

June

烘焙新訊



T e h m a g g F o o d s

T e h m a g g F o o d s



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 06月 第 270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

保鮮 保冷劑推薦 好夥伴



- 臺灣製造 可重覆使用
- 外層棉紙；吸收凝結水特強
- 水份緩釋劑無毒.無害.無螢光劑

20g 保冷劑 (6x7cm) 編號：LAA001 規格：500pcs/箱;300pcs/箱

「保冷劑」 使用1包	室溫	可保存時間	適用產品		
	15~25°C	2小時			
	25~32°C	1.5小時			
	32~36°C	1小時	慕斯杯 100-140g	切片蛋糕 6吋 X 2片	泡芙 6cm X 2個

40g 保冷劑 (6x10cm) 編號：LAA002 規格：250pcs/箱

產品 \ 室溫 °C	15~20	20~23	23~25	25~28	28~30	30~32	32~34	34~36
彌月蛋糕	1包/2小時			1包/1.5小時			2包/1.5小時	
6吋蛋糕	1包/2小時				2包/1.5小時			
8吋蛋糕	1包/2小時	2包/2小時		2包/1.5小時			3包/1.5小時	
10吋蛋糕	2包/2小時			2包/1.5小時		3包/1.5小時		
12吋蛋糕	3包/2小時			4包/1.5小時			5包/1.5小時	

60g 保冷劑 (6x13cm) 編號：LAA005 規格：200pcs/箱

產品 \ 室溫 °C	15~20	20~23	23~25	25~28	28~30	30~32	32~34	34~36
彌月蛋糕	1包/3小時	1包/2.5小時			1包/2小時			
6吋蛋糕	1包/3小時	1包/2.5小時			2包/2小時			
8吋蛋糕	1包/3小時	1包/2.5小時	1包/2小時		2包/2小時		3包/2小時	
10吋蛋糕	2包/2.5小時		2包/2小時				3包/2小時	
12吋蛋糕	2包/2.5小時		3包/2.5小時	3包/2小時		4包/2小時		

100g 保冷劑 (9.5x10cm) 編號：LAA003 規格：120pcs/箱

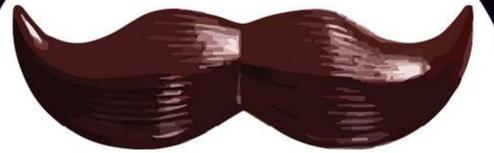
產品 \ 室溫 °C	15~20	20~23	23~25	25~28	28~30	30~32	32~34	34~36
8吋蛋糕	1包/3.5小時		1包/3小時			2包/2.5小時		3包/2.5小時
10吋蛋糕	1包/3.5小時		1包/3小時		2包/2.5小時			3包/2.5小時
12吋蛋糕	1包/3.5小時		2包/3小時		3包/2.5小時			4包/2.5小時

Father's Day

父親節特輯



我愛爹爹巧克力片灌模
 尺寸：單格4x2.9 cm
 編號：GPCBL03320
 數量：66格/片



翹鬍子成品巧克力片
 尺寸：7x2.2 cm
 編號：I8101
 數量：80片/盒



父親節插牌

BCA特級合成紙 無螢光劑
 日本進口安全油墨 不含重金屬
 防水、防油、耐凍、不易變形
 單張規格：29.7 x 21cm(A4)

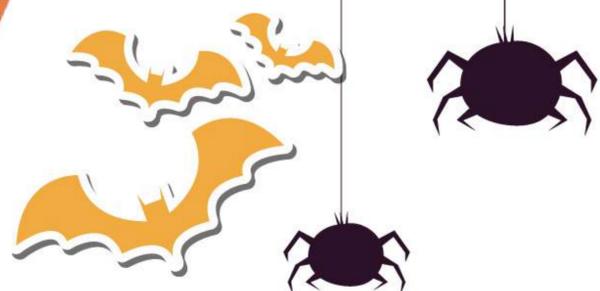
LEB301 父親節插牌 (23片/張；10張/包)

LEB302 Q版父親節插牌 (12片/張；10張/包)

插牌可客製化
 歡迎洽詢德麥業務



HAPPY HALLOWEEN



Bat
尺寸：55x33mm
編號：71812
數量：(± 192 pcs)



Cupcake Halloween
尺寸：上Ø65 下Ø43
高度35mm
編號：18153
數量：(± 84 pcs)

NEW



Truffle shells Halloween
尺寸：Ø25mm
編號：77857
數量：(± 252 pcs)
容量：5ml (0,17 oz)



Spooky
尺寸：寬45x42mm
編號：78810
數量：(± 128 pcs)



Spider web
尺寸：直徑52mm
編號：71212
數量：(± 110 pcs)



Pumpkin orange
尺寸：33x33mm
編號：73412
數量：(± 290 pcs)



Mummy
尺寸：直徑33mm
編號：77511
數量：(± 40 pcs)



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

NEW



產品編號：074321
“Grimoire Halloween”模具
可製作10 x 13公分、厚度4公分的巧克力盒
可於巧克力盒塞入餅乾、糖果
產品重量：160克



產品編號：070253
白巧克力南瓜糖，共有4種不同造型
尺寸：30 x 27mm
數量：(± 135 pcs)



產品編號：070355
黑巧克力墓碑糖，共有3種不同造型
數量：(± 80 pcs)



