

 德 **TEHMAG**
麥 **FOODS**

德麥烘焙新訊

11

NO.179

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 11 月 第 179 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



迎冬聖誕特輯
A VERY MERRY
CHRISTMAS

聖誕特輯

薑餅屋 x 糖公仔 P2

新品上市

高纖粉 · 上白糖 · 果香蒟蒻

名店巡禮

嚐夢甜點 P10

講習會後報導

冬季麵包秀 P18

頂級美味食材 · 盡在德麥食品

德麥精選

迎接聖誕 你預備好了嗎?

德麥特地精心準備了品類豐富且完整的聖誕用品系列，這麼多的素材，也讓蛋糕師傅在製作聖誕蛋糕與甜點時，能夠充分的發揮創意與巧思。



花漾平面薑餅

本圖片飾品僅供參考
以出貨產品內容物為準



薑餅人 - 男生

J307 OEM 完成品
J307A DIY
尺寸：寬 17.5X 高 21.5(cm)
附背板及外袋



薑餅人 - 女生

J308 OEM 完成品
J308A DIY
尺寸：寬 17.5X 高 21.5(cm)
附背板及外袋



聖誕雪人 - 奶油餅乾

J304
尺寸：長 21X 寬 17(cm)
附背板及外袋



聖誕樹 - 奶油餅乾

J310
尺寸：長 21.5X 寬 12(cm)
附背板及外袋



麋鹿

J309 OEM 完成品
J309A DIY
尺寸：寬 15X 高 16.5(cm)
附背板及外袋



DIY 聖誕小屋

J106A DIY
尺寸：長 7 寬 7X 高 7(cm)
外盒 JC011



迷你巧克力屋

J201 OEM 完成品
尺寸：寬 11X 寬 9X 高 12(cm)

薑餅屋

本圖片飾品僅供參考
以出貨產品內容物為準



NEW

巴黎聖誕夜

J113 OEM 完成品
J113A DIY
尺寸：長 13X 寬 13X 高 15(cm)
外盒 JC101(小噴霧盒)



迷你木屋

J112 OEM 完成品
J112A DIY
尺寸：長 11X 寬 9X 高 12(cm)
外盒 JC001(迷你噴霧盒)



迷你教堂

J103 OEM 完成品
J103A DIY
尺寸：長 11X 寬 9X 高 12(cm)
外盒 JC001(迷你噴霧盒)



NEW

聖誕合掌屋

J115 OEM 完成品
J115A DIY
尺寸：長 16X 寬 16X 高 20(cm)
外盒 JC201(中噴霧盒)



平安樹屋

J101 OEM 完成品
J101A DIY
尺寸：長 16X 寬 16X 高 20(cm)
外盒 JC201(中噴霧盒)



聖誕天堂

J102 OEM 完成品
J102A DIY
尺寸：直徑 14X 高 13.5(cm)
外盒 JC202(中圓噴霧盒)



豪華別墅薑餅屋

J100 OEM 完成品
尺寸：長 21X 寬 21X 高 30(cm)
外盒 JC301



糖公仔

本圖片飾品僅供參考
以出貨產品內容物為準



糖公仔 -33

J6V0C256

包裝：40隻/盒；8盒/箱
尺寸：長43X寬3.9X高3.8(cm)



糖公仔 -34

J6V0C261

包裝：40隻/盒；8盒/箱
尺寸：長5X寬4X高3.7(cm)



糖公仔 -35

J6V0C262

包裝：40隻/盒；8盒/箱
尺寸：長3.4X寬3.5X高5.8(cm)



糖公仔 -36

J6V0C308

包裝：40隻/盒；8盒/箱
尺寸：長4.6X寬3.2X高6.8(cm)



糖公仔 -37

J6V0C320

包裝：48隻/盒；8盒/箱
尺寸：長3.2X寬2.7X高5.2(cm)



糖公仔 -38

J6V0C362

包裝：48隻/盒；8盒/箱
尺寸：長3.8X寬3.5X高4(cm)



糖公仔 -39

J6V0C331

包裝：144隻/盒；12盒/箱
尺寸：長3X寬2.3X高1(cm)



