

烘焙新訊 11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 11月 第 263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

11/12
11/13
決賽



11/14
頒獎典禮



MERRY
CHRISTMAS

November / 2022





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



初 賽

111年10月14日 (五) 上午8:00-12:00

18:30當日於活動官方網站公布入圍決賽者名單
 初賽地點：德麥食品公司
 (開放三區初賽：台北、台中、高雄三區)
 ※不開放觀賽

決 賽

111年11月12日 (六) 上午8:00-18:00

111年11月13日 (日) 上午8:00-15:00

決賽限選手一人參賽，於現場實際操作。
 ※本屆比賽共進行三項合計評比：創意國王派、
 萊思克傳統法式可頌、創意丹麥類產品一款。

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)
 ※不開放觀賽

頒獎典禮

111年11月14日 (一) 下午14:00-16:30

頒獎地點：台北晶華酒店
 (台北市中山區中山北路二段39巷3號)

**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！**

活動網址



活動影片連結



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

聯絡電話窗口：0960-769051陳先生 0922-016815黃小姐

協辦單位：



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



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



決賽名單

參賽者姓名

代表店家

何柏達

河馬先生甜點烘焙坊

卓宗賢

多那之國際股份有限公司

姜蘊祐

pan.guozhi胖菓子

施絜中

臺北文華東方酒店

張世彬

I JY SHENG 一之軒

陳建宇

優仕紳烘焙館

陳佳妤

台南遠東香格里拉

鄭樺蔚

明明有蔚工作室

※依選手姓氏筆畫排列



德麥國王派盜偶系列



LHZAE003 動物家族



LHZAE005 甜點世界



LHZAE006 迷你瓷偶-聖誕系列

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！



2022德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽 8強揭曉

新增經典可頌與國王派同場盲評 難度更勝以往
名單橫跨五星飯店、連鎖品牌、工作室比賽版可頌同步上市
比賽精采可期 獎落誰家 11/14揭曉

2022《德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽》初賽評選完畢，今年比賽規則有別以往，不只比傳統國王派，還增加了經典可頌。參賽者除得在國王派的雕花技術和外觀工整度上下功夫，更需確實掌握可頌麵團的發酵溫度與烤溫，做出成色晶亮、組織立體的可頌麵包才能勝出。

為呈現選手作品最佳狀態與風味，第三屆冠軍賽首次分台灣北、中、南三區進行初選，北區評審由中華穀類食品工業技術研究所所長施坤河、2022世界麵包大賽冠軍團隊教練吳武憲擔任，中區評審由第二屆德麥法國萊思克盃冠軍康豐柚、德麥食品股份有限公司西點烘焙顧問Chef Robert Hope擔任，南區評審則請到2018世界麵包大師賽冠軍王鵬傑，以及御盟國際驛館集團甜點行政主廚Chef Laurent Delcourt。



專業的評審們就層疊延壓狀態、風味、酥皮口感和外觀等項目進行評分，歷經數小時仔細評選，最後由何柏達（嘉義河馬先生甜點烘焙坊）、卓宗賢（台中多那之國際股份有限公司）、姜蘊祐（桃園pan.guozhi 胖菓子）、施絜中（臺北文華東方酒店）、張世彬（台北IJYSHENG 一之軒）、陳建宇（台北優仕紳烘焙館）、陳佳妤（台南遠東香格里拉）、鄭樺蔚（屏東明明有蔚工作室）等8位選手獲得冠軍賽門票（依選手姓氏筆畫排列），新科8強將在11/12、11/13於中華穀類食品工業技術研究所舉行的決賽中角逐烘焙職人冠軍殊榮，以及總價值超過台幣百萬的法國進修之旅與獎品。

施坤河所長表示，可頌跟國王派的共同點都是在麵團包進奶油後折疊延壓製成酥皮，不同的是可頌麵團含有“活的”酵母，與國王派可說是一動一靜的對比。國內業界常把國王派歸類在西點，可頌歸類在麵包，其實兩者之間有很多共通之處；同時鍛鍊掌握國王派與可頌的技巧，對烘焙職人來說是很棒的自我提升。