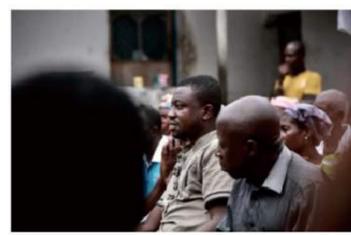
更多轉寫紙款式，請洽德麥業務



萬聖節前哨站提醒

裝飾巧克力均由法國原廠空運來台

為確保巧克力品質與準時送達，建議請提前3個月洽詢德麥業務訂購，謝謝！



可可地平線基金會

Cocoa Horizons Foundation



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

6月12日 世界無童工日

每年的6月12日是「世界無童工日」

在台灣鮮少耳聞這項議題，「世界無童工日」卻早在2002年的國際勞工大會中招開並且成立，更宣達國際社會應採取緊急行動，來解決受衝突和災難影響地區的童工問題。

百年品牌、頂級比利時巧克力《Callebaut嘉麗寶》共同合作的可可地平線基金會(Cocoa Horizons Foundation)，長期以來不斷支持著西非的可可種植農民，推出的計畫就是以每購買一頓的巧克力，就以台幣4,900元回饋農村，此一計畫主要針對種植可可農民的教育培訓和社區型的改善項目，而其中一項堅持且屹立不搖的改善項目中，就是堅決反對使用兒童勞工！

可可地平線基金會的使命

此一基金會是瑞士聯邦基金會監管的非營利組織，主要推廣持續的創業種植，朝向社區發展改善可可種植農民和社區的生計。通過結合《Callebaut嘉麗寶》和顧客對基金會的支持，密切關注農民社區不斷變化的需求，支持並為農民生計帶來正面影響。

提升生產效率—支持種植可可農民

提到生產效率這項改善項目，除提升每公頃產量，讓可可種植替當地獲得更高的收入以外，《Callebaut嘉麗寶》和基金會更支付酬金鼓勵農民多多學習，致力於培訓年輕農民的讀寫能力，兒童保護、健康與安全，重視產地的可追溯性。

「可可地平線基金會」的目的

主要針對三地區的農民「象牙海岸」、「迦納」和「坦薩尼亞」給予支援幫助，在生活上，致力於改善西非農民居住的環境及生產效率，也提供婦女工作機會和兒童的就學機會；在永續經營方面，基金會提供並堅持可可農民經營的承諾保證，輔導農民提高可可產量，遵守UTZ(優良)行為規範，堅持公平採購的立場，同時堅決反對使用兒童勞工！

這些都是《Callebaut嘉麗寶》集團的使命，選擇對的巧克力，除了幫助農民成長及反對採用童工的行動，期許達成「生態共存、永續發展」為目的，成為共同守護生態的一份子！





公平的巧克力

可可地平線計劃是一項以影響為導向的計劃，致力於改善加納和象牙海岸的農業生活質量。該計劃著重於提高農民的生產力和改善農業社區。農民從可可豆那裡得到了高價。此外，我們通過培訓農民來增強他們的實力，並幫助他們建立對未來，兒童和自然有益的農業社區。我們與西非不少於85個合作社合作。已有十萬多農民加入了這些合作社。因為我們與這麼多農民合作，所以可以產生很大的影響。

西非超過2萬5千名農民獲得改善

《Callebaut嘉麗寶》至今取得了更高的成就，不但於600間學校中培訓約25,000名可可農民對環境良好的農業和社會做法；也近1,700位農民的子女，收到了學習包；建置10所新水井，並提供在校共1055名兒童和農民合作社水源；建置象牙海岸10所小學，當中擴建2所學校和2所翻新學校，並有1800名兒童獲得教育的學習，改善項目還包括提供4663頂蚊帳、以及替3389個農民及其家人注射疫苗，對嘉麗寶公司而言，推動許多正面影響力，實在意義非凡！

Couverture 調溫巧克力

*With every callet™, you make a mark.
Your choice for Callebaut is a choice for cocoa farmers to thrive.*