糖公仔 -41

J6V0K087

包裝：48隻/盒；8盒/箱
尺寸：長3.5cmX寬3.5cmX高6(cm)

綜合糖公仔



J6V0CDVM5

包裝：40隻/盒；8盒/箱



聖誕禮物袋



聖誕老人 - 不織布袋
 編碼：JG0070
 尺寸：長17X寬15(cm)
 包裝：12個/包



聖誕老人方型 - 不織布袋
 編碼：JG0071
 尺寸：長15X寬16(cm)
 包裝：12個/包



掃把雪人 - 不織布袋
 編碼：JG0072
 尺寸：長16.5X寬11(cm)
 包裝：12個/包



帽子雪人 - 不織布袋
 編碼：JG0073
 尺寸：長18.5X寬16(cm)
 包裝：12個/包



聖誕大襪 聖誕老人
 編碼：JG00031
 尺寸：長22.5X寬17(cm)
 包裝：12個/包



聖誕大襪 麋鹿
 編碼：JG00032
 尺寸：長22.5X寬17(cm)
 包裝：12個/包



聖誕大襪 雪人
 編碼：JG00033
 尺寸：長22.5X寬17(cm)
 包裝：12個/包



聖誕禮物袋 聖誕老人
 編碼：JG0061
 尺寸：長31X寬14.5(cm)
 包裝：12個/包



聖誕襪子 編碼：JG0001 尺寸：長20X寬12.5(cm) 包裝：12個/包 (混合)



聖誕小襪 4款綜合 編碼：JG00021 尺寸：長19X寬14.5(cm) 包裝：12個/包 (混合)

聖誕禮物袋 雪人
 編碼：JG0060
 尺寸：長31X寬14.5(cm)
 包裝：12個/包



雪人 JG0030
 聖誕針織袋



老人 JG0010
 尺寸：長26.5X寬14.5(cm) 包裝：12個/包



鹿 JG0020



2015 聖誕瓷杯

NEW

歡樂聖誕杯 - 麋鹿
歡樂聖誕杯 - 雪人

尺寸：寬 9.5cmX 高 6.8cm
容量：130cc
包裝：12 個 / 盒 ; 72 個 / 箱
材質：瓷器 - 耐熱 250°C
不可直火



歡樂聖誕杯 - 雪人
編碼：LCC698



歡樂聖誕杯 - 麋鹿
編碼：LCC697

NEW

聖誕雪人杯 - 紅色
聖誕老人杯 - 白色

尺寸：寬 10cmX 高 6.0cm
容量：130cc
包裝：12 個 / 盒 ; 72 個 / 箱
材質：瓷器 - 耐熱 250°C
不可直火



聖誕雪人杯 - 紅色
編碼：LCC696



聖誕老人杯 - 白色
編碼：LCC695

聖誕瓷杯

尺寸：直徑 7.4cm · 高 6cm · 加把手寬 9.8cm
材質：瓷器 容量：130cc
包裝：12 個 / 盒 ; 72 個 / 箱



聖誕紅老人杯
編碼：LCC691



聖誕綠色雪人杯
編碼：LCC692



聖誕紅色麋鹿杯
編碼：LCC694



聖誕綠色薑餅人杯
編碼：LCC693

木質聖誕屋

最適合飯店、餐廳、咖啡廳、民宿
的聖誕節最佳裝飾。

木質聖誕屋

JH0011

尺寸：長 82X 寬 75X 高 130(cm)

材質：主結構木板、泡棉等。

配件：燈泡、燈座。



dobla Dobla 聖誕巧克力裝飾



★ 產品編號：UDDL77156
品名：雪人先生巧克力裝飾
Mr. Frosty
規格：80個 / 盒；6盒 / 箱
尺寸：2.5cm
採訂單進貨



★ 產品編號：UDDL78211
品名：歡樂聖誕帽巧克力裝飾
Santa hat
規格：218片 / 盒；6盒 / 箱
尺寸：3.5cm X 2.8cm
採訂單進貨



