

2023/02 No.266

February



烘焙新訊



Tehmag Foods

Tehmag Foods



德麥官網

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：2023年 02月 第 266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



台北國際烘焙暨設備展

TAIPEI INTERNATIONAL BAKERY SHOW

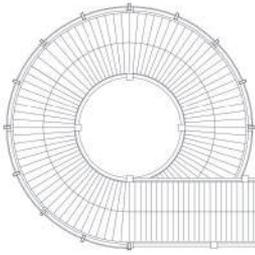
烘焙暖實力 共"創"新食代

2023 UIBC 世界盃青年大賽 登場!

10:00 - 18:00
(最終日展至17:00結束)

02.16 (四) >> 19 (日) 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)

索票方式：請洽德麥業務



南港路一段 Nangang Rd., Sec. 1

南港展覽館站(文湖線/板南線) MRT Nangang Exhibition Center Station (Wanhua-Nanhu Line/Boarding Line)



最大最齊全盡在德麥



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！

N124 德麥食品

烘焙界年度盛會台北國際烘焙暨設備展將於2月16日至19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Zeelandia、萊思克LESCURE、愛樂薇Elle & Vire、四葉乳品、愛迪亞Aldia、樂比RAVIFRUIT、嘉麗寶CALLEBAUT、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。



#亞洲指標性烘焙展會
2023TIBS台北國際烘焙展
時間：02.16(四) -19(日)
地點：台北南港展覽館1館4樓，N124攤位『德麥食品』
(台北市南港區經貿二路1號)

免費門票索取
德麥食品索票代碼
【TIBS2023006069】

2023 草莓季特輯



莓好 | 春日 STRAWBERRY

in the early spring garden.

從十一月到四月，是台灣盛產草莓的季節，主要品種以豐香及香水這兩種為主。運用北海道生乳的香醇乳香系列產品，搭配草莓製作系列甜點，以北海道與草莓結合，口味非常搭配且增加產品優勢。

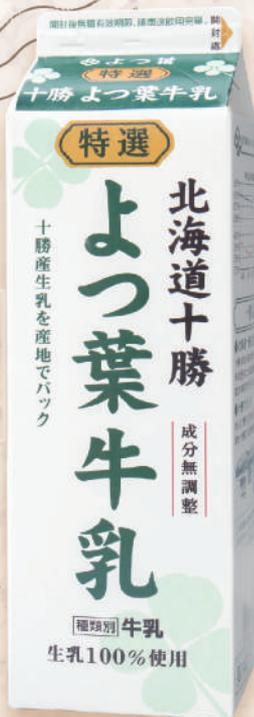


四葉特選鮮乳

100%生乳無成分調整，乳脂肪3.7%，經專家評為「特選」，在被十勝牧場們圍繞的四葉工廠中殺菌包裝，成分無調整的特選四葉鮮乳每週直送台灣。

四葉北海道十勝奶霜

具有清爽細緻口感、濃郁的生乳風味。在烘焙用途上的操作性極佳，無論在耐酸性、耐熱性、耐凍性、以及耐變色性上皆有優異的表現。





愛迪亞草莓餡

比利時愛迪亞頂級水果餡，創立於1927年，產品適合耐高溫烘焙及冷凍保存，運用廣泛，草莓略呈心形，鮮紅多汁柔軟，酸甜適中營養價值高。



愛迪亞草莓果醬

(NP無防腐劑)
水果來源：波蘭、埃及，50%含果水量
無色素、無香料。
規格:25g/個x100個/箱。



耐凍鏡面果膠

直接塗抹於甜點表面，形成一層膠膜表面光亮。能延長食品保存期限的功能。特點：免煮即可塗抹、耐冷凍、易擦拭、可製作淋面、防受潮。



草莓歐雷

Hot	(g)
嘉麗寶草莓巧扣	30
四葉鮮奶	250
樂比草莓果泥	20
鮮奶油	適量

Cold	(g)
嘉麗寶草莓巧扣	30
四葉鮮奶	200
樂比草莓果泥	20
達文西星冰糖漿	30
冰塊	適量

[奶蓋]	(g)
萊思克動鮮	100
達文西星冰糖漿	10
達文西起司淋醬	15



萊思克動物性鮮奶油35%

乳脂肪含量35%，使用法國AOP等級乳源，濃郁香醇，質地滑順細緻，打發率與穩定性卓越，適用於各式甜點、烹飪、調製醬汁等多種品項。



樂比草莓果泥

選用最頂級優質完熟水果，採用最先進技術製程，保留營養、色澤與美味
法國里昂甜點世界盃大賽指定品牌、美國白宮與法國御廚指定使用。



RUBY紅寶石牛軋糖



A61070

乾燥
草莓粉



A61021

乾燥草莓
碎粒



A61080

乾燥草莓
(整顆)



