德麥 TEHMAG FOODS
德麥烘焙新訊 12
NO.180
2015 年
月號

國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號
雜誌

發行 2015 年 12 月 第 180 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：12000 份

嬌 豔 欲 滴 繽 紛 草 莓

草莓季開跑囉！
Strawberry Sweet

主題報導二
酒香豐醇－維尼利口酒 / 果露　P8

巧克力比賽開跑囉！
嘉麗寶巧克力情人節蛋糕大賽　P14

正妹主廚
巴黎十大甜點店（二）　P16

配方教學
新春江進元牛軋糖講習　P19

嬌豔欲滴繽紛草莓

草莓季開跑囉！
Strawberry Sweet

草莓塔

草莓丹麥

草莓慕斯

草莓蛋糕

草莓冰淇淋

進入歲末寒冬的季節，就是最美味可口的草莓季了！每年大約從 12 月到隔年的 4 月都是草莓的盛產季節，剛好又遇到許多年度重要的節日與旅遊旺季，也更烘托了草莓的香甜好滋味，在所有的水果之中，草莓具有一定的特殊魅力，不僅止於香甜好吃而已，這個外型呈現心形的水果，鮮紅多汁，質地柔軟，酸甜適中，氣味芳香，一直以來都是 家老小喜愛的水果，不但營養豐富，而且適合多種吃法，因此也是烘焙界不可或缺的明星水果之一。許多便利商店也都會在此時推出各款草莓相關商品，供消費者選購增加業績，各個烘焙業的店家，又怎可錯過這麼好的商機呢？草莓季絕對是大家冬日裡最幸福甜蜜的選擇！

草莓物語

就像戀愛般心滿意足又怦然的感覺，又酸又甜的 味使人深深著迷。

巧福西點

桃園市楊梅區大成路 228 號
電話：(03) 485-1125

鄰近楊梅火車站位於桃園市楊梅區的巧福西點烘焙坊，可是在地老字號的西點麵包店，提供有各式風味的麵包、蛋糕等多種產品，不論是口味、品質可是都讓品嚐過的人讚不絕口。這款「草莓物語」光用看的就讓人垂涎欲滴，中間滿滿的使用大湖草莓餡，那馥郁迷人的飽滿香味以及甜中帶酸的 味，清爽滑細的鮮奶油組成絕妙滋味。

莓晴甜心

雙重口感中泛著淡淡香氣，草莓的酸甜使甜點吃來更為清爽可人，每一口都是甜得化不開的幸福。

愛維爾蛋糕

新北市中和區民享街 4 號 F 棟 1 樓
電話：02-2226-0058

位於中和市的愛維爾至今有 25 年是在地人每天必光顧的烘焙名店，愛維爾的英文含意爲「我願意，我喜歡」就因爲這個典故，公司非常重視團隊的創新能力，師傅常受國內外名師培訓，並採購進口頂級的原物料，所以愛維爾總是有源源不絕的新創意，這款「莓情甜心」可是用法國樂比草莓果泥製作，吃起來甜中帶酸又搭配經典巧克力，是一道充滿濃情愛意的蛋糕呢！

草莓戀人

草莓是幸福的果實，雙層的味裡吃得到草莓的芳香與甜蜜，一口就讓人愛上它。

富源烘培坊

新北市中和區興南路一段 91 號之 2
電話：(02) 2943-5165

富源用心，深得您心，30 年老字號的富源烘培坊，能夠提供您多種精緻蛋糕、宴會點心、養生麵包及各式佳節禮品，讓您享受美食、享受人生，隨時滿足每一張挑剔的嘴，這款「草莓戀人」是特別使用法國進口樂比草莓果泥調製，草莓慕斯的清爽優雅可以享受三種不同層次的口感滋味，喔！我戀愛了！

紅心紅心

酸甜 味與粉紅色澤都相當誘人，啜飲一場酸甜幸福的草莓滋味吧！

甜點樹 Dessert Tree 鬆餅甜點坊

台南市東區中華東路三段 28 號 電話：06-290-8018

今年正式在台南東區開幕的甜點樹，以健康爲出發點，比利時鬆餅爲主體，搭配蛋糕，手工甜點、布丁等，也可在店裡悠閒的來杯咖啡或氣泡飲。這款「紅心紅心」可是老闆特別選用法國維尼草莓果露製作，產於法國葡萄酒聖地：勃根地，花果芬芳，味美浪漫，將草莓最璀璨時的味道，完美保留下來，多彩炫麗的味，讓人喝了會迷戀上癮。