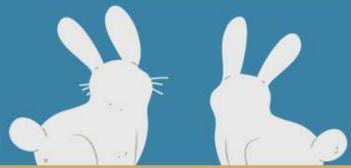
您每選擇一包巧克力，同時也在正在幫助農民成長。



Callebaut 內含各式黑巧、牛巧、白巧。 包裝規格：鈕扣狀 2.5KG，大包裝10KG。

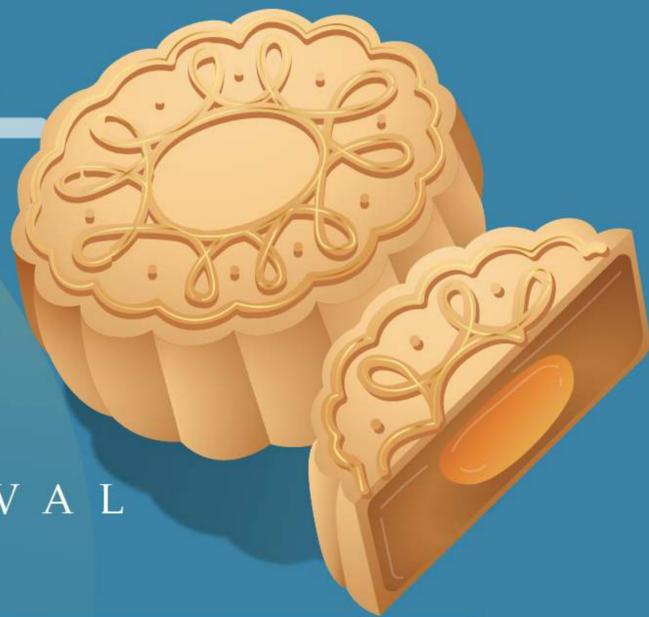


2023 嬉遊中秋月餅季



德麥特製餡料

M I D A U T U M N F E S T I V A L



	黃金柚子餡 (純素) 嚴選黃金柚子製作而成，秋風起柚香濃，水果風味搭上當季柚子，濃濃柚子香。	
	紅心芭樂檸檬餡 (純素) 使用台灣知名紅心芭樂製作而成，酸酸甜甜的滋味，不膩口的口感，搭任何餅皮都非常適合。	
	經典奶皇流心餡 (奶素) 化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出，濃郁奶蛋香氣在口中流淌。	
	德麥特製紅豆餡 (奶素) 取用飽滿紅豆粒再添加天然無水奶油，經由繁瑣製程而成！甜而不膩的特製紅豆餡， 耐烤不爆餡 就是它獨有的標誌。	
	德麥特製芋頭餡 (奶素) 嚴選台灣芋頭下去製作，精心熬煮而成加上耐烤不爆，口味細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。	
	咖哩月餅餡 (葷) 特調咖哩粉搭配豆泥調配而成，重現傳統咖哩風味，香味撲鼻，帶點微辣的味道令人欲罷不能。	
	京皇酥 (皮/餡) (蛋奶素) 德麥獨家研發，口感細緻香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛。	
	檸檬月餅餡 (純素) 精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽，酸酸甜甜的滋味，甜而不膩。	
	嘉麗寶黑巧克力風味餡 (奶素) 特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的濃醇巧克力風味。	

	頂級土鳳梨餡 (純素) 特選頂級土鳳梨，只留果肉不留芯，僅以最基本方式調味，展現出最高等級的鳳梨風味。	
	土鳳梨餡 (奶素) 嚴選新鮮鳳梨果肉調製，不添加冬瓜醬，吃的到真正鳳梨風味，是時下最受歡迎的產品。	
	八卦山土鳳梨餡 (純素) 使用純土鳳梨餡為基底製成，香味濃郁，同時也能吃到鳳梨纖維，口感上更添變化。 I0401(5斤) / I02013(25斤)	
	頂級冬瓜鳳梨醬 (奶素) 精選上等冬瓜與鳳梨，經特別手法煉煮，口感清爽且完整保有鳳梨風味。	
	寒天鳳梨餡 (奶素) 精採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與冬瓜醬+3%的鳳梨研製出傳統美食鳳梨酥。	
	純綠豆沙 (純素) 採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。	
	奶油綠豆沙 (奶素) 採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。	
	芋頭酥豆餡 (純素) 特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。	
	餅用顆粒芋泥 (純素) 特選富有盛名的芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。	

德麥鼎力支持店家製造最美味可口的月餅，生產研發各式最高品質的月餅餡料，不但種類齊全，而且風味絕佳，更有安全保證，絕對是店家的第一選擇，歡迎店家及早訂購，掌握商機！



	德麥蓮蓉餡 (純素) 特選用被譽為“中國第一蓮子”的頂級天然湘蓮製成，質地細膩，潔白圓潤，清香鮮甜。	
	桂花核桃餡 (純素) 以清香的桂花，搭配健康的核桃，二者的香味交融，帶出高雅的氣息。	
	客家擂茶月餅餡 (純素) 特選上等茶葉研磨入餡，完美保留茶葉的清香，入口即可感受獨特的茶甘味。	
	黑糖桂圓月餅餡 (純素) 精選上等桂圓，搭配特等黑糖研製而成，口味豐醇，甜而不膩。	
	頂級棗泥餡 (純素) 精選優質黑棗與紅棗，調製成最道地的傳統棗泥口味，完美保留棗香，質地細膩順口。	
	干貝XO餡 (葷) 精選上等干貝與蝦米，以特調XO醬拌炒製成，香味濃郁，口齒留香，展現道地廣式風味以上選豬肉與香菇，配合香醇醬油滷製，產生絕佳的組合，美味可口，懷念的古早味完美再現。	
	德麥桃山皮(原味) (蛋奶素) 嚴格控管製作流程，經過獨家煉煮四小時，色澤亮麗，低脂輕糖、入口即化、綿密細緻、口感極佳。	
	顆粒芒果餡 (純素) 以特選芒果泥精製，加上芒果顆粒而成，富含濃郁芒果香味，增添口味滿足感。	
	芒果餡 (純素) 以特選芒果泥精製而成，富含濃郁芒果香味，口感絕佳。	
	烏豆沙餡 (純素) 濃厚的純紅豆香，甜而不膩的口味，色香味俱全，完美再現懷念的古早味。	
	洛神花餡 (純素) 洛神花的淡雅芳香，口感溫潤，滋味酸甜，深受女性喜愛。	

	蘭陽金棗餡 (純素) 從金棗故鄉宜蘭縣，精選蘭陽平原特產的金棗果粒製成，帶有濃厚的道地本土風味。	
	金桔月餅餡 (純素) 精選新鮮金桔調製，保留金桔絕佳風味，口味甘甜溫和，並降低糖分減輕身體負擔。	
	酒釀蔓越莓餡 (純素) 精選美國產頂級蔓越莓，浸漬於紅酒中再以細火熬煮而成，口味成熟且富有層次感。	
	草莓優格餡 (奶素) 精選優質草莓，搭配天然絕配的優格，形成具酸甜美味的獨特餡料，果香濃郁，大人小孩都愛。	
	白雪乳酪餡 (奶素) 選用頂級的美國NBA起士，精製而成的特殊白色餡料，起士風味濃郁，適當的鹹度更能引發食慾。	
	巴黎焦糖栗子餡 (純素) 精選法國進口頂級栗子，以大量焦糖慢火熬煮，形成異國風情的美味，同時仍保有栗子丁的口感。	
	伯爵奶茶月餅餡 (奶素) 嚴選唐寧伯爵茶調製，保留頂級伯爵茶的圓潤風味，以和諧與高貴感，呈現英國莊園風情。	
	和風抹茶月餅餡 (純素) 將日式抹茶結合入白鳳豆沙中，口味清爽，帶有精製的淡淡茶香。	
	港式月餅糖漿 (純素) 風味佳，著色容易烘焙更快速，可做出回軟有光澤的產品。	
	調和鹹蛋黃Q心 (蛋奶素) 外層口感Q彈，內層蛋黃綿密、滑順爽口，可增添產品層次感，經烘焙後，外層麻糬不會老化。 (20粒/盒；20盒/箱)需冷凍 I101201 (15克) / I101202 (25克)	
	起司素蛋黃 (奶素) 鹹味適中、不退色、不龜裂、軟Q (30個/盒；24盒/箱)需冷凍	