今年冠軍賽新增的比賽項目—可頌，是國際麵包賽事指定操作的品項，也是麵包師傅的基本功。施坤河所長說：「現代冷凍麵團技術發達，麵包師傅因此降低自己製作可頌麵包的意願。但以優質奶油為原料手製而成的可頌，醇郁風味和酥脆口感都非冷凍品可比擬。例如萊思克奶油就有一股香醇尾韻，做成可頌不需任何添加就很美味，即使冷了還是餘味猶存。」



擔任中區初賽評審的康豐柚師傅則提醒選手，參加比賽必須遵守比賽規則，符合規則才能拿到參賽資格，他說：「有部分選手可頌成品很漂亮，但重量克數不符合規定，或是國王派外觀呈現很棒但配方用粉不符合規定，這些失誤都是可以避免的，很可惜！」

而這次入選8強的選手作品外觀和口感都在水準之上，雖然細膩度還有提升的空間，但是瑕不掩瑜。更有選手作品除了完整度高，外觀與口感都做出了「高級感」，康豐柚師傅說：「這點不容易，會讓我想要把沒吃完的打包帶回家，很棒！」



萊思克奶油是法國夏朗德柏瓦圖產區第一個拿到AOP認證的奶油，不但風味絕佳，操作起來可塑性、延展性也高，再加之熔點低、化口性佳，因此是製作國王派等高奶油含量點心的不二之選。歡慶《德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽》8強出爐，德麥粉絲頁 (<https://www.facebook.com/tehmag66>) 同步展開8強人氣票選活動，即日起歡迎民眾上網投票，看看誰最具冠軍相？人氣王將於11/14冠軍賽頒獎典禮當天揭曉，參加投票者有機會抽中豐厚獎品。

此外，8強選手們各自代表的店家亦同步推出比賽版-系出法國MOF食譜的經典可頌，一饗追求卓越奶油香與口感的可頌迷！串連稍早「萊思克奶油祭」各家名店的可頌產品，「法國萊思克可頌地圖」沛然成形，歡迎按圖索驥、一起追尋奶油香。



萊思克AOP發酵奶油串連全台名店名師 推烘焙名物拉近與法國食尚里程

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萊思克AOP發酵奶油風潮後，為推動烘焙業交流，回歸日常麵包文化，今年第三屆《德麥法國萊思克盃烘焙職人冠軍賽》除國王派之外加入全新比賽項目—可頌 Croissant，於11/12（六）、11/13（日）假中華穀類食品工業技術研究所舉行決賽，結果將於11/14（一）頒獎典禮中揭曉。

德麥食品串聯全台烘焙、甜點名店，推出了以萊思克AOP發酵奶油製作的可頌、麵包以及蛋糕，隨著食欲之秋的來臨，讓消費者可以透過味蕾一嘗法國人日常生活中的烘焙文化，縮短與法國生活的里程。



台北文華東方酒店文華餅房 香頌香蕉派造型吸睛味好美

在此次德麥食品主辦的萊思克奶油祭，共有9家店鋪參加。其中在2021《德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽》拿下冠軍的文華餅房麵包主廚康豐柚，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，在法旅居3年，對於法國可頌、丹麥等酥皮麵包類也有諸多觀察。



文華餅房此次的可頌強調的是清爽風味，以加入較少奶油的麵團包裹片狀奶油，擀壓時保留萊思克AOP發酵奶油的厚度，形成外表酥脆，但內在卻油潤有口感，再加上特製的貼皮技術，讓可頌的外表光亮圓滑，宛若有雙色；而從國王派延伸轉變的香頌香蕉派，反折式派皮酥鬆，濃濃的香蕉風味，焦糖胡桃碎粒增加了口感。

君悅飯店Baguette禮品烘焙坊 多樣手作烘焙花園

位於一樓的Baguette烘焙坊，在大片的玻璃落地窗下，陳列在玻璃櫃中的甜點和麵包，宛若花園中的精品，近幾年，由於點心房主廚陳建佑、資深麵包師傅吳志勇與團隊堅持選擇頂尖烘焙食材製作工藝麵包與甜點，因此創造不少話題商品，深受消費者喜愛。烘焙店內的可頌，使用萊思克奶油、法國進口麵粉，以匠心獨具的桿壓手法，營造可頌多層次酥香口感；藍莓千層酥使用無酵母麵粉桿壓成奶油香氣十足的餅皮，融揉藍莓香堤餡與新鮮藍莓，創意搭配迷你泡芙造型製成深獲好評的法國傳統甜點。