草莓蛋糕

特別選用金圓鮮奶油，甜度低，清香滑潤，無膽固醇，不含反式脂肪酸讓您吃得安心又美味。

黛麗斯烘焙屋

台北市中正區忠孝東路二段 112 號
電話：03-4818181

黛麗斯烘焙屋位在捷運忠孝新生二出口，步行過去約 2 分鐘，1997 年創立 18 年來深受主顧的信賴與喜愛，堅持「做自己也愛的甜點」理念，用好食材做好品質的糕點，這款「草莓蛋糕」可是用採自新鮮草莓製成，動人的草莓蛋糕看得人心花怒放，綿蜜柔軟的海綿與甜而不膩的鮮奶油，永遠是草莓是最佳絕配啊！

戀戀草莓商品你用了嗎？

法國樂比草莓果泥
規格：1 公斤 x5 盒 / 箱

常溫草莓果泥
規格：1 公斤 x6 罐 / 箱

法國顆粒草莓果泥
規格：1 公斤 x5 盒 / 箱

嘉麗寶草莓巧克力鈕扣
規格：2.5 公斤 x4 包 / 箱

維尼草莓果露
規格：1000 毫升 x6 瓶 / 箱

維尼草莓利口酒
規格：700 毫升 x6 瓶 / 箱

愛迪達草莓餡
規格：2.7 公斤 / 罐
6 罐 / 箱

荷麥草莓餡
規格：6 公斤 / 桶

西點用大湖草莓餡
規格：6 公斤 / 桶

紅麴草莓餡
規格：6 公斤 / 桶

荷麥草莓乾
規格：3 公斤 / 包
8 包 / 箱

德麥草莓醬
規格：1 公斤 / 罐
12 罐 / 箱

德麥咖啡世界——南港展覽館

感謝您熱情參與

德麥食品於 11 月 13-16 日在台北南港展覽館展出，此次特別推出新品「TMC 咖啡」爲了提供咖啡業者最優質的咖啡豆，德麥食品特別成立咖啡專業團隊，精心挑選全世界各地最佳的豆源，並以最適合的方式烘焙，將豆子本身底蘊的香味及特質完全引出，創造不但具有頂級口韻而且物超所值的各種專業用咖啡豆，現場更有專業的咖啡師爲業者特別調製香醇咖啡，專業的教學細心的指導深獲現場來賓的肯定，現場以五大區域做展示分別爲「飲品區」、「樂多販售區」、「黑玫瑰區」、「甜點區」、「輕食區」、來自世界各國的優質美味烘焙食材，讓您完整欣賞到最新、最完整的烘焙原料、資訊與技術，盡情享受烘焙的樂趣，更徹底掌握餐飲新商機！

一直以來，德麥就是展覽中所有業者最爲關注的焦點，無論是來自世界各國的安心優質食材，豐富完整的品類項目，或是引領話題的商品，都使得德麥成爲展覽中不可不看的最重要攤位。

此次規劃適合咖啡廳的甜點與輕食產品，師傅運用義國莉義大利麵搭配特製食材煮出 Q 彈絕佳的義國風味麵，而德麥鬆餅更是試吃過的民眾即到販售區搶購一空，好吃程度破表補貨時間都來不及，甜點區設計出法式重乳酪蛋糕，運用法國飛雪金磚奶油與美國 NBA 奶油搭配出絕佳風味。

La Rose Noire 黑玫瑰專區，仿若珍貴的珠寶一般，將所有的美味凝聚於一身，精緻的擺設產品包含手工塔殼、脆籃、蛋筒、馬卡龍、冷凍牛角麵糰、冷凍丹麥麵糰能夠一次滿足顧客所有店內冷凍商品所需，只要烘烤一下美味的點心即可上桌省去您操作的麻煩。

有鑒於一般消費者在家烘焙風氣漸盛，德麥亦在展場中設置「樂多烘焙」供民眾選購，除了提供符合消費者需求的小包裝烘焙原料販售，讓消費者在家中，也能享用到德麥所提供的優質食材

VEDRENNE
LIQUEURS & SYRUPS
Nuits-Saint-Georges - FRANCE
Since 1923

酒香豐醇品味時尚美學

法國維尼利口酒／果露

維尼（VEDRENNE）酒廠創立於 1923 年，座落於全世界最頂級的葡萄酒聖地，法國勃根地（Bourgogne）的心臟地區：聖喬治亞丘（Nuits-Saint-Georges），被眾多果園所環繞，憑藉著當地得天獨厚的優越地理條件，繼承勃根地的優良製酒傳統，以及嚴格遵守祕方的獨特釀造工藝，使得維尼酒廠成爲法國馳名全球的品牌之一，並在高級調酒市場中，取得領先的地位。