★ 產品編號：UDDL77094
品名：聖誕老公公巧克力裝飾
Santa
規格：105個 / 盒；6盒 / 箱
尺寸：4.7cm
採訂單進貨



★ 產品編號：UDDL77158
品名：黑白冬天樹巧克力裝飾
Winter tree
規格：165個 / 盒；6盒 / 箱
尺寸：4.0cm
採訂單進貨



★ 產品編號：UDDL77214
品名：薑餅人情侶巧克力裝飾
Gingerbread couple
規格：200個 / 盒；6盒 / 箱
尺寸：4.0cm X 3.0cm
採訂單進貨



★ 產品編號：UDDL77197
品名：聖誕禮物牌巧克力裝飾
Merry christmas assortment
規格：189片 / 盒 (63片 X 3款)；
6盒 / 箱
尺寸：2.5cm X 4cm
採訂單進貨



★ 產品編號：UDDL78238
品名：禮物巧克力裝飾
Present
規格：250個 / 盒；6盒 / 箱
尺寸：3.0cm X 3.6cm
採訂單進貨

法國 PCB 聖誕裝飾



pcbcreation



聖誕方形牌
DPCCN616
尺寸：3.5x3.5cm
包裝：240個 / 盒 (3款)



PCB 塑膠模 - 半圓小
FPCKT585
尺寸：∅14x7cm
包裝：8片 / 盒

PCB 塑膠模 - 半圓大
FPCKT583
尺寸：∅18x9cm
包裝：8片 / 盒



金色脆球
DPCM47
包裝：200g / 罐



古銅金色迷你脆球
DPCM65
包裝：220g / 罐



轉寫紙 - 單色
GPCFGB3662
包裝：17張 / 包



轉寫紙 - 雙色
GPCFGB3568
包裝：17張 / 包



轉寫紙 - 三色
GPCFGB3700
包裝：17張 / 包



轉寫紙 - 四色
GPCFGB3626
包裝：17張 / 包



粉紅色迷你脆球
DPCM64
包裝：220g / 罐



松谷化学工業株式会社
Matsutani Chemical Industry Co., Ltd.

健康・美味・簡單。
創造最新流行趨勢

日本專利技術



德麥高纖粉

Tehmag High Fiber Diet

幫助腸道內有益細菌的活動增加
有助保持腸道健康幫助代謝
幫助控制體重和減低肥胖的機會



規格：1KG/包

每20公克膳食纖維
就好像吃了...

高麗菜

1.2個



胡蘿蔔

5.6個



柳丁

8.4個



青花菜

1.5個



高纖對人體的作用是？

1. 增加咀嚼次數，容易有飽足感，避免食物吃得過量。
2. 可以影響脂肪吸收，減少熱量囤積。
營養學研究顯示，每天如果攝取約20公克的纖維質，將會減少熱量的吸收。
它能使妳更健康

高纖對人體的幫助是？

1. 幫助降低葡萄糖的吸收速度，防止飯後血糖質急速上升。
2. 幫助避免脂肪堆積，造成肥胖。
3. 幫助鹽分的代謝，減低罹患高血壓的危險。
4. 幫助加速排出腸內的有害與致癌物，預防大腸癌、直腸癌。
5. 幫助減少油脂吸收，降低膽固醇，防止動脈疾病。

德國 IBA 展覽上與寶春師傅的午宴

做有『溫度』的事

圖 / 文 吳倩儂



2015年9月14日，德國慕尼黑的中午時分，三年一屆的 IBA 國際烘焙展，展場內的餐廳中混雜充斥來自不同人種的語言，當然也包括來自台灣的我們。

9千公里外，世界另一頭，我們幸運的能與國寶級大師有段美好的午餐
他，樸實卻又氣質出眾。
他，笑容可掬，無所不談。
他，立下台灣希望的指標。
他，身為一位麵包師傅，更是一位開創領導者。
他，是「吳寶春」。

寶春師傅帶著夫人與兩位『吳寶春麥方店』的專業師傅。除了看展吸收新知外，也到歐洲各國四處遊歷，放寬眼界，體驗不同文化。

寶春師傅提及：『在展覽上，除了看到最新的烘焙資訊、技術產品外，我察覺到展場內，沒有任何一條電線是在地板上的。除了好走，動線也清楚，讓逛展的人走的舒服。反觀我們，好像還是可以做得更好些。』

