2023/04 No.268

April

烘焙新訊

德麥 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 04月 第 268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

Tehmag Foods

aldia

MASTERS IN FRUIT

比利時頂級水果餡

讓大家久等了～

taste fruit

比利時愛迪亞水果餡 暢銷品回歸！

1927年創立至今，即將成為百年品牌的水果產品領導者－比利時愛迪亞Aldia，以獨步業界的高水果完整性、顆粒感，及不論高溫烘焙或冷凍保存都沒問題的超廣泛運用範圍深受使用者的喜愛！大家最喜歡的愛迪亞水果餡，有部份產品一度因為原產地缺貨等因素無法在台灣提供給大家，但現在他們通通回來啦！趕快用這幾樣久違的產品製作各種美食吧，無論是麵包夾餡、甜點、蛋糕、飲品、冰沙，愛迪亞水果餡都能呈現最完美的風味。

Blueberry Milk cap

藍莓奶蓋

原料：

奶蓋：

500 克 鮮奶油
50克 糖
5 克 玫瑰鹽
200 克 四葉特選鮮乳

藍莓奶蓋：

15 克 愛迪亞藍莓餡1
200克 冰塊
40 克 糖漿
100 克 愛迪亞藍莓餡2
50克 四葉特選鮮乳
40 克 乳脂起士
4顆 紅龍冷凍藍莓
2片 琉璃苣

製程：

奶蓋：

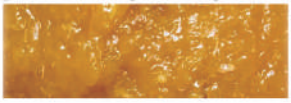
- 將鮮奶油、糖放入桌上型攪辦機。
- 加入研磨海鹽。
- 進行打發直到完全打發。
- 加入牛奶並充份攪拌。
- 奶蓋應呈濃厚液體狀。

藍莓奶蓋：

- 將冰塊及愛迪亞藍莓餡2放入果汁機中。
- 加入糖漿及牛奶。
- 將所有原料一同攪拌。(3)
- 將愛迪亞藍莓餡1放入果汁機中攪拌，並將藍莓果泥塗在玻璃杯壁上裝飾。
- 將3倒入玻璃杯中。
- 最後放上奶蓋，以新鮮藍莓、琉璃苣裝飾。

Orange Dream 香吉士塔

Aldia 香吉士餡 (纖維狀)
Aldia Orange Filling



Aldia 鳳梨餡 (長條狀)
Aldia Pineapple Filling

鳳梨紅茶 pineapple black tea

Lemon tartelettes with strawberry 草莓檸檬塔

Aldia 檸檬餡 (檸檬奶油狀)
Aldia Lemon Filling

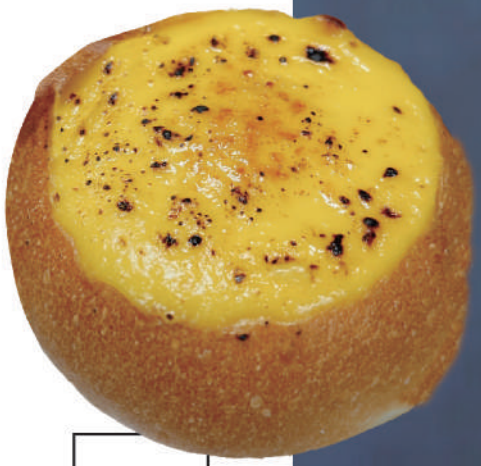
Black Forest 黑森林蛋糕

Aldia 森林水果餡
Aldia Forest Fruit Filling

(完整狀)

Blueberry Dome 藍莓圓頂塔

Aldia 藍莓餡
Aldia Blueberry Filling



排隊也要吃！

來自香港的必吃超夯美食

香脆滑嫩鹹甜濃郁

近1、2年到香港時，是不是總看見長長人龍在排隊等著一款黃澄澄、像是甜點又像是麵包的美食呢？每每未出爐就大排長龍，風靡香港街頭巷尾、締造街頭奇景的就是這顆一「布甸麵包」。

圓滾滾麵包體好療癒，薄脆的外皮咀嚼起來充滿濃郁麥香，裡面則如典型的歐包一般軟韌有嚼勁。最吸引人的莫過於中心的布丁餡，單吃是醇厚的鮮奶卡士達烤布蕾，一旁隨布丁餡浸潤烤焙的麵包則變得Q彈滑嫩，多重的口感與香氣超級厲害，難怪即使已問世一段時間，布甸麵包在香港仍然不斷收服新粉絲。