創始至今 90 餘年來，維尼酒廠持續專注在水果製品的研發，是法國相關專業領域最主要的供應商之一，其產品包含利口酒與果露等，主要運用於飯店、餐廳、酒吧、咖啡館、等專業餐飲中，同時產品也銷往全球 50 個多個國家，深獲世界各地鑑賞家、調酒師與消費者的喜愛。

維尼酒廠嚴格挑選最頂級的水果品種，再加上各類植物的根、葉、皮、花、果實和種子等，創造出超過 45 種的口味，讓維尼酒廠所生產的利口酒及果露，都能擁有最高的豐富性與獨特香味，更使得維尼利口酒，成爲全世界獲獎最多的利口酒品牌。

維尼系列產品有著花果芬芳，酒香豐醇，擁有「讓雞尾酒活起來」的神奇魔力；而其多彩炫麗、仿若彩虹般的繽紛瓶身，更讓人爲之陶醉神往不已，也讓維尼系列產品成爲今日巴黎、米蘭、紐約、香港等世界大都會中最時尚的飲品，廣泛運用於各類調酒、咖啡、冰飲或料理之中。

飲 酒 過 量，有 害 健 康

維尼利口酒系列

產於法國葡萄酒聖地：勃根地， 世界獲獎最多的利口酒花果芬芳，酒香豐醇，擁有「讓雞尾酒活起來」的神奇魔力，只選用最高等級的原料，工藝級祕方釀造，多彩炫麗、仿若彩虹般的繽紛修長瓶身，符合人體工學，適用於各項高級調酒、咖啡、冰飲與料理。

覆盆子利口酒
規格：15% alc/vol 700 ml
甜度：39%

草莓利口酒
規格：15% alc/vol 700 ml
甜度：35%

黑醋栗利口酒
規格：15% alc/vol 700 ml
甜度：59%

藍莓利口酒
規格：15% alc/vol 700 ml
甜度：40%

粉紅葡萄柚利口酒
規格：15% alc/vol 700 ml
甜度：35%

百香果利口酒
規格：18% alc/vol 700 ml
甜度：35%

奇異果利口酒
規格：18% alc/vol 700 ml
甜度：27%

玫瑰利口酒
規格：18% alc/vol 700 ml
甜度：30%

香草利口酒
規格：20% alc/vol 700 ml
甜度：33%

杏仁利口酒
規格：25% alc/vol 700 ml
甜度：29%

咖啡利口酒
規格：21% alc/vol 700 ml
甜度：48%

黑可可利口酒
規格：25% alc/vol 700 ml
甜度：39%

其他口味：

- 櫻桃白蘭地利口酒
- 特級黑醋栗利口酒
- 黑莓利口酒
- 水蜜桃利口酒
- 芒果利口酒
- 香蕉利口酒
- 鳳梨利口酒
- 藍柑利口酒
- 粉紅葡萄柚利口酒
- 白柑橘利口酒
- 香瓜利口酒
- 荔枝利口酒
- 青蘋果利口酒
- 白可可利口酒

飲酒過量，有害健康

維尼果露系列

產於法國葡萄酒聖地：勃根地，花果芬芳，味美浪漫，是各種飲品的最佳良伴，100% 天然糖分，將花果最璀璨時的味道，完美保留下來，多彩炫麗、仿若彩虹般的繽紛修長瓶身，符合人體工學，適用於各類高級調酒、咖啡、冰飲與料理。

奇異果果露
規格：1000 ml

芒果果露
規格：1000 ml

水蜜桃果露
規格：1000 ml

檸檬果露
規格：1000 ml

玫瑰果露
規格：1000 ml

摩奇多果露
規格：1000 ml

接骨木花果露
規格：1000 ml

焦糖果露
規格：1000 ml

提拉米蘇果露
規格：1000 ml

杏仁果露
規格：1000 ml

榛果果露
規格：1000 ml

紅石榴果露
規格：1000 ml

其他口味：

- 黑醋粒果露
- 覆盆子果露
- 草莓果露
- 百香果果露
- 青蘋果果露
- 綠薄荷果露
- 香草果露
- 黃香蕉果露
- 藍柑橘果露
- 黑莓果露
- 粉紅葡萄柚果露

VEDRENNE Recipe

維尼應用配方

芒果草莓檸檬汁

維尼芒果果露.....20cc
維尼草莓果露.....20cc
萊姆汁.....15cc
檸檬汁..... 適量
碎冰..... 適量

創作者：
俄羅斯 Alephtrade

蘋果花特調

維尼青蘋果果露.....40cc
維尼接骨木果露.....10cc
氣泡水.....150cc
碎冰..... 適量

創作者：
南韓 Ezen

VEDRENNE

Recipe

維尼應用配方

黑莓思慕昔

維尼黑莓果露 6cc
牛奶 12cc
香蕉汁 12cc
維尼杏仁果露 1cc
冰塊 ..... 一匙

創作者：
法國 Fabrice Burdin, mixologist
at Byron Bay, Dijon, France.