這是展覽給人的『溫度』。這就是「吳寶春」。

他的細膩，他的用心。他散發出不只是世界冠軍的光環，更是那貼近人心的觸動。寶春師傅在做的每件事，包括經營『吳寶春麥方店』，也總是站在顧客的角度，讓人感受到他心的溫度。

現在，寶春師傅，又有了新的里程碑要去完成，2016年於法國巴黎舉行的世界麵包大賽，他要用台灣精神領軍遠征。

這近三小時的美麗邂逅，又讓我們認識不一樣的～吳寶春～。



小知識：

德國慕尼黑的國際烘焙展（IBA），3年舉辦一次。此展覽為世界烘焙業首屈一指的國際博覽會。此博覽會是烘焙業人士資訊交流，獲取訂單最直接和最高效的平台。

新
開幕

NEW OPEN



用感情加溫隱身巷弄裡的療癒甜點

桃園「嚐夢甜點」

甜點美食總是在不經意的時候會發現，這間位在桃園民光路上的法式甜點店，小巧可愛的招牌與門口嚐夢熊吸引著好奇的人停下腳步想看一下。

走進店內蛋糕櫃裡各式各樣的甜點彷彿進入高級舶來品店，精緻小巧，迷人華麗的甜點，每個都想買回家嚐鮮一下，左手邊貼心的是讓客人休息喝咖啡的地方，整間店質樸、純粹的鄉村風，小地方裡卻又不乏可愛元素裝飾做點綴，是間讓人想捧在手心就感受到幸福的溫度甜點店。

從小就在桃園長大的兩姐妹，姐姐 Rainie 雖然當時學的是美容美髮，但意外的接觸到甜點後



從此愛上了它，當時除了要配合學校實習外假日還會到法式甜點店工作，常常騎著機車從桃園到台北兩頭奔波，畢業後 Rainie 更確定了自己對甜點的熱愛與目標，一開始去應徵許多老闆認為不是本科系會做甜點嗎？但 Rainie 靠著自己天生有著對美食的敏感度與甜點的熱情毅力，讓她在短短的時間裡就超過許多師傅的功夫，Rainie 說：「想要把工作做得更出色，是需要熱情的，對自己的工作熱情的人，不論工作有多少困難，或需要多少的努力，始終會用正面態度去將它出色地完成」，這也是 Rainie 每天都有不同的創意想法設計在自己的甜點上。



A 美好 - 白巧克力慕斯搭配草莓果凍，清爽Q潤口感讓你吃了會幸福的眯起眼睛。

B 焦糖酥派 - 純手工打造，一層奶油一層酥皮製作非常費時細心烘烤的技巧讓味覺飆到最高點。

C 生巧克力塔 - 使用嘉麗寶 70% 與 54% 巧克力做調和，上面再灑上巴瑞脆片用金箔點綴著，你還沒開動就先享受了視覺的饗宴。



B



C

「嗜夢」好夢幻的名字，我好奇的問著怎麼會想取這樣的名字呢？Rainie 說其實之前最疼愛她們姊妹倆的媽媽得了大腸癌，當診斷出來時 家人吃不下睡不著，只有樂觀的媽媽鼓勵安慰著她們，媽媽希望他們倆姊妹能完成她的夢想，開一間屬於自己的甜點蛋糕店，是媽媽的夢想也是貼心對子女的愛護，希望藉此可以分散掉姐妹倆對她生病的注意力，而又可做出媽媽最愛的甜點美食，就這樣在今年 5 月兩姐妹一同開了「嗜夢甜點」一個圓媽媽的夢想一個圓自己對甜點的夢想。

個性內向善良的兩姊妹不會高聲浮誇的說著自家的產品招攬客人，兩姊妹只有默默認真在自己的甜點領域上將所有心力熱情投注著，所

以只要吃過的人就能感受到它魅力的地方，嗜夢因為要做出給家人的甜點，所以食材的挑選都非常講究，來到嗜夢妳會發現是間用感情加溫的甜點店，它正散發著一種淡淡地光芒，有種幸福的美味正在呼喚著你。



