思克AOP發酵無鹽奶油



店家資訊

CHICHI Artisan Boulanger

地址：台北市大安區安和路二段129號

電話：0965-037-881

Line ID: chichi.boulanger

IG: chichi_artisan_boulanger

FB粉絲頁：

<https://www.facebook.com/ChichiArtisanBoulanger>



Truffle shells Halloween
77857 (252 pcs)
Volume 5ml (0.17 oz.)



Mummy
77511 (± 40 pcs)



Spooky
78810 (±128 pcs)



Cupcake Halloween
78133 (84 pcs)



Pumpkin orange
79412 (± 290 pcs)



Bat
71812 (± 192 pcs)



Spider web
71512 (± 110 pcs)



PCB CREATION
Manufacture d'émotions



1.6x4.1cm

GPCBL282TEH 胡蘿蔔灌模 (114格/片, 2款)
GPCBL282TEH 迷你香菇灌模 (91格/片, 3款)



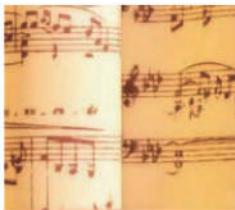
2cm x 2cm



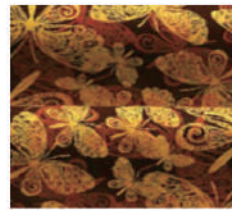
*棕色



BPCDC055B
PCB棕色粉
(30g/罐)



GPC023390
轉寫紙-單色
(圖案同FG2109)
(125張/盒)



GPCFGB3516
轉寫紙-雙色



060279
150 Gingerbread White choc 3 designs



070195
110 Snowman White choc
2.6 x 5 cm • N/A: UAE, Saudi
Arabia, Kuwait, Oman, Bahrain



065134
140 Santa Claus heads White choc 3 x 3 cm
N/A: China, Japan, UAE, Saudi Arabia, Kuwait, Oman, Bahrain, Qatar, South
Korea, Taiwan, Singapore



070137
75 Small Sugar candy Compound 2 x 4 cm •
N/A: UAE

Halloween



萬聖節磁杯

- LCC703 南瓜
 - LCC704 蝙蝠
 - LCC705 獨眼南瓜
 - LCC706 萌貓
- (每款 12個 / 盒)



聖誕磁杯

- LCC699 老公公
 - LCC6991 小雪人
 - LCC699A 老公公
 - LCC6991A 小雪人
- (每款 12個 / 盒)

Merry
Christmas



德麥特報

特派員：獅麥兒

來自夏朗德-伯瓦圖
法國AOP產區認證奶油

材料 Material

材料	中種法	%	重量g
中種			
1.凱薩琳麵粉		50	500
2.高糖乾酵母		0.7	7
3.四葉特選鮮奶		40	400
發酵60分鐘			

本種			
1.凱薩琳麵粉	50	500	
2.高糖乾酵母	0.5	5	
3.鹽	2	20	
4.上白糖	20	200	
5.全蛋	20	200	
6.義大利西西里杏仁粉	10	100	
7.四葉特選鮮奶	24	240	
8.萊思克AOP發酵無鹽奶油	12	120	
9.酒漬葡萄乾	50	500	
合計		279.2	

製作流程 Process

- 中種L3，慢速攪拌3分鐘。
- 中種發酵28度，60分鐘，發酵到拉絲狀態。
- 本種攪拌：L慢速；M中速。
- ▶ 攪拌時間L3分鐘、M3分鐘，↓添加萊思克AOP發酵無鹽奶油L3分鐘、M3分鐘，攪拌到表面光滑，完全階段，加入酒漬葡萄乾。
- 葡萄乾泡蘭姆酒500：150，浸泡至少一個晚上。
- 麵糰起缸溫度：26度。
- 基本發酵28度30分鐘。
- 分割150克x18個。
- ▶ 分割滾圓後鬆弛20分鐘。
- ▶ 整形為橄欖型。
- 最後發酵：32~35度，60分鐘。
- 表面刷上全蛋後，劃一刀，擠上萊思克AOP發酵無鹽奶油後撒上珍珠糖。
- 烤箱溫度：2210/180，約12分鐘。
- 冷卻後撒上糖粉與開心果碎。