台鳳17號

珍品

果肉金黃
肉質細緻

產地現採直送

台鳳17號果乾/切丁

鳳梨營養豐富，其成分包括糖類、蛋白質、脂肪、維生素A、B1、B2、C、蛋白質分解酵素及鈣、磷、鐵、有機酸類尼克酸等，尤其以維生素C含量最高。據專家研究表示，鳳梨中所含的蛋白質分解酵素可以分解蛋白質及助消化，對于長期食用過多肉類及油膩食物的現代人來說，是一種很合適的水果。另外，鳳梨的誘人香味則是來自其成分中的酸丁，具有刺激唾液分泌及促進食欲的功效。鳳梨味甘、微酸，性微寒，有清熱解暑、生津止渴、利小便的功效。而且在果汁中，還有一種跟胃液相似的酵素，可以分解蛋白，幫助消化。

台鳳17號果乾切丁
規格:1.8kg/包

台鳳17號果乾
規格:1.8kg/包

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

嘉麗寶情人節巧克力職人創意大賽「極緻創意 頂尖對決」

一年一度的情人節即將到來，嘉麗寶頂級巧克力將舉辦一場盛大精彩的「嘉麗寶情人節巧克力職人創意大賽」，誠摯廣邀各界共襄盛舉，在現場一展真功夫，讓不凡作品成為情人節最亮眼的主角

一、比賽目的及緣起：

一年一度的情人節即將到來，每年此刻，不僅處處充滿浪漫氛圍，更是少不了美味的情人節蛋糕，而提到情人節更立刻聯想到濃郁醇厚的美味巧克力，這一次，德麥食品與歷史悠久的百年巧克力品牌－嘉麗寶頂級巧克力將舉辦一場盛大精彩的「嘉麗寶情人節巧克力職人創意大賽」，誠摯廣邀各界共襄盛舉，在現場一展眞功夫，將一身精湛絕技化爲一顆顆令人垂涎欲滴的巧克力情人節蛋糕，讓不凡作品成爲情人節最亮眼的主角，同時能有效帶動烘培業之銷量，共繁共榮，造就整體烘培產業之亮點活動！

二、活動內容：

「嘉麗寶情人節巧克力職人創意大賽」廣邀各界共同參與製作出具創意、特色、切合情人節主題，更兼顧美味的巧克力情人節蛋糕，所有的蛋糕之巧克力需以嘉麗寶頂級比利時巧克力製作，比賽將選出三位最佳巧克力情人節蛋糕，分別爲冠軍、亞軍與季軍。現場更廣邀各界媒體親臨採訪，共同提升產品聲量與曝光，更讓情人節成爲協助烘培業興盛共榮的重要節日。