黑公爵 - 選用嘉麗寶 70.4% 巧克力不甜不膩的 味搭配裡面黃金比例的起士布蕾，原來充滿幸福的 味在這裡。

喜餅 - 純手工打造可自行搭配不同口味配出自己喜愛的喜餅樣式吧！有馬德烈、達克瓦茲、棉花糖、巧克力豆、可麗露等。

地址：桃園市桃園區民光路 129 號
訂購電話：(03) 336-0610



大日本明治上白糖

日本銷售量最好的上白糖、各大日本超市
網路食材販賣，第一名銷售商品



大日本明治製糖株式会社

上白糖特性

1. 顆粒細緻，溶解速度快、產品具有絕佳保濕度，質地濕潤內含轉化糖液成份，製作西點產品較易呈現色澤、製作麵包外皮較薄且保濕性較佳
2. 大日本明治製糖原料添加北海道甜菜糖，這是天然存在於產品裡而含有轉化糖的產品，具有保濕、增加產品細緻度的功效
3. 上白糖跟台灣細砂糖應用在蛋糕製作上，顏色的著色度會比細砂糖平均且光亮
4. 製作飲品較不易酸化，顆粒細緻，較快速溶解產品
5. 上白糖為日本特產砂糖，產品無須漂白，自然結晶呈現白色，與一般砂糖需經硫化或碳化漂白產品不同



大日本明治上白糖
規格:30kg/袋





Young Star Bakers

蘇雍芬

青年烘焙師

不設題目不定框架，鼓勵烘焙領域研習的青年，盡情揮灑對糕點的想像，實現在作品中，與大眾分享你的烘焙創意



以裸蛋糕為主體大膽呈現，使用 6 種新鮮莓果鋪成，豐富莓果搭配自製野莓果漿與香甜莓果卡士達醬層層堆疊，每一口都是滿滿的維他命 C！「TVBS 上班這黨事」團購美食大推薦，連徐薇老師也為之瘋狂～



使用食材

樂比草莓果泥、樂比覆盆子果泥、NP 卡士達粉、超柔蛋糕粉、雞蛋、鮮奶、可可粉、沙拉油、卡地亞動物鮮奶油、金鑽石植物鮮奶油、KLK 深黑苦甜巧克力、愛迪達草莓果餡、愛迪達覆盆子果餡、防潮糖粉、藍莓、黑莓、紅醋栗、覆盆子、草莓、蔓越莓。

本月獲選刊登

姓名：蘇雍芬

年齡：24 歲

店家：搭啵 S 重乳酪蛋糕

Facebook: 搭啵 S 重乳酪蛋糕

高雄市前金區自強一路 49 巷 26 號

0981-799-506

「青年烘焙師作品大展」參加辦法

參加資格：30 歲以下的烘焙師。

作品條件：只要作品部份使用德麥所販售的各項原料

參加辦法：

請將以下資料，寄到 tehmag@tehmag.com.tw 信箱即可。

1. 報名者姓名 / 年齡 / 所屬店家 / 個人照片。
2. 作品照片 / 作品名稱 / 所使用的材料 / 對作品的簡單描述（字數不拘）。

所有投稿的作品，將會刊登發布在粉絲人數達 13,000 人以上的德麥臉書粉絲團上，其中經德麥烘焙技師團十數位師傅判定為優秀的作品，更會刊登在烘焙新訊月刊上，讓超過 1 萬 2 千名以上的烘焙同業與專家，一起欣賞到你的作品！



pcbcreation



▲高聖億 - 師傅

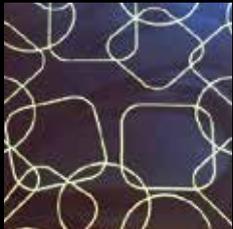
珠寶盒麗水店於 2006 年正式開業，每天提供新鮮的歐式麵包和法式點心。其間高主廚仍不忘學習並參考法國、日本的名店，激發創意。銷售道地的天然酵母歐式麵包、法式甜點、手工巧克力、水果軟糖、馬卡龍、常溫小蛋糕等，製作過程中堅持不使用化學添加物、人工香料等，完美呈現精心挑選的原物料天然風味

來自法國的 PCB 巧克力裝飾系列，擁有的法國特質：熱情，大膽，幽默，且充滿了藝術感，對於追求創新表現的蛋糕甜點師傅而言，PCB 巧克力裝飾系列可說是最佳的選擇，所以店家主廚也指定使用法國 PCB 巧克力片，讓產品更加豐富性。