這麼好吃的麵包，台灣現在也即將吃得到囉，德麥烘焙技師團隊范舜惟師傅特別來為大家剖析這款人氣麵包的秘密！香脆的麵包外皮以日本歷史最悠久製粉公司－日本製粉的金妮法國專用粉、鷹牌高筋麵粉製作，金妮法國專用粉特有的小麥香氣與甜味，加上保濕性優良的鷹牌麵粉，製作出香氣濃郁且外脆內Q的麵包。

布甸麵包
教學視頻

PUDDINNG BR

Zeelandia
皇家芝蘭雅

關鍵的布丁餡選用了荷蘭Zeelandia焦糖布蕾粉、法國愛樂薇動物性鮮奶油、日本北海道十勝四葉特選鮮乳、美國洋基184起士片等頂級食材製作。簡單好操作的Zeelandia焦糖布蕾粉內含好吃的焦糖顆粒，搭配愛樂薇鮮奶油、四葉鮮乳與淡淡鹹香的洋基184起士片，完成的布丁餡濃郁滑順入口即化，和Q彈的麵包或薄脆清爽的麵包外皮一起吃都超速配。

最上層還可以撒上些許二砂糖炙燒做成焦糖布蕾，沒有一個螞蟻人可以抵擋焦糖的香氣！結合麵包與甜點的「布甸麵包」，清爽不膩口的麵包體結合營養又好吃的奶香布丁餡，滿足大人小孩都喜歡的口味。

布甸麵包

Vanilla

吃的用的都有她

暖暖香草好療癒

新加工技術加持

台產香草棒香氣足

被稱為香料皇后的香草(Vanilla)名聲響亮，即使沒有特別偏愛香草的人也無法忽視她的存在，舉凡蛋糕、布丁、冰淇淋裡都有香草的蹤跡，據傳超過百年歷史的知名品牌可樂，創始配方裡也有添加香草。

追溯香草的歷史，其實遠在西元十五世紀以前，墨西哥的阿茲特克古文明就已經開始飲用添加香草的飲料，當地的阿茲特克人混合香草、可可豆、玉米、辣椒製成飲料，用以提高體力、性慾，據說阿茲特克皇帝蒙特蘇馬二世一天會喝上50杯這種神奇的提神飲料！

回到現代，香草更進一步應用到了生活用品上，成為高級洗沐用品、香水、保養品的天然香氛，這種混合了奶油香、焦糖香、花香的温暖香氣，不僅能幫助平穩情緒、緩解失眠與壓力，風味來源的香草醛更是一種天然的抗氧化劑化合物，因此也被添加來舒緩皮膚或延緩肌膚老化。

台灣目前主要自馬達加斯加等地進口香草棒，但以全球生產量前兩名的馬達加斯加與印尼為例，前者採大面積粗放種植，後者則無穩定的調製生產技術，所以市面上充斥著價格高昂但品質落差極大的香草棒。

桃園農業改良場自2007年將香味最濃的波本種墨西哥香莢蘭引進台灣，輔導農友進行精緻化種植，國產香莢蘭青莢體型長且肥厚，加以桃改場研發改良的系統化加工製程，不僅有效縮短生產時間，生產出的香草棒成品品質穩定，香草醛含量更是高於國際標準！