安德尼斯烘焙坊社區型麵包店 港法混合雞尾包討喜

桃園在地深耕多年的安德尼斯烘焙坊創辦人吳克己，精挑日法烘焙食材、精湛的手藝製作世界各地代表性麵包，讓麵包愛好者建立麵包世界觀，品嚐到世界各地不同的麵包滋味。

店鋪內的巴黎人可頌遵循傳統法式製作，以日本法國粉和法國萊思克AOP發酵奶油製作出完美的12層層次，冷藏隔夜發酵，口感酥脆而奶味清香；香港著名的點心雞尾包製作手法港法混合，麵包體以甜麵糰製作，包裹以法國萊思克AOP發酵奶油製作的椰蓉餡，麵包柔軟內餡清香討喜。



CHICHI Artisan Boulanger 熱門新開店純正法式血統可頌



今年三月開幕的法式烘焙專賣店由法國籍麵包主廚ChildéricPinguat親自坐鎮，熱銷的布里歐麵包僅僅使用麵粉、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獲法國法定產區保護認證、經過長時慢速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。可頌同樣使用法國進口萊思克AOP發酵奶油製作，酥脆的外殼中是層次分明的蜂巢狀組織，擁有完美可頌所需的空氣感，吃起來口感外酥內軟，清爽不油膩但充滿濃郁奶油香氣！

午冬5.TUNG 千層派名店 小山園抹茶流心FLAN吸睛

去年9月底開幕的午冬5.TUNG，是融入台灣在地食材的千層酥專門店，隨著季節食材的不同，每季變換內餡口味，創辦人午聖負責研發，太太冬華構思設計，期許每一款甜點都是「可以吃的雕塑品」，以法國萊思克AOP發酵奶油製作的千層酥皮，因品項不同，而有不同折疊法，也讓各式千層甜點有了令人驚豔的口感。



這一季推出的小山園抹茶流心FLAN，麵團同樣是千層酥構思延伸，但在折法和技法上較為接近可頌，使得外皮兼具有濃郁的奶香和酥脆口感，而內餡不同於一般蛋塔的濃厚重感，呈現午冬改良喜愛的濃郁滑順卻不膩口的口感，切開來再添一層抹茶流心，劃下最完美的味蕾體驗；招牌午冬負債可頌，不僅在包裹了法國萊思克AOP片狀發酵奶油，同時在麵團中也加重奶油比例，凸顯出濃厚回味的奶香。

承繼牛肝菌野菇熟成雞肉派 由精緻傳統法式菜餚進化為日常享用點心

承繼的陳佳揚曾於世界排名第八的米其林三星餐廳 L'Arpège 工作，善於處理各式蔬菜與肉類料理，為打造理想中更完整的用餐體驗、能更全面掌握廚房至餐桌的品嚐程序進而研究甜點領域的發展，至當代法式甜點代表的雷諾特 Ecole Lenôtre 主修甜點，也曾到米其林三星餐廳 Le PréCatelan 和米其林兩星餐廳 Le Grand Vefour 累積工作實務經驗。



牛肝菌野菇熟成雞肉派(Tourte)即是以烘焙結合料理的一道新經典菜餚，牛肝菌野菇熟成雞肉派是款傳統法式料理中的經典餐點，通常只在高級餐廳內會提供獨享的份量；此派在傳統作法上會以兩層千層派包住肉類與肉餡，烘烤後馬上進行食用，肉餡部分使用大量油漬香辛蔬菜使整體風味更增添濃郁與層次，千層派皮的特色則使用了大量蕎麥粉，在品嚐後會帶來輕微煙燻氣息的尾韻。

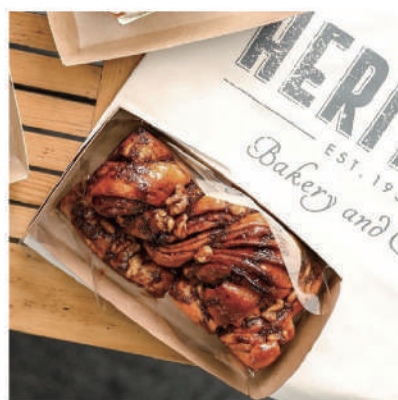
此次，主廚陳佳揚選用雙派皮製作的方式，先以烤好的鹹塔皮承裝餡料後再包覆以法國萊思克AOP發酵奶油製作的千層派，讓豐富的肉汁保留而不溢出且同時維持千層派的酥脆口感，讓此款料理能在法式餐廳之外的場域被品嚐到，更貼近生活日常。