轉寫紙 - 雙色 (17 張 / 包)



珠寶盒私版轉寫紙



GPCFGB3237



GPCFGB3272



GPCFGB3278



GPCFGB3348



DPCDC069
紅色



DPCDC070
綠色



DPCDC091
白色



DPCDC092
黃色

噴式可可脂 (150ml / 罐)



“ **bonjour**
boite de bijou II ”



安和店

地 址：台北市安和路 2 段 209 巷 10 號 1F
TEL：02-2739-6777

麗水店

地 址：台北市麗水街 33 巷 19 號之 1
TEL：02-3322-2461

正妹主廚

巴黎十大最佳 甜點店（一）



今天 Linda 要來介紹巴黎十大最佳甜點店，這可不是 Linda 自己講講的，而是由法國雜誌所推薦，甜蜜的巴黎雖然充斥著大大小小的甜點麵包店，但是大多數的社區型商店都不是自己親手做甜點，而是跟工廠叫貨（連 Linda 也看過 DM），賣的往往是甜點工廠出來的冷凍半成品，只要自己稍加裝飾一下即可，關於這點法國新聞也時不時地抓出來探討，也算世界七大不可思議之一吧？

於是乎以下這些親自每日現做的甜點專門店，更顯得彌足珍貴，被法國的甜點愛好者寵愛著，因為他們理解，高品質的甜點都有其代價的。

在 Chez Peltier 和 Fauchon 多年 歷練過後，他在 2000 年巴黎開了第一間甜點店，他的作品總是天馬行空，致力於創作出與眾不同的甜點，專注於味覺、美感與口感，並於 2007 年得到 MOF 法國最佳工藝師的頭銜，至今仍不斷創新，每次去他的店總是能發現新食材、新搭配、新想法，而且在 MOF 之前他早就贏得三次最佳學徒獎，是一個不斷學習、充滿熱情的甜點師！



Arnaud Larher 阿爾諾 拉黑

圖片為店內的檸檬塔
3 大暢銷產品：檸檬塔、柑橘乳酪
蛋糕和巴黎 - 布雷斯特。
網站：www.arnaudlarher.com





Carl Marletti

Carl Marletti 自 2007 年創立自己的店，提供優質媲美飯店的甜點，價格卻更漂亮，讓每個人都能享受得起。這間小店隱藏在巴黎五區的小廣場旁，遠離了巴黎甜點店的一級戰區，但是他的甜點卻是絕對高水準的，而且店內有一個長弧形的蛋糕展示台，當櫃上擺滿甜點時，猶如一道甜點彩虹，實在太誘人了，個人最推薦他的 Lily，是他爲了老婆做創作的甜點，甜蜜又好吃。



暢銷甜點：克舍米爾 (Le Kashmir) (橙，紅棗，香草和藏紅花)，
絕對檸檬 (l'Absolu Citron)
和黑醋栗蒙布朗 (le Mont Blanc cassis)。
網站：www.desgateauxetdupain.com
絕對檸檬 Claire Damon a Des Gateaux Et Du Pain.



Claire Damon, chef patissiere.

蛋糕和麵包們 Des Gateaux Et Du Pain 是的，你沒看錯，克萊兒的店名就叫做「蛋糕與麵包們」如此言簡意賅的店名，有如這位女甜點師，做出來的產品從外表到味覺，簡單卻細緻，有一種極簡的美感，我在她店裡從未買到地雷過，她的甜點不一定很多種，卻總是會跟著季節變化，從泡芙、千層派等中的口味做變化，每次來都會有驚喜，而且她店內的可頌也被法國美食雜誌評選爲巴黎第一。



店內暢銷產品：檸檬塔、蒙布朗和百合 Lily Valley
網站：www.carlmarletti.com

聯合講習

葉志文 X 顏志偉

冬季
麵包秀

パンの冬のシヨウ

冬季即將到來，也是烘焙業進入旺季的時刻，各店家開始不斷推出多款商品來迎接這個市場，而冬天也接近聖誕節，更是烘焙業一年中裡一個盛大的節日，德麥食品特別爲了迎接冬季而舉辦了麵包的講習會，專門對要迎接這波商機的店家示範今年流行的商品，好讓店家可以運用。