比原產地更香甜、具有獨特花果香氣的台灣香草棒，近期將由德麥食品推出上市，敬請持續追蹤最新消息！

將北海道的美味，直接送達

北海道のおいしさを、まっすぐ。

熱帶生乳起司
PABANA

榛果帕芙洛娃
C.C.B

香蕉起司酥卡雷特
CARAMEL BANANA

北海道生乳起司

起司棉花糖

百香椰子蛋糕
PASSION COCO

よつ葉 德麥

北海道 dessert party 春季甜點派對

睽違已久北海道四葉分享會，邀請到Club harie首席技師妹尾師傅，身經百戰的他這次運用北海道四葉優質乳製品研發甜點，在4月春季甜點派對來台與各位分享。

講師

妹尾 徹也
Tetsuya Senoo

2002 2002年 日本東京蛋糕展」小型工藝 亞軍
2003 2003年日本東京蛋糕展」味道與技術 大型工藝 季軍
2005 2005年日本東京蛋糕展」味道與技術 大型工藝 季軍
2006 2006年日本東京蛋糕展」味道與技術 大型工藝 亞軍
2007「內海盃」冠軍
2008「2008年日本東京蛋糕展」味道與技術 大型工藝 大會會長獎
2010 日本預選
(法國世界盃西點大賽 拉糖大型工藝)內海杯 季軍
2009「2009年日本東京蛋糕展」
「最佳甜點師 2009」(拉糖大型工藝 & 整模蛋糕) 殿軍
2010「法國世界盃西點大賽 2011年 國內預選賽」季軍
2011「第六屆 WPTC西點世界盃日本代表選拔賽 拉糖工藝」優勝
2012「WPTC 西點世界盃 2012」擔任日本隊隊長並參賽拉糖工藝獲得冠軍

台北

4/12(三)
13:00~18:00 p.m.

台北德麥
(02)-2298-1347
新北市五股區五權五路31號

台中

4/13(四)
13:00~18:00 p.m.

台中德麥
(04)-2359-2203
台中市南屯區工業區20路32號

報名資格
-四葉奶霜4罐
-四葉乳酪3條
-四葉無鹽磅裝4磅

—名額有限，報名請洽德麥業務—

The OAT SIDE

厚!

最好喝的濃厚系燕麥奶

OATSIDE

職人燕麥植物奶

- 100%頂級澳洲燕麥
- 濃厚綿密
- 天然無添加

好評熱賣中

The ALTERNATIVE DAIRY CO.™ 100% ANIMAL FREE

澳洲降落的植物奶

ADC咖啡師杏仁奶

- 攜手冠軍咖啡師及植物奶愛用者共同研發
- 順滑口感、綿密拉花，致力創造終極的咖啡體驗
- 低糖、無乳糖、無膽固醇
- 超過98%原料來自於澳洲

LESCURE
BEURRE CHARENTES-POITOU A.O.P.
萊思克

法國萊思克AOP奶油
吳克己－不炫技分享會

萊思克台灣區品牌顧問吳克己師傅的2023年度巡迴分享會精彩開講，此次示範的作品依然融合了師傅自各國修行而得的心得與不藏私手法。

萊思克AOP奶油、日東普蘿法國粉、全壘打高筋粉等，同時身為桃園安德尼斯烘焙坊經營者的吳克己師傅，以平常店裡經常使用的原料示範了「楓糖肉桂丹麥、開心果乳酪丹麥、Bagettwassan」三款丹麥類產品，也藉此講解法國粉比例所帶來的差異與麵粉特性，其中開心果乳酪丹麥以比利時嘉麗寶100%純開心果醬，分別搭配愛樂薇乳脂起士、萊思克發酵奶油調製成開心果乳酪醬、杏仁奶油醬，不僅在台灣少見，濃郁的開心果堅果香也非常受日本客人的喜愛；Bagettwassan則以法國麵包的手法製作麵糰，加入秘密武器七味粉與剝皮辣椒，鹹香微辣非常夠味，這款麵包也是克己師傅即將遠征日本的新店產品呢！

開心果乳酪丹麥

黃金堅果吐司

bagettwassan

楓糖肉桂丹麥

開設微型創業課程的克己師傅也與現場參與的同業交流分享許多營業技巧，從社群經營到店頭行銷，和可解決烘焙業人力短缺的超多用麵團，以全壘打高筋粉、四葉鮮奶、萊思克發酵奶油製作，結合其他食材即可變化成「巴黎甜心水果麵包、巧克力布朗尼布里歐、黃金堅果吐司」等豐富又受市場歡迎的產品。

克己師傅的講習就像一劑大補帖，互動熱絡且收穫滿滿，讓我們祝福且期待，赴日展店的克己師傅之後又會為大家從日本帶回哪些精彩的情報喔！

夏日芒果季

吃吃喝喝都來點芒果滋味

德麥

德麥芒果果泥

產地:印度
新鮮芒果製成，味道香醇
可口，黃金色澤亮麗自然

aldia
MASTERS IN FRUIT

愛迪亞
頂級水果餡

愛迪亞芒果餡 NP(無防腐劑)