P332B

草莓乾



A 50x35糖盤一盤

單位 (g)

① M85麥芽糖	600
② 德麥雪花糖	285
③ 175 專用糖	240
④ 水	250
⑤ S-350	56
⑥ 胭脂紅	9

B

單位 (g)

① 荷蘭義大利蛋白霜	113
② 飲用水	75
③ 食鹽	9

C

單位 (g)

① 法國發酵無水奶油 GHEE	113
② 嘉麗寶RUBY紅寶石巧克力	300
③ 四葉北海道酪乳粉	200
④ 莓香粉	50

D

單位 (g)

① 乾燥草莓碎粒	50
② 乾燥樹莓碎粒	50
③ 荷麥蔓越莓乾	280
④ 荷麥夏威夷豆 (烤過)	1000

莓香粉

單位 (g)

① 乾燥草莓碎粒	25
② 乾燥樹莓碎粒	25



巧克力職人

甜點分享會

日本東京學院校長

尾形剛平 主廚

Kohei Ogata



傳承超過百年的比利時工廠製作流程，以100%可溯源可可豆製作，堅持全豆烘焙，推出黑巧克力(Dark)、牛奶巧克力(Milk)、紅寶石巧克力(Ruby)、黃金巧克力(Gold)、白巧克力(White)等產品的「比利時嘉麗寶巧克力」，一系列猶如調色盤般的巧克力品項各有其特色，來看看巧克力大師—日本東京嘉麗寶學院校長尾形剛平主廚如何巧妙應用。



嘉麗寶RUBY巧克力認證章





奢華溫潤的香草焦糖香氣：焦糖香草巧克力蛋糕、可可玉米派

擁有香草香氣的嘉麗寶黃金巧克力最適合與黃色系水果做搭配，「焦糖香草巧克力蛋糕」先在磅蛋糕中添加高比例的嘉麗寶黃金巧克力，再填充樂比香蕉果泥、鳳梨果泥與樂多柚子汁製成的熱帶水果凍，最後披覆上嘉麗寶白巧克力與黃金巧克力兩色淋面。成品口感溫潤、奶香濃郁，除了醇厚的香草牛奶香氣外，酸甜水果凍讓整體風味更顯活潑豐富。尾形校長推薦在台灣最有名的芒果季時，可以嘗試將鳳梨替換成芒果，且此款蛋糕不需要太多人力就能完成，是小型工作室也能產出的高質感產品。

說起焦糖你會想到什麼呢？沒錯，與焦糖絕配的爆米花！「可可玉米派」以玉米派皮承載爆米花、焦糖椰子巧克力脆片、愛樂薇無鹽發酵奶油酥波蘿、嘉麗寶巧克力脆球，組成後擠上海鹽焦糖醬並沾上黃金巧克力淋面。口感酥脆的可可玉米派有著和諧的爆米花、焦糖、香草與淡淡杏仁香氣。

微醺乾杯! 淡淡酒香白巧甘納許：美好義大利

「Viva Italia!美好義大利」以義大利國旗做設計，咬開薄脆鮮豔的嘉麗寶54.5%苦甜巧克力披覆，裡頭藏有樂比黑櫻桃果泥沙瓦櫻桃醬、愛樂薇馬斯卡邦起司結合嘉麗寶28%白巧克力的卡邦甘納許，還有使用嘉麗寶開心果醬與嘉麗寶巴瑞脆片增添口感的開心果脆片夾層。淡淡的酒香尾韻與滑順的白巧甘納許，咀嚼時鬆脆的開心果脆片，這類美麗且驚喜不斷的糖果巧克力，吃完讓人忍不住想歡呼一聲「Viva Italia!美好義大利」!