三、活動細節說明：

(1) 評審：由最專業的烘培業者，業界頂級名師或專業評審共同參與評分。

(2) 比賽時間及地點：2016 年 1 月 14 日，詳細地點資訊將於確定後公佈

(3) 甄選對象：全台烘焙餐飲店家，五星級飯店、烘焙名店…等，都竭誠期待您的參與，總組數預計 50 組，額滿截止。

(4) 獎項：

「冠軍」嘉麗寶巧克力 100 公斤、獎金 3 萬、獎牌乙面。

「亞軍」嘉麗寶巧克力 50 公斤、獎金 2 萬、獎牌乙面。

「季軍」嘉麗寶巧克力 20 公斤、獎金 1 萬、獎牌乙面。

(5) 比賽項目：

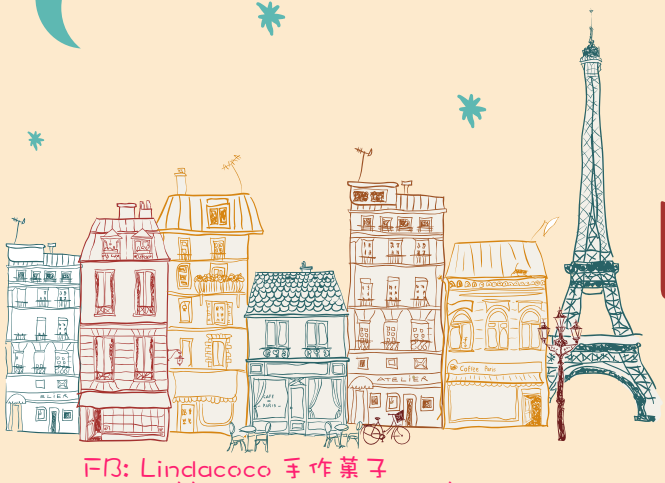
1. 使用嘉麗寶巧克力造型蛋糕 6 吋乙個（高度 50 公分以內）以巧克力爲主軸，自由創意發揮
2. 邊走邊吃巧克力 1 款 5 份（可方便攜帶式巧克力禮物）
3. 試吃產品（提供現場評審試吃）2 項比賽項目各 15 小份與比賽產品相同，可不裝飾

(6) 後續活動：

獲選之前三名商品，需可於門市或店頭進行爲期一個月之販售（配合媒體報導銷售）。

四、報名方式：

請洽德麥食品各區業務



正妹主廚

巴黎十大最佳甜點店（二）

FB: Lindacoco 手作菓子
https://www.facebook.com/linda771015

知名二星餐廳主廚 Jean-François Piège 決定與他在 AlainDucasse 一起工作的甜點師 Ludovic Chaussard 合作開了這間甜點店，成立不到一年，就入選爲巴黎十大甜點店，其中他們最有名的就是大泡芙中有一個小泡芙，而成的雙重口味，有時還會依季節做變化，之前法式草莓蛋糕有被評選巴黎第二，而檸檬脆餅也是大家津津樂道。

Linda 第一次是跟法國朋友去他們的同名餐廳用餐，甜點的部分卻不是很優秀，其後對這間店就興趣缺缺，直到今年暑假時，一次帶甜點團大掃巴黎甜點，（暑假時法國人都會去放暑假一個月，如果 8.9 月時餐廳、甜點店有開的，常常是學徒上陣，品質就很不穩定，法國人都知道暑假絕不是上餐館的好季節）

Gateaux Thoumieux 圖米爾甜點店
3 暢銷書：榛果帕林泡芙（Le chou-chou praliné noisette），檸檬脆餅（le sablé citron）和白色閃電泡芙（l'éclair blanc-manger）
網站：www.gateauxthoumieux.com

在暑期一片名店甜點品質倒的倒、死的死的慘狀，唯獨他們家撐下來了，也是我第一次從甜點店面吃到他們的產品，檸檬脆餅（有點像檸檬塔）的手法細膩，千層派也好吃，那次買四款都在水準之上，讓我重新對這間店燃起熱情。

Jean-François Piège & Ludovic Chaussard

店內暢銷：伊斯帕翁（Ispahan）（除了蛋糕 Linda 特推薦 Ispahan 口味的可頌），無限香草塔（Infiniment Vanille）、千層蛋糕 （le 2000 Feuilles）
網站：www.pierreherme.com/

PH 大概是世界上唯一享譽 球的甜點師，創造出許多獨特而美麗地甜點，從 2001 年來，日本、巴黎、英國、杜拜到全世界的專門店，PH 已經嚴然成爲一個甜點經典商標，隨著他不斷湧出的靈感，寫下了他的傳奇與經典甜點的一頁，除了固定的季節性產品，至今仍在每一季推出多樣化多元化的創作。

Pierre Hermé 皮埃爾 艾爾梅

這件事情一般人是很難想像的，創作出世界經典搭配的 Ispahan（玫瑰、荔枝、覆盆子、馬卡龍）把這組合盡情發揮在各種產品上（餅乾、可頌、冰淇淋），此外他幾乎想把世界上所有素材都把玩一番，從橄欖油、松露等鹹食轉爲甜點的馬卡龍，之後又大玩蔬菜系列：胡蘿蔔、玉米口味等等，還有神祕中藥材、香料。最令我驚訝的，是松針，松樹口味的馬卡龍，極苦之外，還眞的能感受到松葉微妙的植物香氣，能夠大玩各種食材到這種地步，還能讓客人心甘情願掏錢購買的，我看世界上也只有他了。

經典語：我所有創作中最喜愛的甜點，就是我下一個即將創造的。

Lenôtre 雷諾特

加斯頓 雷諾特 被稱爲法國現代甜點之父，在 1957 年巴黎開設第一間猶如精品店般的甜點店，在法國可以說是無人不知的頂級甜點店，PH 當初就是在 Lenôtre 底下工作學習十年才離開，對於現代甜點影響深遠，巴黎的上流名媛都愛他們家，而甜點店、餐廳、學校都是選 MOF 法國最佳職人擔任主廚，而且對於作品的美感相當要求，只可惜在雷諾特爺爺本人逝世後，加上人才輩出，才會在國際上名聲沒這麼響亮，雷諾特的地位也由第一落入前十名。