水果來源：印度
芒果香味濃郁，色澤金黃
亮麗，芒果餡中的極品

RAVIFRUIT

樂比
冷凍水果泥

芒果果泥Mango

芒果蘇打

義式芒果
奶酪慕斯

百香果芒果慕斯

推進環境永續的手工甜點

La Rose Noire黑玫瑰

當談到美味的甜點，有一種甜點總是能引起人們的共鳴－那就是手工用心做的法式甜點。而La Rose Noire黑玫瑰，就是這種手工美味甜點的主導者，黑玫瑰深信作為甜點大廠，他們的責任不僅在於製作美味，同時也在於創造一個更美好、更健康、更可持續的未來。

黑玫瑰一直致力於將環境可持續性融入其日常營運，為實現這一目標，黑玫瑰採取了多項措施，例如，在工廠內，採用可持續的照明系統，使用更節能的燈具和圓頂燈，在確保環境可持續性的同時，也更節省了能源。

而為了減少產品碳足跡，黑玫瑰也引進了太陽能發電系統，進一步提高其製程中可持續能源的使用比例，現今黑玫瑰所使用的電力，高達75%都來自於這種乾淨且可持續的能源。

黑玫瑰深信，這些改變不僅能夠幫助我們減少對環境的影響，同時也能夠為顧客帶來更好的產品和更美好的未來。作為手工法式甜點領導品牌，黑玫瑰承擔著責任，往後也將繼續探索、創新，以確保其產品總是充滿著愛、環保和可持續性。

FOLLOW US ON
跟隨我們

GO GREEN

Go Green奉行環保原則

SUSTAINABILITY可持續性
5 Point Programi 5點程序

我們對環境友好的承諾驅使我們進行連續的創新和計劃。 我們已經將電力從傳統電力轉移到可再生太陽能。 菲律賓屋頂的工廠完全覆蓋著太陽能電池板，以實現這一目標。 這些太陽能電池板可產生環保的可再生能源，並從我們的運營中消除了超過1200萬磅的碳足跡。

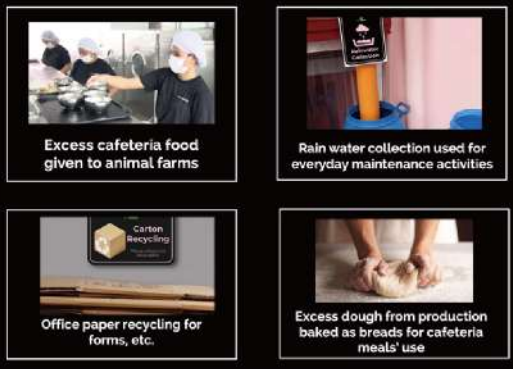
運行24/7的工廠以生產世界一流的產品需要每月大量能源。 每月至少需要600,000千瓦時的能源才能運行機器，烤箱，冰櫃，加速操作，以滿足國際市場的需求。

La Rose Noire在產品上不斷創新，還繼續開發新的方式來為環境做出貢獻並投資可再生能源是其計劃之一。 La Rose Noire是倡導者開發替代可持續能源，這不僅將使公司受益，而且最重要的是環境。

菲律賓克拉克（Clark）的工廠將通過安裝3000個單位的Astronergy 310WATTS MONO-CRYSTALLINE太陽能電池板來獲得620 KWP，並配備新一代SMA Core I Introler和安裝系統。

該運動將產生來自太陽能係統的可持續和可再生能源，取代其他有害技術，例如煤礦開采和化石燃料。 通過安裝這些太陽能電池板，每年可以生成平均886,600 kWh，並將消除超過1,270萬磅（約）的碳足跡超過1.270萬磅（大約）的運營，從而實現更清潔，更綠色的環境。

我們不斷適應可持續實踐的日常操作。 我們已經安裝了“天空隧道”，在白天為我們的多功能大廳提供自然光。 我們還將常規燈換成了較少電力的LED。



我們收集的食物垃圾去了動物農場。 我們還收集雨水，用於清潔服務車輛和澆水廠。 我們最大程度地利用辦公紙，並將刮擦紙用於某些文檔。 而且我們從生產中擁有的多餘麵團變成了所有員工的麵包。