夢幻吸睛的粉紅甜點旋風：紅寶石蛋糕捲、紅寶石提拉泡芙

珍稀、兼具粉嫩少女與優雅華貴魅力，以原生粉紅色澤和天然莓果香征服甜點界的世界上第四種巧克力—紅寶石巧克力，問世後颯起一股粉紅旋風。「紅寶石蛋糕捲」以紅寶石巧克力蛋糕體包裹樂比覆盆子果泥、荔枝果泥凍餡，莓果香氣明顯，風味酸甜。尾形校長提醒，紅寶石巧克力的特色很好發揮，如果想維持粉紅色澤，最好的方式之一就是選用合適的水果例如覆盆子與其搭配。

紅寶石巧克力與草莓的夢幻合體，提拉米蘇結合泡芙的「紅寶石提拉泡芙」草莓季、情人節推出都很應景。愛樂薇發酵奶油香酥泡芙殼，內層是愛樂薇馬斯卡邦起司、紅寶石巧克力、嘉麗寶28%白巧克力製作的紅寶石卡邦起司餡，以及樂比草莓果泥、新鮮草莓切丁、草莓利口酒製作的草莓香草醬，最後是咖啡糖水浸潤的比思其海綿蛋糕，最外層覆蓋上一層紅寶石酥波蘿即大功告成。除吃到草莓甜香外，紅寶石卡邦起司也能充份品嚐到嘉麗寶白巧克力的滑順特色、紅寶石巧克力的優雅莓果香，酥波蘿、泡芙殼與濕潤的比思其海綿蛋糕也帶來多層次的豐富口感。



Ruby Chocolate



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

愛情突如其來 快帶Ruby去告白

Will u Pink my Valentine?

全世界第四種巧克力，可可含量33%，來自巴西、厄瓜多爾、象牙海岸產區，粉嫩色澤又帶有天然清新莓果香氣、甘美滑順口感的嘉麗寶紅寶石Ruby巧克力絕對是情人節最適合拿來傳達情意的信物！

嘉麗寶紅寶石巧克力鈕扣

規格：2.5公斤/包，4包/箱



Happy
Valentine's Day



多布拉草莓巧克力葉裝飾(小開)
48005 (4 kg) • 48000 (1,5 kg)
strawberry flavoured
all year available



多布拉紅色巧克力葉裝飾(小開)
48169 (4 kg)
all year available



迷你粉紅愛心巧克力裝飾(撒花)
78413 (0.6 kg)
all year available



迷你紅愛心巧克力裝飾(撒花)
38398 (0.6 kg)
all year available



玫瑰花瓣造型巧克力裝飾
48174 (200g)
all year available



玫瑰花瓣造型巧克力裝飾

紅色漿果奶油蛋糕
由甜點師傅Michel Willaume製作



3D粉蝶巧克力裝飾
77572 (120 pcs)



3D黑紋黃鳳蝶巧克力裝飾
77568 (120 pcs)

Happy
Valentine's Day



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

GPCBL44

紅



紅心灌模

規格：約3.5cm-63格/片，2片/盒

大 GPCBL216TEH
小 GPCBL231TEH

紫



嘴唇灌模

規格：2款 4.3×2.5cm (65格/片) 大
2×1.5cm (65格/片) 小

DPCM60A(170g)



紅

巧克力裝飾-紅色脆球

規格：170g/罐(0.5cm)



奶

PCB白巧克力片-正紅色我愛你

規格：3x2.7cm(495片/盒)
[DPC058180]
3x2.7cm(100片/盒)
[DPC058180A]



奶

PCB白巧克力片-獻愛

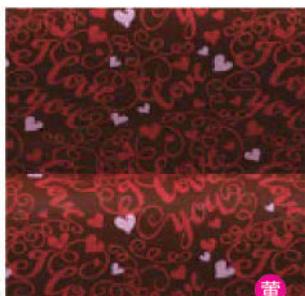
規格：3cm(440片/盒)
[DPC058185]
3cm(100片/盒)
[DPC058185A]



奶

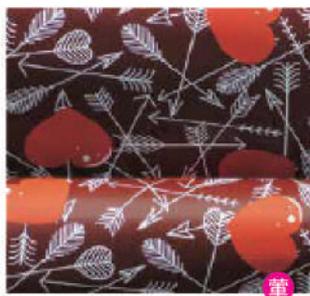
PCB白巧克力片-我愛你正方形

規格：3.5cm(350片/盒)
[DPC064606]
3.5cm(100片/盒)
[DPC064606A]