現任的甜點 MOF 主廚 Guy Krenzer

Lenôtre 雷諾特
3 大暢銷商品：千層派（Millefeuille）、泡芙塔（éclairs croquembouche 法國結婚是吃泡芙塔），樹莓派（ tarte aux framboises 季節性商品 ）（這是雜誌推薦的，但我 自己吃過也是叫好！！）
網站：www.lenotre.com

節慶點心
歡喜迎春牛軋糖配方

您不可不知的牛軋糖 春節拌手禮的熱門首選

配方設計 / 日常生活的哲思家 江進元 師傅

江進元 師傅

專精素材的選擇與搭配，
從日常生活發掘美味與靈感。
個性開朗的江進元師傅，是日生活的美食哲人。
江師傅經常關注生活中的種種細節，
以其過人的感受度，品味收集生活中的各式美味，
並透過豐富的作業經驗，將其專變為西點的各式
美食，他的每道作品，都是美味生活的具體呈現。
品項特長：所有類型西點以起司乳酪類為主。

從明朝時期發明牛軋糖至今，歷經數百年的演變進化，以花生和麥芽糖爲基底的牛軋糖，不但香脆、Q 彈、不黏牙，更擁有各式各樣的口味，讓人一口接一口吃個不停，因此銷量極大，也成爲許多店家販售伴手禮與零食的最佳選擇。

擁有 25 年烘焙功力、擅長掌握各式原料素材的江進元師傅，每次所舉辦的牛軋糖講習會，可說是德麥的強檔活動，每次總是吸引爆滿的貴賓參與講習，而江師傅也屢屢發揮創意巧思，不斷推陳出新，創造出各種嶄新口味的牛軋糖，引領市場風潮，提升店家業績。就讓我們一起欣賞，江師傅的最新創作吧！

江師傅出手，分享實作經驗給大家。

旺來牛軋糖

材料名稱	(g)
M85 麥芽糖	600
雪花糖	285
175 專用糖	240
水	250
S-350 糖漿	60
荷蘭義大利蛋白霜	115
飲用水	75
鹽	12
法國無水奶油 GHEE	150
德紐 脂奶粉 (26%)	225
荷麥鳳梨乾	400
荷麥夏威夷豆 #4	1000
合計	3412

認真地聆聽大師傳藝，仔細掌握每一道工序步驟，這可是不能錯過的春節商機。

巧克力香桔牛軋糖

材料名稱	(g)
M85 麥芽糖	600
雪花糖	285
175 專用糖	240
水	250
S350 糖漿	60
荷蘭義大利蛋白霜	115
飲用水	75
鹽	12
法國無水奶油 GHEE	115
嘉麗寶 70.5% 苦甜巧克力鈕扣	225
德紐 脂奶粉 (26%)	190
德麥可可粉	40
荷麥夏威夷豆 #4	1000
意大利桔子皮	400
合 計	3407

製作方法

- 糖煮至 135℃

伯爵奶茶牛軋糖

材料名稱	(g)
M85 麥芽糖	600
雪花糖	285
175 專用糖	240
水	250
S-350 糖漿	60
荷蘭義大利蛋白霜	115
飲用水	75
鹽	12
法國無水奶油 GHEE	150
德紐 脂奶粉 (26%)	225
荷麥夏威夷豆 #4	1000
唐寧伯爵茶	80
合計	3072

製作方法

- 糖煮至 136℃

雪花餅

材料名稱	(g)
M85 麥芽糖	300
雪花糖	145
175 專用糖	120
水	125
S-350 糖漿	30
荷蘭義大利蛋白霜	60
飲用水	60
鹽	6
法國無水奶油 GHEE	75
德紐 脂奶粉 (26%)	115
餅乾	1200
荷麥蔓越莓乾	250
合計	2486

製作方法

- 糖煮至 125℃

米 香

材料名稱	(g)
• 糖衣	
M85 麥芽糖	155
雪花糖	260
轉化糖	170
水	120
鹽	5
S-350 糖漿	35
合計	745
• 米香	
爆米香	600
熟花生	200
乾燥蔥末	15
合計	815