為了最大化太陽能電池板產生的功率，我們在白天安排大部分工作。 當我們在白天產生100％的電力時，這使我們的運營更加可持續。

食話實說

食物的話，誠實的說

作者/路卡林

奶奶的煉金術-起司

人見人愛的起司，它的身影散佈在各種食品之中。不管是甜的點心還是鹹的菜餚，都能在茫茫起司海中找到與之靈魂相配的對象。

沒錯，作爲歷史長達數千年的乳製品，種類可是高達數百種。每一種在製作方式、營養組成、風味質地也都各有千秋。所以接下來就爲大家隆重介紹堪稱食品界黃金的起司。

起司的種類

起司主要可以用幾個差異去區分，第一種是原料的不同，像是使用全脂奶、脫脂奶、乳清，又或者是混合作爲原料；第二種是製作方式，利用酵素凝固或發酵酸化凝固；第三是是否經過熟成；第四則是依照軟硬程度分成軟質、半硬質、硬質。例如義大利菜的代名詞—帕瑪森乾酪就是硬質的熟成乾酪；用於乳酪蛋糕的奶油起司則是軟質的未熟成乾酪。

起司的鍊成

原料奶在經過巴斯德滅菌之後，加入凝乳酶或乳酸菌作用，使原料奶凝結成許多凝乳塊。凝乳塊不斷經過切割和加熱可以加速脫除乳清，最後再加壓讓凝乳塊結合在一起，同時也可以再進一步排出多餘的乳清，此時的成品就是未熟成的乾酪了。如果還需要進行熟成，則會將乾酪放置在特定的溫度和濕度下儲存幾個月到幾年。經過熟成的乾酪會發生許多物理和化學變化，像是質地軟化或硬化、生成孔洞、產生特殊風味等。最特別的一定非藍紋起司莫屬了，藍紋起司是以製作完成的乾酪在熟成階段接種特定種類的黴菌，讓起司隨著時間產生藍色的紋路還有獨特到難以接近的味道。我想這大概就是外國人聞到臭豆腐的感覺了。再來應該很多人都很好奇，美式動畫裡的起司切片，總是有很多洞洞。但在餐廳看過的起司卻都是整塊實心的。動畫畫的到底是眞的還假的？其實是眞的。這種起司名字叫瑞士起司，而上面的洞洞叫作cheese　eye，是因爲微生物在起司中進行發酵產生氣體，所以起司就被這些氣體撐出很多個洞。

起司合成獸

前面有提到起司熟成會放置在特定的溫濕度下進行，但是即使是包裝完成的起司也依然會緩慢地持續熟成。沒錯，就和一部分水果一樣，起司一旦過度熟成，也會破壞原有的風味。所以儲存太久的起司在這時候就會被拿來加工成「再製乾酪」。透過加熱及添加乳化劑、膠體、水、鹽、香料、色素等，重新製成新的產品。而且因爲產品經過加熱，微生物和酵素大部分都已被殺滅，所以再製起司不會有過度熟成的問題。

最後要提醒大家，大多數起司都是高油脂、高蛋白的食品，而且牛奶中的油脂也和牛肉一樣，都屬於飽和脂肪，攝取記得要適可而止哦。

比甜點還猛？
網友激推滿滿香草籽的超神起司厚奶蓋
還有台灣茶園現煮原茶現打新鮮水果茶

喜歡吃甜點的人都知道香草有多「高貴」，超高成本連一般甜點店都捨不得用，大多改以香草精替代，但卻有間手搖飲店「茶水格格」大手筆首創以香草籽加入超厚奶蓋，濃郁的天然香氣吸引不少民眾一喝成主顧，加上店裡招牌的台灣純茶與現打水果茶，成為近日氣溫漸漸炎熱的消暑首選。

手工刮下珍貴香草籽加進店家自製奶蓋，茶水格格招牌的奶蓋系列，以比香草精成本高五成以上的頂級馬達加斯加進口波本香草莢製作，且為了追求清爽口感，奶蓋的食材也不馬虎，店家嚴選自法國進口的愛樂薇動物性鮮奶油，及澳洲進口袋鼠乳酪起士，兩者以黃金比例打發出有如法式甜點口感的超厚實奶蓋，口感輕盈純粹，但風味卻十分濃郁滑順，搭配馬達加斯加天然香草籽溫暖的淡淡焦糖香，層次豐富更被網友評為「神之奶蓋」。