日本金牌甜點主廚
小熊亮平



德麥食品與漢來海港攜手合作，邀請日本金牌甜點主廚小熊亮平來台擔任客座主廚，為2023漢來甜點季打造出精美的法式甜點。讓您在品嚐美味的同時，也能感受到跨越國境的美食文化交流。

這次的甜點季以代表日本獨特風味的京都宇治抹茶、日本柚子汁以及台灣特有的鳳梨、芒果、香蕉、噶瑪蘭威士忌為主軸，共推出了12款精緻的法式甜點(摩洛哥、芒果百香果起司、宇治旅人蛋糕、香草旅人蛋糕、鳳梨薩瓦蘭、花生達克瓦茲、香蕉杏仁塔、香橙聖多諾黑、柚子檸檬巧克力、花生巧克力、噶瑪蘭威士忌巧克力、熱帶風情巧克力)，每一款都由小熊亮平主廚親自操刀，並結合了台灣在地的食材，展現出獨特的風味與口感。

無論您喜歡抹茶、巧克力還是酸甜口感的甜點，都能在漢來海港的甜點季找到屬於自己的美味選擇。而這些甜點不僅僅是一道道美味的佳餚，更是一種文化的交流與傳承，讓您在品嚐的同時，感受到跨越國界的美食文化的魅力。





義大利甜點大賽冠軍作品—魔洛

此款甜點為2015義大利甜點大賽冠軍作品，以愛樂薇動物鮮奶油、嘉麗寶32%絲絨白巧製作白巧克力淋面包覆香草卡邦慕斯及混合樂比血橙果泥與新鮮柳橙的香橙庫利內餡，底層則是榛果比司吉蛋糕，搭配上沙布雷脆餅，增加口感層次，口味香甜清新。



法國世界盃大賽日本國內冠軍作品—芒果百香起司

為2018法國世界盃大賽日本國內予選冠軍的甜點，以樂比冷凍芒果果泥與愛樂薇動物性鮮奶油製成芒果慕斯，酸酸甜甜中填入生乳酪和百香果庫利內餡，搭配椰子比司吉蛋糕，再以淋面包覆，呈現出漂亮的外觀，口感層次豐富。



宇治抹茶與蜜紅豆的好滋味—宇治旅人蛋糕

特選日本宇治頂級抹茶粉與日本MIKOYA抹茶醬製作而成的磅蛋糕，蛋糕體內層紮實、質地較濕潤，一口咬下，濃郁的抹茶香氣在口中化開，搭配蜜紅豆與開心果碎粒，口感層次分明。



私心推薦好吃到停不下來—柚子檸檬巧克力

酸味十足的柚子檸檬巧克力，是以棒棒糖為發想。將嘉麗寶32%絲絨白巧與樂比冷凍黃檸檬果泥製成白色巧克力球體表面以糖粉裹上，內餡是以日本柚子汁、萊姆與樂比冷凍柳橙果泥製成的柚子檸檬甘那許將酸的滋味層層堆疊，非常推薦愛吃酸的甜點控。



法式丹麥分享會

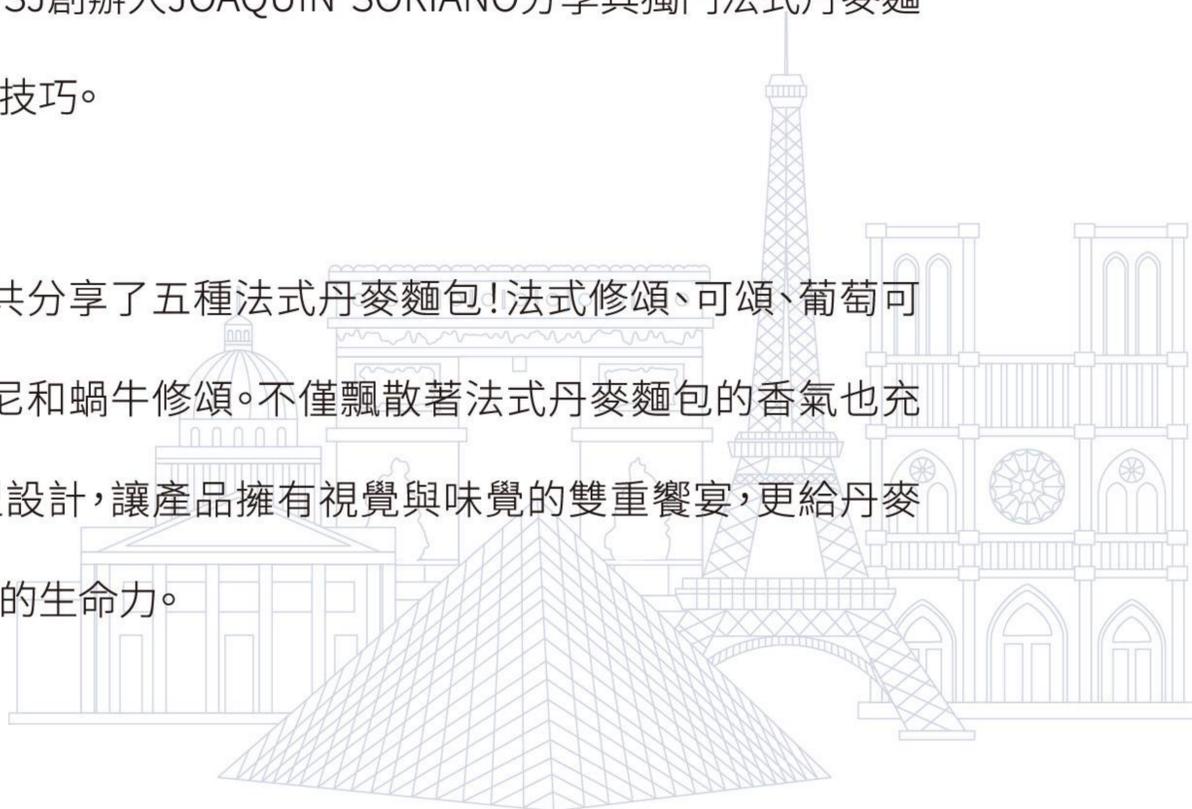
此次分享會著重使用法國萊思克AOP奶油來製作麵包。萊思克AOP奶油獲得歐盟官方質量保證，並且是最早獲得AOP認證的奶油品牌。萊思克堅持使用熟成技術，禁止添加人工色素、抗氧化劑、去酸劑，使奶油質地更加細緻順滑，奶香濃郁。