製作方法

- 糖煮至 115℃～ 116℃

法國樂比冷凍水果果泥系列

樂比冷凍水果泥

規格：1 公斤 x 5 盒 / 箱

- 青蘋果果泥
- 黑醋栗果泥
- 碎檸檬果泥
- 藍莓果泥
- 芒果果泥
- 百香果果泥
- 血橙果泥
- 柳橙果泥
- 鳳梨果泥
- 覆盆子果泥
- 檸檬果泥（黃）
- 綜合紅莓果泥
- 萊姆果泥（綠）
- 杏桃果泥
- 橘子果泥
- 草莓果泥
- 椰子碎果泥
- 芭樂果泥
- 香蕉果泥
- 椰子果泥
- 荔枝果泥
- 熱帶水果果泥
- 栗子果泥
- 白桃果泥

特殊風味

- 羅勒草莓果泥
- 酸櫻桃果泥
- 紅醋栗果泥
- 黃香李果泥
- 黑莓果泥
- 黃桃果泥
- 薑汁仙人掌雞尾酒
- 蔓越莓洛神花覆盆子
- 仙人掌果泥
- 紅桃果泥
- 洋梨果泥
- 紅石榴果泥
- 食用大黃果泥
- 葡萄柚果泥（粉紅）
- 哈密瓜果泥
- 無花果果泥（紫）
- 安達露西亞紅甜椒果泥
- 普羅旺斯南瓜果泥

樂比常溫水果果泥

規格：1 公斤 x 6 罐 / 箱

- 杏桃果泥
- 檸檬果泥
- 草莓果泥
- 覆盆子果泥
- 芒果果泥
- 百香果果泥
- 白桃果泥
- 橘子果泥
- 藍莓果泥
- 鳳梨果泥
- 香蕉果泥
- 酸櫻桃果泥
- 熱帶水果果泥
- 鳳梨椰子果泥
- 摩奇多果泥

樂比冷凍顆粒果泥

規格：1 公斤 x 5 盒 / 箱

- 顆粒檸檬果泥
- 顆粒百香果果泥
- 顆粒芒果果泥
- 顆粒草莓果泥

樂比冷凍法式水果餡

規格：2.5 公斤 x 2 盒 / 箱

- 冷凍法式柑橘水果餡
- 冷凍法式杏桃苦杏仁水果餡
- 冷凍法式香草鳳梨椰子水果餡
- 冷凍法式綜合紅莓水果餡

冷凍法式淋醬

規格：500 公克 x 6 瓶 / 箱

- 冷凍覆盆子淋醬
- 冷凍綜合紅莓淋醬
- 冷凍熱帶水果淋醬

樂比冷凍水果

規格：1 公斤 / 包 x 5 包 / 箱

- 冷凍栗子（去皮）
- 冷凍洋梨丁
- 冷凍蘋果（切片）

沙碧糖漿

規格：5 公斤 x 2 桶 / 箱

基底糖漿

規格：1 公斤 x6 罐 / 箱

SINMAG

新麥烘焙設備

最好的品質盡在新麥

新麥企業於1983年創立於台灣，至今已有三十二年歷史，是目前台灣焙設備廠首家上櫃之公司，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。

新麥企業是亞洲最大烘焙機械之世界級品牌公司，除台灣企業總部外另有五股工廠、大陸無錫工廠、台北、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，員工人數超過1,200人。

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，超過150種機型，產品品質優良、規格齊全，符合國際各項衛生及品質指標要求，並獲得ISO 9000認證，其中多項產品取得美國ETL，歐洲CE的認證。品質政策:提供先進優質之產品服務成為烘焙及餐飲業持續滿意之設備夥伴，環境政策：1：遵守環保相關法規，並落實執行2：落實改善職場工作環境3：致力於環保持續改善

新麥企業擁有豐富的銷售經驗、深厚的專業背景以及多元化的產品種類，以自有品牌「SINMAG」行銷全世界各地七十餘國，包括德國、日本、美國、比利時、義大利等，深受客戶之肯定。

新麥企業專業經營團隊，能為客戶提供更多資訊及建議，並能協助客戶在海外發展。買機器找新麥準沒錯，新麥是您烘焙業最好的伙伴！

攪拌機

蛋糕攪拌機

冷藏醱酵箱

熱風爐+醱酵箱

層爐+醱酵箱

台車爐

歐式電烤爐

全自動分割滾圓機

履帶式比薩爐

總公司：台北市復興南路一段342號9樓之4　TEL：02-2703-3337
台北辦事廠／工廠:新北市新北產業園區五權六路23號　TEL：02-2298-1148　FAX：02-2298-0225　E-mail：tsm@sinmag.com.tw
台中辦事處：台中市西屯區龍門一街118號　TEL：04-2252-8583　FAX：02-2252-8909　E-mail：taichung@sinmag.com.tw
高雄辦事處：高雄縣鳥松鄉本館路44之3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：0510-8377-2593
Http://www.sinmag.com.tw