因為老闆喜歡喝茶而從推廣台灣茶起家的茶水格格，和業界普遍使用東南亞進口的廉價細碎茶末不同，除了每年親自到茶園試茶挑選，還會因應季節調整使用的茶葉，因此店裡的純茶系列自然也是不能錯過的品項。從茶鄉南投魚池的台茶18號紅玉紅茶，到阿里山高山茶、高山烏龍、文山青茶都能以平實的價格品飲到，加入小農鮮乳做成香醇濃郁的奶茶也很適合，且茶水格格全店產品皆使用蔗糖取代對身體負擔較重的低成本果糖，就算是喜歡喝微糖茶飲的朋友也能喝的安心。

茶水格格另一個主打系列，是以新鮮水果加上純茶製成的水果茶。檸檬、柳丁等鮮果汁加上滿滿新鮮奇異果、健康高纖的小紫蘇，維他命C滿點的「翡翠奇異果」酸酸甜甜超受歡迎；現打整杯聖女小番茄的「番茄梅子」新鮮濃郁，還可以做成紅番茄奶蓋，口感清新獨特；選用新鮮鳳梨及蘋果熬醬，搭配南麓紅茶、台灣文山青的「鳳梨紅茶」、「鳳梨清茶」，或是除鳳梨、蘋果外再加入現榨百香果汁和柳橙汁，清爽消暑的「熱帶水果茶」，更是店裡榜上有名的必喝人氣品項！

時值草莓季，茶水格格也推出期間限定的「草莓奶蓋」，使用整杯大湖草莓現打製作，等待過程就能聞到濃濃的草莓香氣，結合招牌起司奶蓋，口感醇厚、香甜清新，草莓控絕對不能錯過！緊接著迎接即將到來的芒果季，茶水格格也準備在五月率先推出一年一度的「芒果奶蓋」，新鮮愛文芒果配上微鹹起司奶蓋，名揚國際的愛文芒果特有馥郁香氣在口中炸開，酸甜香濃透心涼。茶水格格目前共有新北板橋、台北西門、台中北平三間門市據點，可透過門市電話或線上訂餐系統預先訂購並提供外送服務，免費加入會員還可享滿額集點活動，滿15元即可獲得1點，1點就能直接折抵1元十分划算有感。

店家資訊
TeaWater 茶水格格

TeaWater 板橋店總店
外送專線：02-2963-5222
新北市板橋區重慶路276-1號

TeaWater 西門店
外送專線：02-2375-6669
台北市萬華區昆明街186-1號

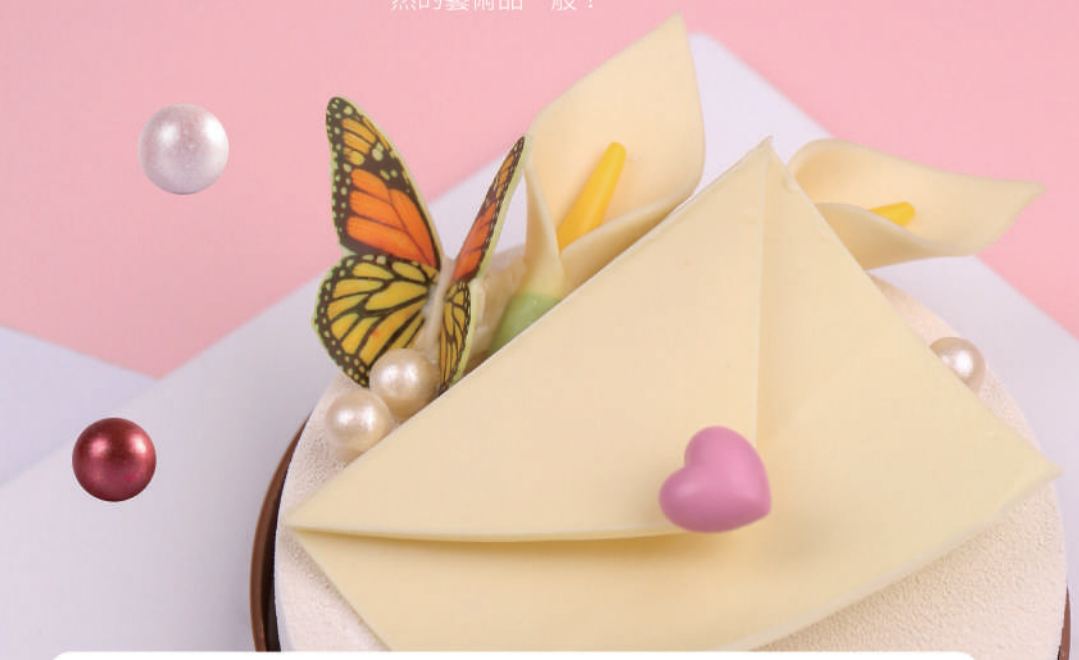
TeaWater 台中北平店
外送專線：04-2234-2259
台中市北屯區北平路三段165號