紅

轉寫紙-雙色GPC040000 *因含胭脂紅
規格：17張/包



紅

轉寫紙-雙色GPC025002 *因含胭脂紅
規格：17張/包



紅

轉寫紙-雙色GPC036009 *因含胭脂紅
規格：17張/包



轉寫紙-雙色GPCFGB3237
規格：17張/包



轉寫紙-雙色GPCFGB3552
規格：17張/包



よつ葉

將北海道的美味,直接送達
「北海道のおいしさを、まっすぐ。」

產品編號: EWJ02

四葉 特選鮮乳

產品規格: 1公升/罐, 12罐/箱。

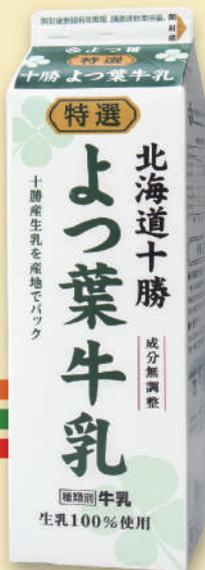
100% 純生乳

堅持使用十勝乳源殺菌包裝

成分無調整的「特選」優質證明

乳脂肪3.7%以上口感濃郁

將北海道的美味,每週直送台灣



7-ELEVEN門市

北北基2400家門市

現正熱烈上市!

產品編號: EWJ18 (需預訂)

四葉 蜂蜜奶油 (打發型)

產品規格: 100公克/盒, 10盒/箱。

溫和醇厚的有鹽奶油與甘甜蜂蜜調製而成! 清爽香甜, 每一口都是幸福滋味。



四葉奶油全新系列在台販售!

快到全台JASONS、FreshMart、CitySuper等百貨超市選購來自北海道的美味吧!

產品編號: EWJ11 (北海道限定)

四葉 有鹽奶油

產品規格: 125公克/盒, 10盒/箱。

鹹香風味-濃醇奶香帶點淡淡的豐富鹹味, 美味百搭就是我!

新上市!



產品編號: EWJ15 (北海道限定)

四葉 發酵有鹽奶油

產品規格: 125公克/盒, 10盒/箱。

微酸美妙-微酸中透著清新細緻的奶香底蘊, 吃過都愛上♥。

新上市!





Valentine's Day

情人節的由來

你知道情人節其實是爲了紀念一位爲了捍衛自由愛情的教父嗎？在古羅馬時代，因爲常年處於戰爭的混亂，當時的國王命令所有的年輕男女無法舉辦婚禮。當時這讓很多的年輕人非常的失望。而堅信婚姻是人類文化的基本道德，當時Valentines教父就偷偷的幫年輕人舉辦婚禮。

然後，這個舉動以及堅持讓Valentins教父很快的就爲了幫助年輕人見證愛情而喪失自己的生命，我們後人還是在他忌日2月14日與我們愛的人互相交換禮物來紀念愛情的偉大。

特別推薦

迷你愛心香草塔殼 Mini Heart

規格：4.2X3.5cm 高H1.6cm
6g/個；42個/盤；6盤/盒



迷你閃電泡芙塔殼
4-5克/個 (香草)
55X28X8mm



迷你長方香草塔殼
6-7克/個 (鹹味)
50X23X14mm
9-10克/個 (香草、巧克力)
53X24X15mm



迷你三角塔殼
7-8克/個 (香草、巧克力)
44X40X16mm



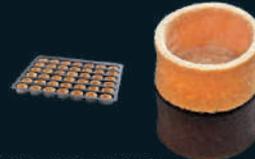
小圓形起酥千層塔殼
6-7克/個
高：19mm
直徑：48mm



迷你水滴香草塔殼
8-9克/個
60X34X16mm



迷你正方香草塔殼
6-7克/個 (鹹味)
32X32X14mm
7-8克/個 (香草、巧克力)
33X33X15mm



迷你圓形香草塔殼
6-7克/個，高：18mm
(鹹味)
7-8克/個，高：19mm
(香草、巧克力)
直徑：33mm



迷你圓形甜沙布蕾
Sweet Mini Round
尺寸：高1cm直徑5.5cm
規格：20個/盤；4盤/盒

抹茶控福音！日本茶匠御用抹茶登台

京都宇治

「堀田勝太郎」

挑戰全台最抹

抹茶控注意，日本知名抹茶品牌台灣也買得到了！19歲獲日本農林水產大臣獎成史上最年輕得主，首位奪得三次冠軍、獲封最高等級日本茶葉鑑定師的「茶匠」森田治秀御用抹茶品牌「堀田勝太郎」正式登台！