HERITAGE Bakery & Café 重磅肉桂味奶油添香

創辦人宋友齡Sally自幼在美國舊金山生長，回台後將曾祖父母輩留下約70年歷史的老屋整建為結合烘焙坊的咖啡店，專賣美式烘焙與甜點，店名「HERITAGE」有傳承、延續的意味。

創辦人想念記憶中的美式甜點味道，店內產品亦展現不做作、不獨享、不過份精緻的精神，以優質的原物料和紮實的手藝傳遞美味。法國萊思克AOP發酵奶油一直是HERITAGE Bakery & Café 愛用的品牌，店內招牌的肉桂捲、肉桂條、磅蛋糕和季節限定的胡桃派等皆嚐得到萊思克奶油的迷人香氣。



陽明山朱里昂kitchen&cafe&icecream 月之鈴包藏蛋黃餡

創辦人陳拘禮Julien畢業於巴黎藍帶，並曾在法國巴黎1965年獲得米其林至今的餐廳La Grade Cascade擔任甜點及前菜師傅。回台後自行創業，從溫州街轉戰陽明山開設朱里昂kitchen & cafe & icecream，推出甜點與以法餐為基礎演變創作的歐式料理。



店內可麗露外表酥脆、富含焦香，內層柔軟濕潤、充滿奶香，在濃厚奶香中又能品味到迷人蘭姆酒香氣，被饕客盛讚為「台北最好吃可麗露」。除最受歡迎的原味，還有巧克力、咖啡、抹茶等口味。使用萊思克奶油是朱里昂可麗露美味的秘訣之一，Julien表示：「測試過多個品牌，唯有使用萊思克的效果較符合預期成果，接近我在法國吃到的道地口感，成品在外觀上也更為美觀。」

茶明載波鍋煮奶茶 萊思克動物鮮奶油添香



「茶明載波」以嚴選台灣茶搭配創意喝法創造出口碑，迅速成為飲料控到台中的必訪名店。今年(2022)年初，茶明載波2.0隆重推出手搖飲界最強「頂級鍋煮鮮奶茶」，使用與專業調茶師合作、拼配數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—來自法國進口夏朗德-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。

邊撕邊吃超療癒 千層吐司熱銷王者

娜米拉烘焙坊

近幾個月打開手機，你的臉書、IG是不是都被一款看起來超吸引人的吐司洗版呢？重點是仔細一看，每個人一買就是5條、10條，而且每個照片中的小朋友都吃得不亦樂乎、滿臉笑容超幸福，究竟是什麼吐司有這樣神奇的魔力？原來是現在網路上最夯的娜米拉烘焙坊「千層生乳吐司」！

娜米拉烘焙坊的千層生乳吐司網友都說吃起來特別不一樣，原因就在於老闆精心挑選的講究食材：法國進口麵粉讓吐司組織層次分明、口感Q彈；使用頂級鮮奶油與特選發酵奶油才能使吐司細緻化口、奶香濃郁；獨家添加的甜在心奶油片，質地滑順延展均勻、讓每一口吐司都散發自然的微甜奶油香氣，復熱後風味更好、更柔軟，不知不覺就一口接一口，忍不住自己完食一條。



除了美味之外，可以「邊撕邊吃」的特色更是千層生乳吐司的獨有療癒魅力，匠人工法呈現整齊美麗的層次，一片一片地撥開牽絲的綿密吐司組織，「娜米拉的千層生乳吐司每顆都可以完美地撕成27片」老闆劉俊男師傅表示。

融合過去在法國、日本學習的技術，為了呈現最佳口感老闆在吐司麵團中加入大量湯種，並運用隔夜中種法，期間經歷冷卻、鬆弛，最後還得等上一天才能再進行沿壓、然後烘烤，費時費工將近72小時才能誕生這風靡全台的千層生乳吐司。