來自荷蘭的Dobla巧克力裝飾系列，堪稱是巧克力裝飾產品中的精品，也是眾多國際級西點師傅最愛用的品牌之一。Dobla巧克力品項選擇豐富且多樣化，但不變的是其均一的超高品質，以及對每個細節的注重。Dobla公司更在2010年取得UTZ公平貿易認證，真心善待自然與生產者，使其品牌價值更為提高，更值得讓顧客信賴。追求完美，始終如一。

dobla®

荷蘭多布拉巧克力裝飾

延續2018年上市的『Nature自然』系列產品。Dobla今年又研發出更多獨特創新的產品，這些美觀自然的Dobla巧克力裝飾，使您的西點有如清新自然的藝術品一般！



UDDL77246

3D 黑紋黃鳳蝶巧克力裝飾

Butterfly

尺寸 3cm x 3.5cm

規格 120 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱

UDDL77504

3D 粉蝶巧克力裝飾

Butterfly pink

尺寸 3cm x 3.5cm

規格 120 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱

◎ 更多 dobla 巧克力裝飾片，請洽德麥業務

UDDL77140
粉晶珍珠巧克力裝飾
Pearl

尺寸 2cm
規格 120 顆 / 盒；6 盒 / 箱

UDDL77086
雪白球巧克力裝飾
Snowball

尺寸 3cm
規格 40 個 / 盒；6 盒 / 箱

UDDL71527
雪白球 + 金球 二合一巧克力裝飾
Snowball+Rising sun

尺寸 3cm
規格 40 個 / 盒；6 盒 / 箱

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

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

典雅粉(左) LHA193
真愛紅(上) LHA191
淡雅紫 (右) LHA192

尺寸：10cmx6cm
規格：100朵/盒

LEB201
母親節插牌
規格：27片x20張/包

麵包職人

Boulangerie K 吳克己麵包工作室

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

吳克己 指定使用 萊思克 AOP發酵奶油

材料 Material

材料	%	重量g
塔皮		
1.日東普蘿法國粉	50	500
2.全壘打高筋粉	50	500
3.鹽	1.8	18
4.糖	12	120
5.新鮮酵母	4.5	45
6.四葉北海道奶粉	4	40
7.四葉特選鮮乳	10	100
8.冰水	41	410
9.萊思克AOP發酵無鹽奶油	5	50
10.全蛋	5	50

肉桂奶油醬	重量g
1.萊思克AOP發酵無鹽奶油	140
2.砂糖	280
3.雞蛋	56
4.頂級肉桂粉	32

楓糖奶油醬	重量g
1.砂糖	200
2.萊思克AOP發酵無鹽奶油	100
3.愛樂薇動物性鮮奶油	80
4.黃金楓糖漿	60

製作流程 Process

①攪拌：L5M1 六分筋成團即可。
②起缸溫：24 度。
③滾圓後發酵30分鐘，拍扁、冷藏12~16小時，包入萊思克AOP發酵無鹽500g、片狀奶油。
④三折三次後，厚度0.3公分。