職人把關 源自日本茶故鄉的正宗抹茶

嚴選最高等級京都宇治茶葉，不同於大量生產所採機械研磨，為避免產生高溫以傳統石臼研磨而成，每小時僅能磨製40克的「堀田勝太郎」頂級抹茶粉由德麥食品獨家代理來台。來自「日本茶故鄉」京都，原廠通過FSSC22000驗證、製茶設備依照有機JAS標準接受年度檢查，產品通過日本食品分析中心的細菌、農藥殘留、放射性物質檢查，並透過產銷履歷，讓其商品皆能確定茶葉的生產者、種植方式、加工及流通方式。

因著每片茶葉在外觀、味道和氣味上都有不同的特點，「堀田勝太郎」的抹茶粉由茶匠森田治秀監修，經日本國內專業的茶葉鑑定師進行茶葉選品與混合，職人把關以確保抹茶粉的風味與品質一致。



HOTTA
KATSUTARO



日本第一茶匠監修 熱銷抹茶進駐台灣

曾三度獲得日本全國茶葉審查競技大賽冠軍的茶匠森田治秀先生自小就開始學習茶葉鑑定技術，19歲那年即在日本全國茶葉審查競技大賽中獲得農林水產大臣獎，也是歷史上最年輕的冠軍得主，後來又在兩屆比賽中奪下冠軍，並於1994年時獲得當時日本茶葉鑑定師最高等級段數，成為日本最著名的茶葉鑑定師。

創下如此史無前例戰績的茶匠森田治秀先生所監修的抹茶品牌「堀田勝太郎」品質頂尖且受到推崇，在日本為各大品牌爭相使用，從跨國咖啡品牌推出的贅沢抹茶拿鐵、京都限定必買伴手禮的抹茶熔岩巧克力蛋糕，到造成搶購熱潮、被讚譽是連鎖便利商店少見「能確實感受到抹茶的存在」、「擁有驚訝高級質感」的抹茶歐蕾等話題商品都能見到「堀田勝太郎」抹茶粉的蹤跡。

承襲170多年歷史的功夫跨海來台，「堀田勝太郎」最高品質的濃郁美味注入台灣據點最多的連鎖咖啡品牌路易莎「日本第一茶匠監製正宗京都宇治茶飲系列」，未來也將逐步展露在台灣烘焙、飲品市場，讓台灣消費者一嚐日本職人嚴製抹茶的美味。

京都宇治抹茶粉

頂級 × 高級

日本京都職人技藝



A61031



日本厚抹茶粉
規格：1公斤/包

A30002



京都宇治抹茶(高級)
規格：500公克/包

A30011

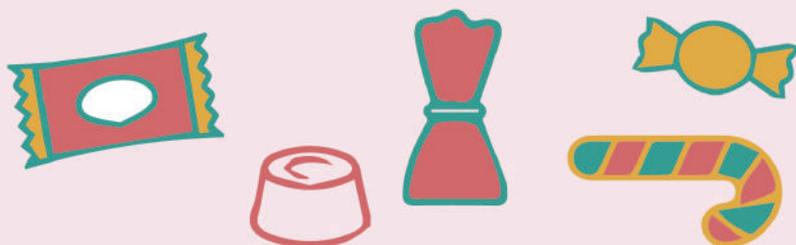


京都宇治抹茶(頂級)
規格：500公克/包





嗑糖新選擇



新的一年祝各位讀者新年快樂!今年的農曆新年特別早,才剛跨年完就馬上要接著過農曆新年了。接連不斷的大餐即將在那短短十天排山倒海而來,尤其天氣寒冷是食慾大增的時候,可要記得顧好自己的身材。這次的主题跟寒冷的天氣似乎有那麼一點相關,畢竟天冷就少不了各種甜湯,像是紅豆湯、燒仙草等。如果沒有親手煮過,可能不知道一碗讓你吃下多少糖。所以今天要向大家介紹螞蟻們的英雄—代糖。代糖現在已經應用在很多食品,像是大家常看到的零卡可樂,就是使用代糖取代高果糖糖漿。話雖如此,代糖本人的蹤影卻很少出現在實體通路上。不過現在是網路購物平台發達的時代,在平台上只有想不到,沒有買不到。但代糖也不是隨便買買能用就好,代糖還分為人工和天然、有熱量和零熱量,要是沒有事先了解,買錯可是會吃大虧哦。