50% 蘭姆葡萄水果麵包



千層酥烤盤 陽極

Puff Pastry Baking Tray Anodized

烤出令人一眼
就愛上的完美厚度



大面積沖孔設計
酥、鬆、脆的關鍵，排除多餘油脂。



1cm千層酥 厚度均勻
雙烤盤組合設計，可單獨使用。



陽極處理 好清潔
防氧化，符合食品安全衛生。



鋁合金材質 傳熱快
材質輕、強度高不易變形。



SN1216
千層酥烤盤(陽極)
400x300x19mm
1.2mm鋁合金



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



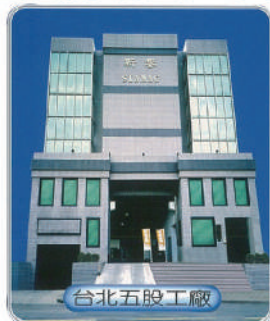
旋轉台車爐

● 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 10月 October



顏志偉 師傅
聖誕麵包
現任德麥食品麵包烘焙技師
烘焙資深超過 20 年。
技術專長：透過基本原料素材與手法，制作出獨特風格的日系麵包。



林煌舜 師傅
童時聖誕夢
現任德麥食品經理
烘焙資深超過 25 年。
特長：所有類型西點，以常溫糖產品為主，將概念融入實際作業，講和百吃不厭的口味。



Robert Hope
夏日悠閒下午茶饗宴
五星主廚現場實境秀操作，運用高級原物料制作五款絕世甜點，一覽無遺的手藝，讓您透視藝術與廚師的完美結合。

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 烘焙圈地”，打開小鈴鐺選取訂閱！

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
9/25 三+	9/26 初一	9/27 初二	9/28 初三	9/29 初四	9/30 初五	1 初六
2 初七	3 初八	4 重陽節	5 初十	6 十一	7 十二	8 寒露
			顏志偉 師傅 花蓮 聖誕麵包	顏志偉 師傅 宜蘭 聖誕麵包	因逢雙十節連假，敬請提早 購買，避免物流接單繁忙無 法按時送達！	雙十節連假
9 十四	10 十五	11 十六	12 十七	13 十八	14 十九	15 二十
雙十節連假	國慶日		林煌舜 師傅 花蓮 童時聖誕夢	林煌舜 師傅 宜蘭 童時聖誕夢	初賽 烘焙職人冠軍賽	
16 廿一	17 廿二	18 廿三	19 廿四	20 廿五	21 廿六	22 廿七
			林煌舜 師傅 台中 童時聖誕夢	林煌舜 師傅 新竹 童時聖誕夢	林煌舜 師傅 台北 童時聖誕夢	
23 霜降	24 廿九	25 初一	26 初二	27 初三	28 初四	29 初五
		林煌舜 師傅 高雄 童時聖誕夢	林煌舜 師傅 台南 童時聖誕夢	林煌舜 師傅 嘉義 童時聖誕夢		
30 初六	31 初七・萬聖節	11/1 初八	11/2 初九	11/3 初十	11/4 十一	11/5 十二
		Robert Hope 高雄 夏日悠閒下午茶饗宴	Robert Hope 台南 夏日悠閒下午茶饗宴	Robert Hope 嘉義 夏日悠閒下午茶饗宴		

聖誕麵包 - 顏志偉 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務						
10月05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06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			
童時聖誕夢 - 林煌舜 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務						
10月12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13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			
10月19日(三) 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			
10月20日(四) 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(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			
10月25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26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27日(四) PM 06:00 - 09:00	嘉義 露比夫人	(05) 236-6298	嘉義市西區遠東街 50 號			
夏日悠閒下午茶饗宴 - Chef Robert Hope / 報名條件：請洽德麥業務						
11月01日(二) 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			
11月02日(三) PM 01:00 - 05:00	台南 台南德麥	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段 122 號			
11月03日(四) PM 01:00 - 05:00	嘉義 食藝谷廚藝空間	(05) 233-0066	嘉義市西區興達路 198 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 觀塘鴻興道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