席捲媽媽社團、辦公室的團購熱銷點心－娜米拉烘焙坊「千層生乳吐司」目前一個月平均可做30,000多顆，10月更是上看45,000顆，也因為真的太熱賣供不應求，想直奔門市購買的朋友可能要失望撲空囉。老闆偷偷告訴大家，除了在食尚玩家、娜米拉烘焙坊官方臉書粉絲專頁預購外，11月開始也會開放更多電商通路，明年2月則預計於7-ELEVEN團購網上架，讓喜愛這手撕濃郁奶香魅力的粉絲們可以更便利的買到千層生乳吐司！



怎麼吃？

【烤箱】：溫度160度，時間約6分鐘

【微波】：溫度中溫，時間2-3分鐘

【氣炸鍋】：溫度160，時間2-3分鐘

老闆也推薦試試用蒸的，保留吐司水分口感更柔軟！

※溫度建議依各家電器品牌會有些許差異



娜米拉烘焙坊

<https://www.facebook.com/namila168>

(門市無販售，可透過粉絲專頁私訊預購宅配)

人間美味 V.S. 人工美味

重組干貝

對於小弟這樣的貧民來說，干貝應該是既陌生又熟悉的食材。平常很少有機會能在餐桌上相見，所以如此昂貴的食材就只能在超市用眼睛吃了。不過最近幾年，卻有一種便宜的干貝橫空出世。是哪裡的天空突然下起干貝雨，所以讓干貝變便宜了嗎？當然不是，至少不會是在鬼島。

邊角料的起死回生

所謂的干貝，其實是特指某些扇貝品種的閉殼肌，像是大家熟知的帆立貝就是其中一種。依照產地和扇貝品種的不同，價格自然也會有落差，但一般來說都還是很高昂。而時常被稱為小干貝或腰子貝的干貝，其實是牛角江珧（一ㄣˇ）蛤的閉殼肌。但是牛角江珧蛤並不是扇貝，所以腰子貝嚴格來說也不能被稱為干貝。順便補充點知道也沒什麼用的小知識：腰子貝之所以被稱為腰子貝，是因為形狀長得很像腰子（腎臟的台語俗稱）。你是不是在想真的很沒用。第三種就是今天的主角，這位橫空出世的干貝就是重組干貝。應該很多人會覺得很錯愕，牛排也就算了，沒想到干貝也可以用重組的。沒錯，就和重組牛排一樣，重組干貝就是利用干貝碎肉，加入調味料和黏著劑在模具中成型，有一些也會另外加入魚漿、花枝漿、魷魚來增加體積。

重組干貝鑑定指南

相信大家現在應該在努力回憶，究竟以前吃的干貝是不是重組的吧？大家的煩惱真是奢侈阿。其實分辨的方法很簡單，大致上可以從幾個地方下手。首先是品名，重組干貝的品名常常會用一些字眼混淆。例如「日本北海道聚合干貝」，刻意用「聚合」取代「重組」，意圖雖然明顯，但其實有不少人中招。第二是外觀，前面有說到重組干貝是在模具中成型，所以外觀一定是個整整齊齊、堅挺不拔的硬漢。但真實干貝只是個軟男，可不會這麼有稜有角。第三是口感，因為干貝是完整的閉殼肌，會吃得到肌纖維束一絲一絲的口感；重組干貝則是吃起來比較像蒟蒻，可能還會吃到一些碎肉塊。第四是風味，重組干貝帶有單調又強烈的鮮味和甜味，真實干貝的風味就恕小弟無法提供，畢竟貧民小弟吃過次數也不多。最後價格的部分應該就不用多說了，銅幣買不到金磚。

干貝等級比	天然干貝	重組干貝
口感	軟嫩鮮甜	無甜味
特色	一絲絲	添加其他食材 (如：魷魚、魚漿)
價錢	150/顆	10/顆

不知道這次主題有沒有給大家恍然大悟的感覺？小弟也是前不久才發現，原來這麼多人不知道重組干貝的存在。另外有一種產品和重組干貝很類似，卻非常常見，還深受大家喜愛，那就是花枝丸。所以重組干貝的概念其實並不是什麼創新，就只是把原本可能會被廢棄的食材加以利用而已，不用過於擔心重組干貝對人體有危害。但是要記得，品名有「重組」兩字的食物，一定要全熟才可以食用。所以如果在高檔餐廳吃到，就只是單純被騙而已，大家儘管放心地虧錢吧。