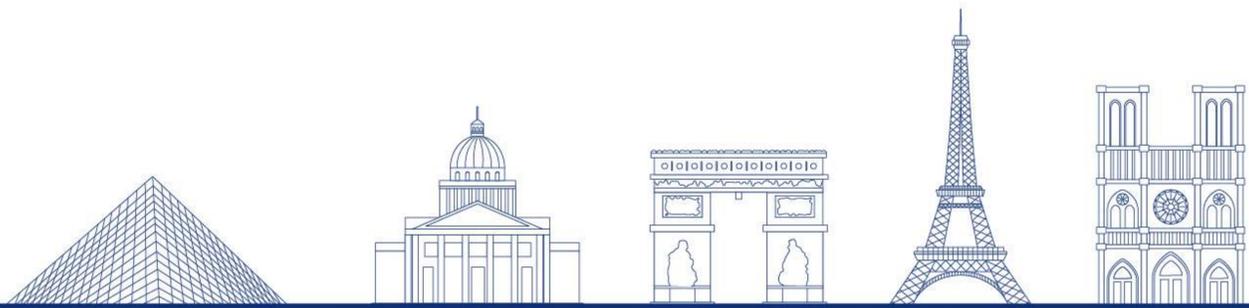


德麥與萊思克攜手合作，特別邀請萊思克臺灣品牌大使暨臺中知名甜點店CJSJ創辦人JOAQUIN SORIANO分享其獨門法式丹麥麵包系列製作技巧。



分享會上，共分享了五種法式丹麥麵包！法式修頌、可頌、葡萄可頌、潘那朵尼和蝸牛修頌。不僅飄散著法式丹麥麵包的香氣也充滿獨特造型設計，讓產品擁有視覺與味覺的雙重饗宴，更給丹麥麵包產品新的生命力。





①**法式修頌** 是以T65麵粉與萊恩克AOP無鹽奶油所做的反轉酥皮麵團添加糖煮鳳梨百香果和
新鮮鳳梨丁製成。一口咬下法式修頌，濃郁的果香會直接衝擊您的味蕾。

②**可頌** 使用T45麵粉和萊恩克AOP片狀發酵無鹽奶油製作麵團，發酵後進行整形，再進行急速冷
凍，使用丹麥機做一次三折一次四折，使簡單的可頌有層層推疊的口感和濃厚的乳香味。

③**葡萄可頌** 將可頌麵團、卡士達醬和酒漬葡萄完美融合。在葡萄瀝乾的過程中，充分吸收萊姆酒、
百香、柳橙和橙皮的夏日果香，讓看似單一口味的葡萄可頌擁有更多層次的果香味。

④**潘那朵尼** 將布里歐修冷卻後浸泡於柑橘糖漿，然後在頂層放上泡芙麵團。將內部填入四葉全脂
鮮乳與萊姆酒製成柑橘卡士達醬，並用牛奶巧克力與糖粉做裝飾。

⑤**蝸牛修頌** 卡士達醬填入可頌麵團作為內餡，脫模冷卻後填入卡士達醬、杏桃柑橘醬與添加四葉
特選鮮乳的開心果醬，多層次的醬料讓味覺享受更多衝擊。



北海道のおいしさを、まっすぐ。
よつ葉

講師

妹尾徹也
Tetsuya Senoo



北海道

春季甜點派對



熱帶生乳起司



百香椰子蛋糕



香蕉起司酥餅



榛果帕芙洛娃



四葉乳業創立於1967年，為北海道酪農所組成的公司，「想要將北海道美味又安全的乳製品送到人們手中」的直率心意來製作產品，酪農們運用農協資本，興建乳製品工廠，開始以自己的雙手製造、銷售乳製品。正宗北海道生產，嚴選15道工序，百分之百使用北海道乳源。

四葉北海道春季甜點派對，特別邀請「妹尾徹也」師傅來台分享運用十勝奶霜、四葉特選鮮乳、北海道酪乳粉、十勝乳脂起司等，製作出熱帶生乳起司、榛果帕芙洛娃、香蕉起司酥餅、北海道生乳起司、起司棉花糖、百香椰子蛋糕等六項甜點。