12月號

新春麵包講習會

林忠禎 師傅

迎接2016烘焙新趨勢，搭配包裝做出新春最流行的商品千萬不可錯過

現場示範:

一級棒
番仔火
香橙布里歐
咖啡飛碟球
布雷特庫奇

絲博西點講習會

Agus Supriyadi 師傅

Agus Supriyadi在各個不同領域市場中擁有超過15年的專業經驗。2015年10月加入百樂嘉麗寶位於新加坡學院擔任青年學院師傅和技術支援者。他負責提供所有巧克力和免調溫巧克力的創新技術，這次將運用絲博巧克力示範多款精美產品

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
		1	2	3	4	5 休
6	7	8 高雄 絲博西點講習 花蓮 新春麵包講習	9 台中 絲博西點講習 宜蘭 新春麵包講習	10	11 台北 絲博西點講習	12 休
13	14	15 高雄 新春麵包講習	16 台南 新春麵包講習	17 嘉義 新春麵包講習	18 台中 新春麵包講習	19 休
20	21	22 桃園 新春麵包講習	23 新竹 新春麵包講習	24	25 聖誕節	26 休
27	28	29 台北 新春麵包講習	30	31	1	2 休

林忠禎新春麵包講習會：新台幣500元

日 期	星期	時 間	區域	地點	電 話	地 址
12月08日	二	下午6:00-9:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737(薛淇元)	花蓮市中興路55號
12月09日	三	下午6:00-9:00	宜蘭	西華烘焙	0963-035973(林佑軒)	宜蘭縣羅東鎮公正路402號
12月15日	二	下午6:00-9:00	高雄	德麥	(07)397-0415(玲俐)	高雄市三民區銀杉街55號
12月16日	三	下午6:00-9:00	台南	德麥	(06)273-7250	台南市永康區永大路一段122號
12月17日	四	下午6:00-9:00	嘉義	協志高職	(05)236-6298	嘉義縣民雄鄉建國路二段285巷11號
12月18日	五	下午6:00-9:00	台中	德麥	(04)2359-2203(英月)	台中市南屯區工業區20路32號
12月22日	二	下午6:00-9:00	桃園	全國食材	(02)2298-1347	桃園市大有路85號
12月23日	三	下午6:00-9:00	新竹	德麥	(03)562-2188	新竹市東南街167巷53弄10號
12月29日	二	下午6:00-9:00	台北	德麥	(02)2298-1347	新北市五股區五權七路13號7樓

Agus Supriyadi 絲博西點講習：訂購絲博頂級或特級巧克力一箱（台北場次報名請洽德麥業務報名，士林職訓局不接受報名）

日 期	星期	時 間	區域	地點	電 話	地 址
12月08日	二	下午5:00-9:00	高雄	德麥	(07)397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
12月09日	三	下午5:00-9:00	台中	德麥	(04)2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
12月11日	五	下午5:00-9:00	台北	士林職訓局	(02)2298-1347	臺北市士林區士東路301號

德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

更多最新動態請登入德麥食品粉絲專頁 德麥食品

www.tehmag.com.tw

E-mail:tehmag@ms37.hinet.net

台北總公司 248 新北市五股區五權七路13號7樓 電話：(02)2298-1347 傳真：(02)2298-2263
台中營業所 408 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 807 高雄市三民區銀杉街55號 電話：(07)397-0415 傳真：(07)397-0408
新竹辦事處 260 新竹市東南街167巷53弄10號 電話：(03)562-2188 傳真：(03)562-2202
宜蘭辦事處 300 宜蘭縣宜蘭市民權新路191號 電話：(03)931-5823 傳真：(03)931-5818
花蓮辦事處 973 花蓮縣吉安鄉吉昌二街328巷8號 電話：(03)854-5731 傳真：(03)854-5731
嘉義營業所 606 嘉義市育人路432號 電話：(05)236-6298 傳真：(05)236-6297
台南辦事處 710 台南市永康區永大路一段122號 電話：(06)273-7250 傳真：(06)273-7251
香港(屬富)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 No.5Jalan PJS11/18, BandarSunway,46150PetalingJaya,Selangor,Malaysia.
Tel: 603-5634-9322 Fax:603-5631-2322
泰國分公司 1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjamitr) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand
Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887
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：0510-83774575 傳真：0510-83777471