風靡舊金山的排隊甜點—

Cruffin 可頌馬芬

Cruffin 可頌馬芬，乍看這個名字你是不是也在猜想它究竟是可頌還是馬芬呢？曾經在舊金山颶起搶購旋風的 Mr. Holmes Bakehouse，這裡販售的可頌馬芬是許多人到當地必朝聖的傳奇甜點，以每天一種限定口味成功掀起排隊熱潮，搭配質感的店裝與時尚的外帶包裝，成功讓舊金山居民與來自世界各地的觀光客蜂擁而至，爭相拍照打卡搶盡社群版面，鼎盛時期 Mr. Holmes Bakehouse 甚至成功以可頌馬芬進軍韓國、新加坡等地。



可頌馬芬有什麼魅力呢？可頌馬芬顧名思義由可頌(Croissant)結合馬芬(Muffin)，擁有馬芬的外型，卻有著可頌酥脆多層次的口感，濃郁的奶油香氣與豐富口味的內餡帶來許多驚奇，小巧的份量也十分討喜，只要像Mr. Holmes Bakchouse再搭配上一個簡約有設計感的時尚外帶盒，就能脫穎而出。

我們特別請到曾任國內外知名飯店的五星主廚Robert Hope來教學與解析可頌馬芬的製作秘訣，Chef Robert特別提醒可頌馬芬要注意其最重要的層次，而內餡除了此次示範的巧克力搭配森林水果餡、香草卡士達搭配覆盆子，也可以填入不同口味的果醬、奶油，非常好發揮。



『Robert的台灣觀察日記』



我之前去宜蘭看到一款吐司令我印象深刻，吐司被做成西瓜的樣子，老闆告訴我這些吐司西瓜的美麗顏色，來源是使用天然食材色素，對我來說，不僅是創意，不論外型或顏色都讓我覺得很驚豔。

圖片出處:

https://www.tommysbaking.com/School_D_page.php?TVcode=30&Vcode=91&K100=3



可頌馬芬



配方 Formula

麵團	重量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.伯爵牌速發乾酵母(棕)	24
9.常溫水	200
10.萊思克AOP片裝發酵無鹽奶油	90
合計	2171

可頌馬芬	重量g
1.麵團	2000
2.愛樂薇片裝發酵奶油	500

內餡 (2種口味)

香草卡士達+覆盆子:

1.Zeelandia 克寧姆粉	適量
2.愛迪亞覆盆子餡	適量

巧克力+森林水果:

1.嘉麗寶54.5%苦甜巧扣	適量
2.愛迪亞森林水果餡	適量

AJP011



拿破崙法國專用粉

EEV21



法國愛樂薇
動物性鮮奶油35%

EEV83101



法國萊思克
AOP片裝發酵無鹽奶油84%

ABM001



伯爵牌速發乾酵母(棕)

DCB201



嘉麗寶54.5%
調溫苦甜巧扣

AZL201



Zeelandia
克寧姆粉

CAD105



愛迪亞覆盆子餡
NP(無防腐劑)

CAD104



愛迪亞森林水果餡
NP(無防腐劑)

有興趣的店家朋友，歡迎洽詢德麥業務與您詳細介紹說明！

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)



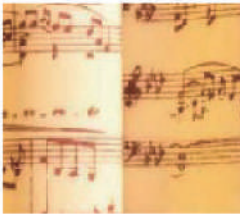
2cm x 2cm



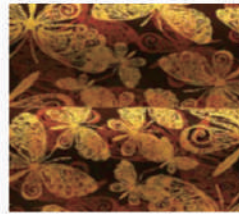
*金色



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 Snowmen 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



PCB CREATION

Manufacture d'émotions



070250
88 Squares Compound "Signe Chinois"
3 cm • N/A: UAE



070278
176 Rounds Compound
"Symbole" ø 3 cm • N/A: UAE



070333
96 Banners White choc "Nouvel an" 6 x 2,7 cm • N/A: UAE



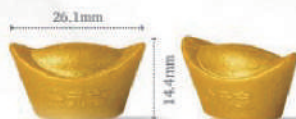
070362
140 Chinese coins Compound
ø 3,2 cm • N/A: UAE



070363
176 Cherry blossoms Compound "Rose" 3 cm • N/A: UAE



070364
192 Peanuts Choc BC 4 x 1,75 cm



Money boat
77378 (118 pcs)



Fu stamp (embossed)
77476 (154 pcs)