楓糖肉桂丹麥

①麵團對半後，抹上肉桂奶油醬300g，捲起
②切厚度的2.5公分，擺上烤盤。
③最後發酵28度 60分鐘，入爐。
④出爐後淋上楓糖醬即可。

楓糖肉桂丹麥卷

Cloud Loaf Pan

Non-stick

不沾處理　滑順好脫模

導熱快　節省烘焙時間

造型獨特　100%台灣製造

符合食品安全衛生

麵團重量 160g

T222042

雲朵土司盒(1000系列不沾)

110x70x90mm ・ 鋁合金

獨特

雲朵造型

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

疫情趨緩 政府發餉
2023母親節訂單爆滿

您家的設備準備好了嗎？

▲ 蛋糕水平切割機

▲ 蛋糕攪拌機 20L/40L

▲ 熱風爐+發酵箱

▲ 歐式烤爐

▲ 蛋糕攪拌機60L/80L

10段變速

▲ 單層烤爐+發酵箱

▲ 三層烤爐

SINMAG
新 麥

臺北辦事處/工廠:新北市五股工業區五權六路23號 TEL: 02-2298-1148 FAX :02-2298-0225 E-mail: tsm@sinmag.com.tw
台中辦事處:台中市西屯區廣福路317-2號 TEL: 04-2706-9912 FAX:04-2706-9956 E-mail: taichung@sinmag.com.tw
高雄辦事皮:高雄市烏松區大昌路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 04月 April

Robert Hope

樂比水果泥雙示範

五星主廚現場實境秀操作，運用樂比水果果泥創作絕世飲品，一覽無遺的手藝，讓您透視藝術與甜品的完美結合。

妹尾徹也師傅

北海道春季甜點派對

睽違已久北海道四葉分享會，邀請到 Club harie首席技師妹尾師傅，身經百戰的他這次運用北海道四葉優質乳製品研發甜點，在 4 月春季甜點派對來台與各位分享。

Joaquin Soriano

萊思克法式丹麥可頌 分享會

將手作烘焙的堅持藏在丹麥裡，展現丹麥界的檔品精緻，藝術與味覺的完美結合！

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 烘焙團地”，打開小鈴鐺選取訂閱唷！

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
3/26 初五	3/27 初六	3/28 初七	3/29 初八	3/30 初九	3/31 初十	1 十一
		Robert Hope 高雄 樂比水果泥雙示範	Robert Hope 台中 樂比水果泥雙示範	Robert Hope 台北 樂比水果泥雙示範	因逢清明連假，敬請提早備貨，避免物流接單繁忙無法按時送達！	清明連假
2 十二	3 十三	4 兒童節	5 清明節	6 十六	7 十七	8 十八
清明連假				正常出貨日		
9 十九	10 二十	11 廿一	12 廿二	13 廿三	14 廿四	15 廿五
復活節			妹尾徹也師傅 台北 北海道春季甜點派對	妹尾徹也師傅 台中 北海道春季甜點派對		
16 廿六	17 廿七	18 廿八	19 廿九	20 穀雨	21 初二	22 初三
23 初四	24 初五	25 初六	26 初七	27 初八	28 初九	29 初十
				Joaquin Soriano 台北 萊思克法式丹麥可頌 分享會	因逢連假，敬請提早備貨，避免物流繁忙無法按時送達！ Joaquin Soriano 台中 萊思克法式丹麥可頌 分享會	勞動節連假
30 十一	5/1 勞動節	5/2 十三	5/3 十四	5/4 十五	5/5 十六	5/6 立夏
勞動節連假		正常出貨日				

樂比水果泥雙示範 – Chef Robert Hope / 報名條件：請洽德麥業務				
03 月 28 日（二） 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
03 月 29 日（三） 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
03 月 30 日（四） 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
北海道春季甜點派對 – 妹尾徹也師傅 / 報名條件：請洽德麥業務				
04 月 12 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
04 月 13 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
萊思克法式丹麥可頌 分享會 – Chef Joaquin Soriano / 報名條件：請洽德麥業務				
04 月 27 日（四） PM 01:30 – 06:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
04 月 28 日（五） PM 01:30 – 06:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號

德麥

德麥食品股份有限公司

TEHMAG FOODS CORPORATION

官方網站 粉絲專頁 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 嘉義市西區育人路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(潤富)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 5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam TEL:+60-3-55258879 FAX:+60-3-55258829
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