小編私心推薦

熱帶生乳起司甜點口感柔軟、質地綿密的甜點，使用了四葉的北海道乳脂起士做成生乳起司與熱帶水果搭配，讓口感更加豐富。熱帶水果的酸甜味道和生乳起司的濃郁香氣交織在一起，讓人感受到清新的口感和濃厚果香的滋味。



北海道十勝奶霜 知多少？

甜點中添加四葉北海道十勝奶霜，保有豐厚濃郁的乳香，吃起來的口感是清爽滑順不膩口！十勝奶霜乳脂肪含量為19%，對比動物性鮮奶油乳脂肪含量大多分為35%.38%.42%，雖然乳脂肪含量越高代表奶香越濃郁。但對於烘焙、甜點製作來說含量越高就代表越不容易被打發。

一般鮮奶油顏色會偏米白色，而北海道十勝奶霜的色澤如雪般白皙，且保有耐酸、耐熱、耐凍與不易變色的優點。很適合用於抹面、擠花，且對於初學者來說更好操作，不易因手溫而劣化，值得大力推薦！



牛奶早晚喝一杯 為健康乾杯

世界牛奶日

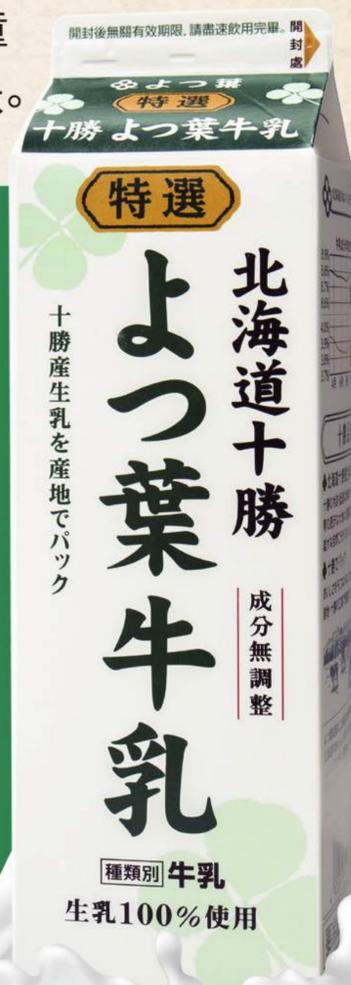
World Milk Day 

每年六月一日是聯合國糧食及農業組織設立的世界牛奶日 (World Milk Day)，根據國民健康署發布國民飲食指南，台灣孩童的奶類建議量每日目標為2份，但實際平均攝取卻只有1.3份，且還有逐年下降趨勢。小朋友的飲食通常由父母管理，從調查中也發現，原來家庭中不僅小朋友乳品類攝取未達建議量，連成人的乳品類攝取量也嚴重不足，19至64歲的成人每日建議攝取量為1.5至2杯，但經統計發現台灣成人每日乳品類實際攝取量遠低於建議份數，僅僅只有0.3杯，未養成長期飲食習慣下，連帶也間接影響家中孩童的攝取量。

牛奶做為最容易取得的乳源之一，牛奶一直是孩童補充鈣質、維生素A、B2及蛋白質等營養的好幫手，而這幾樣營養素正是影響骨骼、免疫系統及腦神經運作、生長的重要物質。根據專業醫師與營養師建議，每天讓學齡孩童飲用兩杯牛奶(240ml/杯)，就可以攝取到六成的每天鈣質建議攝取量。

成人在30歲後骨量會逐漸減少，尤其女性進入更年期後因為荷爾蒙減少因素，導致流失速度加快，骨骼將因此產生許多孔隙、變得脆弱，最後患得所謂「骨質疏鬆症」。世界骨質疏鬆基金會指出，若能在年輕時期多增加10%的骨密度，就可以使骨質疏鬆症的發生延緩13年。因此除了孩童成長期對於乳品的攝取外，成人也應該要注意攝取充足的乳品維持骨骼健康、儲存骨本。

四葉鮮乳原料為100%成分無調整純生乳，堅持使用日本北海道十勝的乳源並在產地就即刻進行殺菌包裝，鎖住最新鮮的營養與美味。不管夏季還是冬季，四葉全年出產的鮮乳乳脂肪比例均可達3.7%以上，更獲得日本「全國飲用牛乳公正交易協議會」評鑑最高特選等級，包裝上印製的「特選」兩字，就是通過特定基準的優質鮮奶才能秀出的證明！從現在開始，全家大人、小孩早晚各一杯四葉特選鮮乳，攝取優質營養與充足鈣質，一起為健康乾杯！



紫色控報到！紫薯芋泥的季節

紫薯系列再度爆紅竄起！

「食」下最火紅紫薯系列配方報你知~



紫薯風潮
再度來襲

紫薯雪花餅



材料	重量(g)
M85麥芽糖	300
雪花糖	265
水	125
S350糖漿	30
荷蘭義大利蛋白霜	60
飲用水	60
鹽	6
諾曼第無水奶油	75
德麥紫薯粉	30

輔料	重量(g)
奇福餅乾	900
荷麥蔓越莓乾	100
荷麥夏威夷豆	100

紫薯芋泥餅



材料	重量(g)
本種	
新韓國麵包粉	550
全蛋	100
煉乳	150
愛馬仕頂級白油	60
四葉特選鮮乳	180
輔料	
麵糰	35
NP 印度咖哩餡	15
日式紅豆餡粒	15
烤地瓜餡	15
F1 巧克力棒	1支
洋基184 起士片	半片
表面灑粉	
德麥紫薯粉	適量