像是運用黃金麵包的配方，延伸出多款不同

造型與口味的美味麵包，不但美觀也相當的美味，非常適合在即將到來的聖誕節做推廣使用，另外德麥也進了現在非常火紅的新商品「高纖粉」，具有獨家日本專利的技術，不但有助於保持腸道健康幫助代謝，也讓有益的細菌活動增加，讓西點麵包和蛋糕增添口感卻不增加負擔，是一個非常優良的產品，如有興趣請洽德麥業務洽詢。

義大利聖誕水果麵包

起種

1. 葡萄種液100g
 2. 拿破崙法國專用粉100g
- (常溫 12 小時)

酵母種

1. 拿破崙法國專用粉200g
 2. 過濾水200g
 3. 1 的種200g
- 常溫 2 小時冷藏隔夜使用

本種

1. 凱薩琳麵粉1000g
2. 鹽16g
3. 糖175g
4. 伯爵牌速發乾酵母 (棕)15g
5. 蛋150g
6. 卡地亞動物鮮奶油50g
7. 牛奶400g
8. 蛋黃150g
9. 奶油450g
10. 法國老麵200g
11. 酵母種300g
12. 綜合果子750g

攪拌時間：L M 拌至擴張

麵糰溫度：25°C 以下

基本發酵：60 分



製作方法：

350g ， 30~35 分

180/210 小楊桃 250g (20~22 分)

大楊桃 500g~550g (30~35 分)

紙杯 180/190

黃金麵包

中種

1. 拿破崙法國專用粉750g
2. 牛奶430g
3. 伯爵牌速發乾酵母 (棕).....30
4. 葡萄種液200

攪拌時間：L5 慢速 5 分

麵糰溫度：27°C

基本發酵：60 分

.....

本種

1. 蛋黃350g
2. 拿破崙法國專用粉500g
3. 法國飛雪金磚奶油50g

攪拌方法：L15

攪拌時間：L15 慢速 15 分

麵糰溫度：26°C

基本發酵：30 分

.....

本種

1. 蛋黃500g
2. 細砂糖400g
3. 法國飛雪金磚奶油300g
4. 拿破崙法國專用粉1000g

攪拌方法：L15

攪拌時間：L15 慢速 15 分

麵糰溫度：26°C

基本發酵：40-50 分

本種

1. 蛋黃850g
2. 法國飛雪金磚奶油800g
3. 細砂糖900g
4. 鹽40g
5. 眼鏡蛇天然香草精10g
6. 柑曼怡香橙干邑甜酒45g
7. 紅龍冷凍檸檬皮 (細粒狀)...30g
8. 台灣日月潭龍眼蜜300g
9. 卡地亞動物性鮮奶油200g
10. 拿破崙法國專用粉1700

攪拌方法：L15

攪拌時間：L15 慢速 15 分

麵糰溫度：26°C

基本發酵：30 分



高纖吐司

中種

1. 鷹牌高筋麵粉700g
2. 伯爵牌速發乾酵母(棕).....10g
3. 冰水420g
4. 細砂糖30g

本種

1. 鷹牌高筋麵粉200g
2. 細砂糖80g
3. 食鹽19g
4. 德紐全脂奶粉30g
5. 第三代改良劑5g
6. 德紐無鹽奶油60g
7. 冰水270g
8. 法國老麵200g
9. 德麥高纖粉(有筋性後加) ..100g

攪拌時間：L5
 麵糰溫度：26°C
 基本發酵：60分

攪拌方法：中種法
 攪拌時間：L M
 麵糰溫度：27°C
 基本發酵：30分
 分割重量：190×5
 中間發酵：30分
 最後發酵：九分滿
 烘焙前裝飾：不帶蓋
 烘焙溫度：180/220°C
 烘焙時間：35分，噴蒸氣



高纖黃豆香橙麵包

本種

1. 鷹牌高筋麵粉700g
2. 黃豆麵包粉200g
3. 德麥高纖粉(有筋性後加) ..100g
4. 細糖80g
5. 食鹽15g
6. 德紐全脂奶粉20g
7. 伯爵牌速發乾酵母(棕).....12g
8. 冰水600g
9. 法國老麵150g
10. 燙麵200g
11. 義大利桔子皮300g