Chinese coin
78241 (±392 pcs)



Christmas

2022 聖誕陶偶

DECORATION



JALT000192
軟陶-聖誕胖老公公2



JALT000193
軟陶-聖誕胖老公公3



JALT00020
軟陶-歡樂老公公

JALT00603
軟陶-歡樂Q熊

JALT00501
軟陶-聖誕馴鹿

JALT00602
軟陶-聖誕小熊2



JALT00104
軟陶-雪人1



JALT00601
軟陶-聖誕小熊1



JALT00105
軟陶-雪人2



JALT00401
軟陶-歡樂薑餅人

40個/盒(不可食用)，請洽德麥業務



【豪華別墅薑餅屋】

J116-OEM 完成品
J116A-DIY
(長21x寬21x高30 cm)

【歡樂雪橇】

J100-OEM 完成品
(長11x寬9x高13 cm)

【德麥聖誕裝飾】

J91905 花插- 銀葉銀珠藍緞帶 (9.5x6cm 50 入/ 包)
J91908 花插- 閃紅葉紅果紅緞帶 (9x5cm 50 入/ 包)
JF205 聖誕緞帶- 紅色金聖誕樹1.6cm (25 碼/ 捲)



【德麥聖誕瓷杯】

老公公
LCC699 170CC
LCC699B 105CC
(每款 12個 / 盒, 10盒/箱)

【德麥聖誕瓷杯】

小雪人
LCC6991A 105CC
(每款 12個 / 盒, 10盒/箱)

【德麥聖誕瓷杯】

小雪人
LCC6991 170CC
LCC6991B 105CC
(每款 12個 / 盒, 10盒/箱)

【德麥聖誕瓷杯】

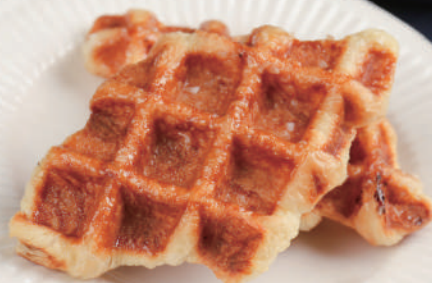
老公公
LCC699A 105CC
(每款 12個 / 盒, 10盒/箱)

可朗芙 CROFFLE

Croissant + Waffle

從街頭攤車到咖啡廳，風靡韓國的「可朗芙」以千層裹油麵皮捲製的正統法式可頌麵糰沾上珍珠糖以鬆餅機壓製而成，同時能品嚐到奶油纖細優雅的香氣與香脆糖粒的甜味完美結合！

크로플 // 韓國超人氣可頌鬆餅♡



壓一下我會變好吃唷！



黑玫瑰
冷凍牛角麵糰
30G

【製作方法】

使用 黑玫瑰30g 牛角 表面噴水沾 珍珠糖1號 2g

壓烤約 3~4分鐘

克寧姆餡 材料：牛奶500g + 克寧姆粉150g + 愛樂薇動物性鮮奶油300g = 合計950g



芒果

克寧姆餡
愛迪達芒果餡
F1白巧
PCB紅色脆球



酒漬櫻桃

克寧姆餡
酒漬櫻桃
F1白巧
三色脆球



紅豆

克寧姆餡
日式紅豆餡
F1白巧
皇家防潮糖粉
抹茶風味粉



草莓

克寧姆餡
愛迪達草莓餡
F1白巧



水蜜桃

克寧姆餡
RF水蜜桃



沾白巧

F1白巧
克寧姆餡
原味曲奇餅乾
皇家防潮糖粉
嘉麗寶高脂可可粉



亞當蘋果

克寧姆餡
亞當蘋果片扁形



沙布列

克寧姆餡
沙布列餅乾
F1白巧



沾黑巧

梵豪登特級黑巧
克寧姆餡
三色脆球
嘉麗寶高脂可可粉



青蘋果

克寧姆餡
愛迪達青蘋果餡
F1白巧
PCB紅色脆球



馬卡龍

克寧姆餡
九味單陷馬卡龍
皇家防潮糖粉
嘉麗寶高脂可可粉





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	%	重量g
1.全蛋打高筋麵粉	100	300
2.鹽	1.6	4.8
3.上白糖	12	36
4.伯爵牌速發乾酵母(藍)	1	3
5.四葉北海道全脂奶粉	3	9
6.全蛋	10	30
7.四葉特選鮮乳	30	90
8.冰水	30	90
9.萊思克AOP發酵無鹽奶油	10	30
合計	193.6	580.8