紫薯乳酪



材料	重量(g)
液種老麵	
拿破崙法國專用粉	300
水	300
伯爵牌速發乾酵母(棕)	0.3
皇家麥芽精	3

法國老麵	
拿破崙法國專用粉	118
水	82
鹽	2
伯爵牌速發乾酵母(棕)	0.6

本種	
拿破崙法國專用粉	550
德麥紫薯粉	150
鹽	18
伯爵牌速發乾酵母(棕)	8
冷凍麵糰預拌粉(凍固)	3
老麵	600
法國老麵	200
皇家麥芽精	8
水	300
法國愛樂薇發酵奶油	10

乳酪餡	
澳洲袋鼠乳脂起士	100
砂糖	10

材料	重量(g)
主體	
鷹牌高筋粉	150
鑽石牌低筋粉	450
細砂糖	100
法國諾曼第無水奶油	200
水	225
北海道牛奶醬	1.5

油酥	
鑽石牌低筋粉	500
法國諾曼第無水奶油	200
帕瑪森起司粉	25

餡料(單個)	
大甲芋頭餡	15
烤不爆麻吉(原味)	1條

表面灑粉	
德麥紫薯粉	適量

紫薯酥



布甸麵包

PUDDING BREAD

香脆滑嫩 鹹甜濃郁

可甜可鹹! 超人氣法式流心布甸麵包
香港爆紅排足一小時, 外脆內軟口感三重奏。

香港掀起法式布甸麵包風潮, 熱潮已經燒到了台灣。

近一、兩年到香港總是看見長長人龍排隊等著一款黃澄澄、是甜點又是麵包的美食? 每每出爐就爆搶一空, 風靡香港街頭巷尾、締造奇景的就是這顆一布甸麵包。

不同於德式布丁與蛋塔, 圓滾滾的麵包體好療癒, 一口咬下充滿濃郁麥香, 內裡則如典型的歐包一樣覆滿嚼勁。最吸引人莫過於中心的布丁餡, 單吃是濃厚的鮮奶卡士達烤布蕾, 隨布丁餡浸潤烤培的麵包則變得滑嫩有彈性。這樣的多重口感如此吸引人, 就算已問世一段時間也持續在香港不斷收服新粉絲。

如今饕客們免飛到香港就能吃到同款的布甸麵包, 盤點全台4家布甸麵包, 除了布蕾餡口味以外, 店家還結合道地台灣食材實在太有福拉!



熱潮
襲來
跟
上



【奧瑪烘焙】布丁包

高雄發跡的團購品牌名店，創下網路單日15,000顆的訂單量，美味無比的麵包體嚴選使用日本歷史最悠久的製粉公司－日本製粉的鷹牌及拿破崙麵粉，且自製老麵讓麵包體超Q彈，烤過表皮更是酥脆。滿滿法式布丁內餡加上特調乳酪餡，猶如超巨大蛋塔！不甜膩的口味讓網友回購率超高！

奧瑪烘焙 左營旗艦店

店家地址：高雄市左營區重愛路221號(旗艦店)

店家專線：07-341-0261



【麥仕佳烘焙】布蕾乳酪堡、布蕾芋泥堡

彰化最知名的伴手禮店麥仕佳，芋泥系列商品更是擁有網路討論度最高人氣，期間推出的布蕾芋泥堡特別使用日本麵粉製作酥脆外皮，內餡除使用皇家芝蘭雅的焦糖布蕾粉外，更是選用台灣大甲的芋頭餡，芋頭控絕對不能錯過！

麥仕佳烘焙坊 彰化中正旗艦店

店家地址：彰化市中正路二段342號(旗艦店)

店家專線：04-7292555



【麵包空間】法式烤布蕾

板橋熱搜名店麵包空間，特別推出盛夏冰涼著吃才好吃的法式烤布蕾，鬆軟的法國麵包是使用拿破崙法國專用粉，而冰涼軟嫩的布蕾內餡選用法國愛樂薇發酵無鹽奶油製成。頂級食材的結合讓每一口咬下都充滿幸福，絕對是夏日下午茶的首選。

麵包空間 府中店

店家地址：新北市板橋區府中路53號

店家專線：02-22721458



【全統西點麵包】法式布蕾麵包

在地天母人激推的40年甜點店，法式布蕾麵包主推冰的也好吃！香脆的外皮使用鷹牌麵粉製作，關鍵的布丁餡特別使用皇家芝蘭雅的焦糖布蕾粉，熱的吃、冰的吃都不膩口的滿足大人小孩都喜歡的口味。

全統西點麵包 天母東路店

店家地址：台北市士林區天母東路36-4號

店家專線：02-2871101



香料皇后

窺視香料皇后昂貴的秘密

香料皇后—香草莢Vanilla bean，即使沒看過本體也聽過它！香草莢的主要用途是作為調味料和香料。當香草莢成熟後，豆莢會開裂，釋放出豐富的香氣和味道，可以用來調味各種食品和飲料，在日常生活中60%運用於烘焙料理，舉凡：布丁、冰淇淋、馬鈴薯泥、鵝肝；33%化妝品、香水以及7%芳香療法。

香草莢又稱為香草豆。香草莢是由香莢蘭的果莢製成。香草莢的主要產地是熱帶地區，如馬達加斯加、印度尼西亞和墨西哥等地。香草莢的香味和味道來自其中的香草醛成分，這種成分也是香水的主要成分之一。

香草莢的價值在於其製作的過程繁瑣。香草莢現階段皆由人工授粉，因此成本相對高昂，成熟到採收經過發酵、曬乾、熏製、真空包裝等過程，這些過程會進一步增強香氣，並使其顏色變深更具價值。