麵糰溫度：27°C
 基本發酵：45分 P45分
 分割重量：300g
 中間發酵：30分
 最後發酵：60分
 烘焙前裝飾：撒裸麥粉
 烘焙溫度：上 .210 下 190
 烘焙時間：17分(蒸氣)

製作方法：
 麵糰攪到有筋性，再加入
 高纖粉繼續攪拌到九分筋性



果香蒟蒻

Konjac Fruits

飲品新選擇 吸的凍飲~
不甜不膩 口感滑順~

規格：270g/罐×18罐/箱

含有
膳食纖維



膳食纖維能增加腸道及胃內的食物體積，
可增加飽足感、促進腸胃蠕動、紓解便秘
對現代忙碌的人在身體上有相當大的幫助

柚香蒟蒻

風味絕佳白葡萄柚
是啟動食慾的一種
美味！果香混合著
清甜的滋味讓人口
水直流。是夏日甜
飲最佳良伴！

黑醋栗蒟蒻

顏色深邃的紫色黑
醋栗是富含花青素
的美味果實；入口
酸酸甜甜風味讓
人一口接一口，愛
不釋手！

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，是目前台灣烘焙設備首家上櫃之公司，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



大陸廠



美國分公司



泰國分公司



馬來西亞分公司

總公司：台北市復興南路一段342號9樓之4 TEL：02-2703-3337

台北辦事處／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

牛軋糖講習會

江進元 師傅

柑曼怡講習會

Laurent Moreno 主廚

麵包新趨勢講習

日本大師 遠山 広 主廚

11月號



品項特長所有類型西點以起司乳酪類為主。個性開朗的江師傅，是日生活的美食哲人，品味收集生活中的各式美味，將其專變為西點的各式美食，每道作品，都是美味生活的具體呈現。



在烘焙業界有相當豐富的經驗，也曾與許多名廚共同工作，還曾參與數本甜點食譜的編撰；更為眾多食品公司與品牌開發客製化食譜。



在東京都王子本町經營LOIN MONTAGNE店，每天大排長龍的消費者，都是為了買他的麵包，你知道其中的奧秘在哪裡嗎？此次他遠從日本將帶來具震撼與話題性產品，您千萬不可錯過種，這千載難逢的機會！

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 高雄 牛軋糖講習會	6 台中 牛軋糖講習會	7 休
8	9	10	11	12	13 2015咖啡世界展	14 休 2015咖啡世界展
15 2015咖啡世界展	16 2015咖啡世界展	17	18	19 台北 牛軋糖講習會	20	21 休
22	23 台北 柑曼怡講習會	24 台中 柑曼怡講習會	25 高雄 柑曼怡講習會	26 台中 麵包新趨勢 遠山廣大師講習	27 台北 麵包新趨勢 遠山廣大師講習	28 休
29	30					

牛軋糖講習會 (台北場次，請洽德麥業務報名，士林職訓局不接受報名。)

報名收費：新台幣2500元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
11月5日	四	下午6:00-9:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
11月6日	五	下午6:00-9:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
11月19日	四	下午6:00-9:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	台北市士林區士東路301號

柑曼怡講習會

報名收費：新台幣3000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
11月23日	一	下午2:00-6:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	台北市士林區士東路301號
11月24日	二	下午2:00-6:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
11月25日	三	下午2:00-6:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號

麵包新趨勢-遠山 広 大師講習會 (台北場次，請洽德麥業務報名，士林職訓局不接受報名。)

報名收費：新台幣3000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
11月26日	四	下午4:00開始	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
11月27日	五	下午2:00開始	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	台北市士林區士東路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



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 嘉義市育仁路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(調製)公司	觀塘區道16號志成工業大廈2樓A座	電話：852-2342-6586	傳真：852-2793-4586
馬來西亞分公司	No.5Jalan PJS11/18, BandarSunway,46150PetalingJaya,Selangor,Malaysia.		
泰國分公司	Tel: 603-5634-9322 Fax:603-5631-2322		
	1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjmitr) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District,		
	Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand		
	Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887		