還是人工的最對味

常見的人工甜味劑有糖精、甜精和零卡可樂使用的阿斯巴甜、醋磺內酯鉀和蔗糖素。沒錯,零卡可樂使用的全都是人工甜味劑,為什麼呢?當然是因為便宜囉。因為人工甜味劑的甜度普遍都非常高,像是蔗糖素甜度是蔗糖的600倍,所以一杯水只要加一小搓可能就比全糖珍奶還甜了。但甜度高的同時也帶有些許雜味,這可能就是為什麼有人會覺得零卡可樂比一般可樂難喝的原因。而且大部分人工甜味劑在高溫下都不是非常穩定,又屬於人造添加物,小弟當然是不會推薦一般消費者買來使用。

依然是天然「尚好」

天然甜味劑是自然界本來就存在的甜味劑。它們的特色就是性質相對比較穩定，也少有奇怪的味道。所以在生酮烘焙慢慢火熱的同時，天然甜味劑的人氣也跟著水漲船高。但天然甜味劑的缺點就是有些甜度比蔗糖還低，也難以完全模仿蔗糖的味道。像是赤藻糖醇如果一次使用太多，甜味就會開始出現瑕疵，雖然吃起來是甜的，但會讓人覺得有點噁心。所以如果沒有特殊需求，推薦大家拿來取代部分的蔗糖就好。這邊小弟還要特別介紹一下山梨醇和羅漢果糖，主要是因為山梨醇是有熱量的，但大部分人會找上代糖，都是有降低熱量攝取的需求。如果大家數學夠好就會發現，山梨醇要達到和蔗糖相同甜度，需要使用蔗糖的1.67倍量；而1.67克的山梨醇會產生4.32大卡，蔗糖每克也不過4大卡。也就是說，用山梨醇取代蔗糖，理論上可是會越吃越胖的哦。而羅漢果糖是近期比較熱門的代糖，它的甜味來自於羅漢果中的羅漢果苷，除了提供甜味之外，也是一種抗氧化物質。但實際上是不是具有顯著的保健功效，目前還沒有足夠的研究證明。

代糖雖然看似可以滿足螞蟻們無限的的口腹之慾，但還是勸大家要對甜食有所節制。因為以大腦的感覺而言，代糖和糖其實沒有什麼差別。即便是沒有熱量的代糖，還是會讓大腦對於甜食產生依賴心理。萬一哪天失戀了，應該不會有人會想自己做一堆超健康好棒棒無糖蛋糕，然後再來狂吃一波吧？最後，可能會有想問，代糖可不可以拿來打發蛋白呢？答案是可以在的，但是在替代比例、穩定性、打發效果等方面，可能就要留給大家自行嘗試囉。

	名稱	甜度(倍蔗糖)	特色
人工甜味劑	糖精	300-400	帶有苦味及金屬味
	甜精	30	甜度低、雜味低
	阿斯巴甜	150-200	遇熱會分解而失去甜度
	醋磺內酯鉀	200	帶有苦味
	蔗糖素	600	120°C以上易生成有毒物質
天然甜味劑	甜菊糖	200-300	帶有苦澀味
	赤藻糖醇	0.7	帶有清涼感。 可能造成脹氣。
	山梨醇	0.6	有熱量，2.6大卡/克。 可能造成脹氣。
	木糖醇	0.9	有熱量，2.4大卡/克。 可能造成脹氣。
	羅漢果糖	100-250	具有抗氧化功效。



30種口味太美狂洗版!冰淇淋與餅乾完美結合 幸福感滿分的北海道奶油三明治冰淇淋

專門嚴選日本直送原料製作甜點的「66Cheesecake」觀光工廠又推出日系流行新品了!使用北海道乾酪製成,香醇濃郁的「北海道奶油三明治冰淇淋」,以及厚實餅乾與北海道奶油內餡結合的「北海道奶油夾心餅乾」,兩款全新甜點不同口感、不同香氣,但將一同帶來北海道直送四葉乳品所做甜點的溫暖、幸福滋味!