想要試試看香料皇后的魅力嗎？德麥食品有販售馬達加斯加S級香草棒！
香草醛含量高，長度均15公分以上，豆莢充分飽滿，香氣四溢絕對值得您一試！

▶▶▶▶ 購買香草莢
歡迎洽詢德麥業務



來自夏朗德-伯瓦圖
法國AOP產區認證奶油

德麥特報

特派員：獅麥兒



材料 Material

材料	%	重量g
1.鷹牌高筋粉	100	300
2.鹽	2	6
3.細砂糖	10	30
4.新鮮酵母	3	9
5.四葉北海道全脂奶粉	3	9
6.四葉特選鮮奶	10	30
7.全蛋液	15	45
8.水	45	135
9.萊思克AOP發酵無鹽奶油	10	30
合計	198	594

製作流程 Process

- 攪拌：攪拌時間 L4 M4 ↓ L3 M3
 - 1.除了奶油以外其餘原料放置攪拌鋼攪拌。(建議慢速4分,中速4分)
 - 2.攪拌至出筋後添加奶油,建議慢速3分中速3分,攪拌至表面光滑完全階段。
- 麵糰起缸溫：26度。
- 基本發酵溫度：28度約60分鐘。
 - 1.分割60克，約9個，滾圓後鬆弛15分鐘。
 - 2.將麵糰桿開後放置直徑10公分的模具中進行最後發酵。
- 最後發酵溫度：35度約45分鐘。
 - 1.表面塗蛋液後，放上調理德麥煙燻雞肉30g。
 - 2.放上美國洋基184起士片與傑克乳酪片入爐。
 - 3.上火220度 下火180度 (風爐建議170度)約10~12分鐘。
- 調理燻雞肉餡：
 - 德麥煙燻雞肉200 公克。
 - 優格50公克。
 - 四葉北海道十勝乳脂起士50公克。
 - 黑胡椒粒3公克。
 - 攪拌均勻即可，冷藏保存備用！

調理燻雞起士三次方

MOUSSE RING



加高型慕斯圈



慕斯圈加高設計 適合製作層次豐富的甜點

SUS304不銹鋼經電解處理 符合食品安全衛生

高強度
不銹鋼

多層次
甜點製作

食品級
安全衛生



SN3868

6"圓型圈

Ø 152x80mm | 1.2mm 304不銹鋼

SN3869

8"圓型圈

Ø 203x80mm | 1.2mm 304不銹鋼



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



電子目錄

SINCE 1983

新麥烘焙設備

SINMAG bakery Machine



北區業務

越式吐司

Bánh mì



中區業務



南區業務



歐式電烤爐



台車爐



凍藏發酵箱



電爐+蒸氣



螺旋攪拌機半包粉



自動分割滾圓機



熱風爐+發酵箱



法式整形機



總公司/工廠 : 新北市五股區五股工業區五權六路23號 T: (02)22981148 E: tsm@sinmag.com.tw
 台中區 : 台中市西屯區廣福路317之2號 T: (04)2706-9912 E: taichung@sinmag.com.tw
 高雄區 : 高雄市鳥松區大昌路478號 T: (07)3700870 E: kaohsiung@sinmag.com.tw
 大陸公司 : 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號 T: (0510)83779059 E: wuxi@sinmag.com.cn

2023 06 月

June



顏志偉 師傅
夏季麵包曲
 烘焙資歷 20 年
 創意讓人為之一亮!



林凱祥 師傅
扛「爸」子甜點饗宴
 烘焙資歷 20 年
 父親節多道甜點饗宴!



江進元 師傅
金秋璀璨月餅節
 烘焙資歷 30 年
 中秋新口味搶先知!

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。

YouTube 德麥烘焙園地：

訂閱烘焙園地
 瞭解更多
 「詳細資訊」
 「最新產品」
 「烘焙教學」



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
5/28 初十	5/29 十一	5/30 十二	5/31 十三	1 十四	2 十五	3 十六
			高雄 顏志偉 師傅 夏季麵包曲	台中 顏志偉 師傅 夏季麵包曲	台北 顏志偉 師傅 夏季麵包曲	
4 十七	5 十八	6 芒種	7 二十	8 廿一	9 廿二	10 廿三
		桃園 林凱祥 師傅 扛「爸」子甜點饗宴	台北 林凱祥 師傅 扛「爸」子甜點饗宴	新竹 林凱祥 師傅 扛「爸」子甜點饗宴	台中 林凱祥 師傅 扛「爸」子甜點饗宴	
11 廿四	12 廿五	13 廿六	14 廿七	15 廿八	16 廿九	17 三十
		高雄 林凱祥 師傅 扛「爸」子甜點饗宴	台南 林凱祥 師傅 扛「爸」子甜點饗宴	嘉義 林凱祥 師傅 扛「爸」子甜點饗宴		
18 初一	19 初二	20 初三	21 夏至	22 初五	23 初六	24 初七
				因逢端午節連假，敬請提早備貨。 避免物流接單繁忙無法按時送達。		
25 初八	26 初九	27 初十	28 十一	29 十二	30 十三	7/1 十四
	正常出貨日		花蓮 江進元 師傅 金秋璀璨月餅節	宜蘭 江進元 師傅 金秋璀璨月餅節		

夏季麵包曲 - 顏志偉 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務						
05 月 31 日 (三)	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	
06 月 01 日 (四)	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	
06 月 02 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	
扛「爸」子甜點饗宴 - 林凱祥 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務						
06 月 06 日 (二)	PM 06:00 - 09:00	桃園	全國食材廣場南崁店	(02) 2298-1347	桃園市蘆竹區長興路四段 338 號	
06 月 07 日 (三)	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	
06 月 08 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	
06 月 09 日 (五)	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	
06 月 13 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	
06 月 14 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	
06 月 15 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	
金秋璀璨月餅節 - 江進元 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務						
06 月 28 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	
06 月 29 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	



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	