製作流程 Process

- 除了萊思克AOP發酵無鹽奶油以外，其餘材料放置攪拌缸攪拌(慢速4分鐘，中速大約4分鐘)。
- 攪拌至麵團出筋後添加萊思克AOP發酵無鹽奶油。
- 慢速攪拌3分鐘，中速攪拌3分鐘。
- 麵團呈現光滑、呈現完全階段。
 - 麵團起缸溫：26度。
 - 基本發酵：28度 60分鐘。
 - 分割50克 x 11個。
 - 中間發酵20分鐘。
- 將竹輪剪開後填滿鮭魚內餡：
 - ▶鮭魚內餡：
 - 鮭魚 150克。
 - 美乃滋 70克。
 - 洋蔥丁 30個。
 - 黑胡椒粒 3粒。
- 整形：
 - ▶將麵團桿開後捲起，搓長至竹輪的兩倍長。
 - ▶將竹輪綁圈後放置鐵盤上發酵。
- 最後發酵：35度約 50分鐘。
- 表面刷上全蛋後，放乳酪絲。
- 上火：220度、下火：180度，烤8-10分鐘。

北海道竹輪麵包



King's Pie

6"/8" 圓型切模

SN4206 / SN4207

一壓成型

可快速又輕鬆 壓切成圓形

工學握把

好握 好操作切壓

304不銹鋼

符合食品 環保衛生



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



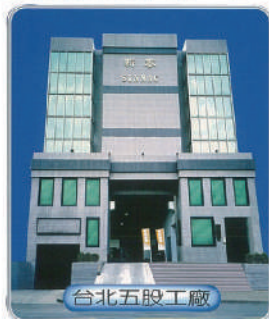
旋轉台車爐

●新麥企業於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 11月 November



Robert Hope

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



林凱祥 師傅

糖果
現任德麥食品西點烘焙技師，烘焙資歷 20 年。
特長：所有類型西點，以蛋糕為主。兼顧視覺與味覺的絕對美學，不受素材限制的創意表現。



Kohei Ogata

尾形剛平 師傅

巧克力職人甜點分享會
超過 17 年豐富經驗。
曾任職 Salon de The Ceristier Doeur Sucre 擔任西點主廚。
◎法國 Arnaud Larher, MOF 學習。
◎2006 年糖藝比賽。
◎2007 年拉糖藝術工藝類。
◎2015 年擔任嘉諾寶東京學院擔任校長。

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唷！

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
10/30 初六	10/31 初七	1 初八	2 初九	3 初十	4 十一	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		
6 十三	7 十四	8 十五	9 十六	10 十七	11 十八	12 十九
			林凱祥 師傅 花蓮 糖果	林凱祥 師傅 宜蘭 糖果		
13 二十	14 廿一	15 廿二	16 廿三	17 廿四	18 廿五	19 廿六
		林凱祥 師傅 高雄 糖果	林凱祥 師傅 台南 糖果	林凱祥 師傅 嘉義 糖果		
20 廿七	21 廿八	22 廿九	23 三十	24 初一 - 感恩節	25 初二	26 初三
			林凱祥 師傅 台中 糖果	林凱祥 師傅 新竹 糖果	林凱祥 師傅 台北 糖果	
27 初四	28 初五	29 初六	30 初七	12/1 初八	12/2 初九	12/3 初十
			嘉諾寶東京學院校長 - 尾形剛平 台中 巧克力職人甜點分享會	嘉諾寶東京學院校長 - 尾形剛平 台北 巧克力職人甜點分享會	嘉諾寶東京學院校長 - 尾形剛平 高雄 巧克力職人甜點分享會	

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

糖果 - 林凱祥 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務 |

11月09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
11月10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
11月15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
11月16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
11月17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
11月23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
11月24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
11月25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

巧克力職人甜點分享會 - 尾形剛平 / 報名條件：請洽德麥業務 |

11月30日(三) PM 01:00 - 06:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
12月01日(四) PM 01:00 - 06:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
12月02日(五) PM 01:00 - 06:00	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



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
花蓮辦事處	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(灣仔)	觀塘鴻源道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