中台灣知名觀光地標,位在彰化溪湖糖廠的66Cheesecake不管平假日人潮總是絡繹不絕,園區古典的日式建築搭配吸睛的二層樓高彩虹冰淇淋吸引大批觀光客前來拍照。除了美景外,66Cheesecake也販售有乳酪蛋糕、牛乳布丁、牛牛曲奇餅乾、六色彩虹冰淇淋等種類豐富的日式甜點,而近期推出的新品「北海道奶油三明治冰淇淋」更成為IG上的熱門打卡美食。表層酥脆的手工餅乾,有介於餅乾與蛋糕的扎實鬆軟口感,中間夾著2公分厚的北海道奶油冰淇淋,細緻滑順、入口即化,由四葉鮮奶油乾酪、酪乳製成,來自日本的雙重天然鮮乳原料以絕佳比例做調配,共有和歌山水蜜桃、宇治抹茶、福岡草莓、沖繩海鹽花生、山梨櫻桃等30多種口味。一口咬下香酥餅乾與厚厚北海道奶油冰淇淋內餡,品嚐四葉乳品獨特的濃郁奶香與清爽口感超過癮。



來自東京製菓職人技藝傳承的另一款新品「北海道奶油夾心餅乾」，獨家訂製鑄鐵工法烤模，將麵團先加熱再加壓，成型後以適中溫火均勻烤出多餘油脂，經過多道工序成就口感酥脆厚實、帶有獨特乳香的餅乾。單吃就已經夠好吃的餅乾，還要夾上北海道奶油焦糖內餡，除了嚴選天然奶油與滑順不黏牙焦糖的經典原味，還有添加170多年歷史京都宇治「堀田勝太郎」抹茶粉的抹茶口味、綜合兩種比利時可可粉與萊姆酒的濃黑巧克力口味、吃得到草莓果肉的福岡草莓口味，飽滿內餡咬下瞬間爆漿，北海道乳香濃而不膩，口腔滿溢馥郁餘韻。



下次到彰化溪湖糖廠除了搭小火車、逛火車博物館，還能到結合親子餐廳、休閒農場且免門票、免停車費的66Cheesecake，觀賞乳酪蛋糕生產過程，在古典的日式建築前盡情大拍美照，還有豐富的北海道四葉伴手禮任你挑選，除了現場購買也可以在官網線上訂購，「北海道奶油三明治冰淇淋」另推的生日快樂限定版目前不提前預約可是一顆難求，現在就趕快上網預訂，一嚐從日本北海道跨海來台的幸福滋味吧！



店家資訊

66 Cheesecake

地址：彰化縣溪湖鎮彰水路二段763巷5號(台糖溪湖糖廠園區內)

電話：04-8851220

官網



FB



EWJ31A/EWJ31



四葉北海道
酪乳粉(白脫乳粉)

EWJ21



四葉北海道
十勝乳脂起司

A30002



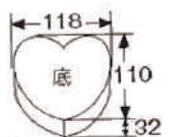
京都宇治抹茶
(高級)

LEB1012
情人節插牌
(30張/包)



LFDT5-HT78.84PK
PET心型底襯-粉紅金色
(100個/條；5條/箱)

LFDT5-HT78.84RD
PET心型底襯-紅金色
(100個/條；5條/箱)



(單位：mm)

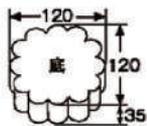
編碼 LCATS-FA05
瓦楞心型杯-紅

重量：4.52g 容量：280cc
包裝：50個/支·600個/箱
材質：E浪白牛皮紙
功能：耐熱性220°C不可直火



編碼 LCATS-FA06
瓦楞心型杯-白

重量：4.52g 容量：280cc
包裝：50個/支·2800個/箱
材質：E浪白牛皮紙
功能：耐熱性220°C不可直火



(單位：mm)

編碼 LCATS-FA12
瓦楞花型杯-白

重量：5.50g 容量：350cc
包裝：25個/支·300個/箱
材質：E浪白牛皮紙
功能：耐熱性220°C不可直火

Happy
Valentine's
Day



來自夏朗德-伯瓦圖
法國AOP產區認證奶油



特派員：獅麥兒

獅麥兒

材料 Material

材料	%	重量g
1.鷹牌高筋麵粉	100	300
2.鹽	1.5	4.5
3.細砂糖	20	60
4.新鮮酵母	3	9
5.四葉北海道全脂奶粉	3	9
6.四葉特選鮮乳	10	30
7.全蛋液	20	60
8.水	40	120
9.萊思克AOP發酵無鹽奶油	10	30
合計	207.5	622.5

製作流程 Process

- 攪拌：L4 M4 ↓ L 3 M3
 1. 除了萊思克AOP發酵無鹽奶油之外，所有材料一起攪拌，慢速攪拌約4分鐘，中速攪拌約4分鐘。
 2. 添加萊思克AOP發酵無鹽奶油後，慢速攪拌3分鐘，中速攪拌約3分鐘，表面至光滑。
- 麵糰起缸溫：26度。
- 基本發酵溫度：28度約60分鐘。
- 分割30g，滾圓後，鬆弛20分鐘。
- 包入40g芋頭餡。
- 最後發酵溫度：35度約60分鐘。
- 烤箱溫度：220 / 175，約6分鐘。
- 自家製芋頭餡：
 - 蒸熟芋頭 500g。
 - 煉乳 20g。
 - 砂糖 70g。
 - 愛樂微動物性鮮奶油35% 50g。
 - 萊思克AOP發酵無鹽奶油 30g。



薄皮芋頭麵包



圓型模

- 深色不沾塗層，縮短烘烤時間
- 7cm圓球造型設計
- 方便清洗，易脫模
- 符合食品安全衛生



SN9096

3連圓型模(1000系列不沾)

鍍鋁 · 310×130×77mm



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



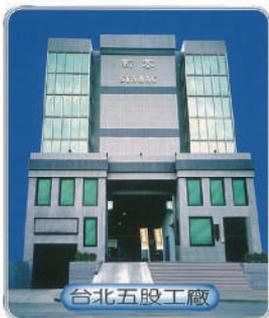
旋轉台車爐

● 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

2023
02 月
February

日韓暢銷品分享會



江進元 師傅
現任德麥食品技術研發部總監。技術專長：專精素材選擇與搭配，從生活發掘美味與靈感。



范舜性 師傅
現任德麥食品麵包經理。技術專長：融合西點與麵包的跨界手藝，原料/口味/美感三位一體。



顏志偉 師傅
現任德麥食品麵包烘焙技師。技術專長：透過基本原料素材與手法，發揮出麵包原本的真正風味。

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。

粉絲專頁



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
1/29 初八 春節連假	1/30 初九 正常出貨日	1/31 初十	2/1 十一	2/2 十二	2/3 十三	2/4 十四
5 元宵節	6 十六	7 十七	8 十八	9 十九	10 二十	11 廿一
12 廿二	13 廿三	14 廿四 情人節	15 廿五	16 廿六 台北國際烘焙暨設備展	17 廿七 台北國際烘焙暨設備展	18 廿八 台北國際烘焙暨設備展
19 廿九 台北國際烘焙暨設備展	20 二月	21 初二 江進元 師傅 高雄 日韓暢銷品分享會	22 初三 江進元 師傅 台中 日韓暢銷品分享會	23 初四 江進元 師傅 台北 日韓暢銷品分享會	24 初五	25 初六
26 初七	27 初八	28 初九 . 和平紀念日	3/1 初十	3/2 十一	3/3 十二	3/4 十三
二二八連假						



台北國際烘焙暨設備展 - 德麥食品 N124 |

02月16日(四) AM 10:00 - PM 06:00 台北南港展覽館 1館 4樓 N區 124(台北市南港區經貿二路1號)

02月17日(五) AM 10:00 - PM 06:00 台北南港展覽館 1館 4樓 N區 124(台北市南港區經貿二路1號)

02月18日(六) AM 10:00 - PM 06:00 台北南港展覽館 1館 4樓 N區 124(台北市南港區經貿二路1號)

02月19日(日) AM 10:00 - PM 05:00 台北南港展覽館 1館 4樓 N區 124(台北市南港區經貿二路1號)

日韓暢銷品分享會 - 江進元、范舜性、顏志偉 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務 |

02月21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

02月22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

02月23日(四) 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



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(潤富)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