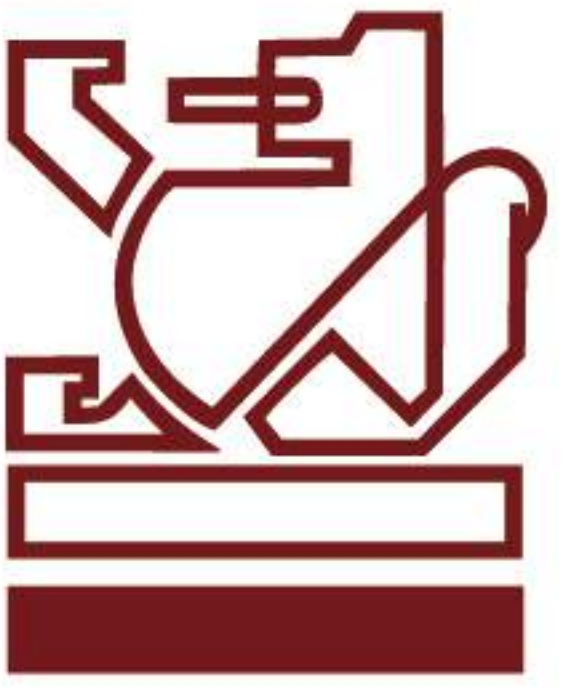


2023/07 No.271



July

烘焙新訊



T e h m a g F o o d s

T e h m a 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 07月 第 271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 發行人：10000 份

抗暑保鮮

德麥保冷劑

最佳選擇

保冷劑 | 外層吸水棉紙，吸收凝結水特強，水份緩釋劑無毒無害無螢光劑，冷點禮盒適用。

規格 | 20g(6x7cm)、40g(6x10cm)、60g(6x13cm)、100g(9.5x10cm)

產地 | 台灣

使用方式 | 將保冷劑置入冷凍庫內(8小時以上)至完全凍結，再以透明膠帶黏貼於產品盒蓋上或置於側邊。

備註 | 本產品無毒無害可重複使用，包裝如有破損易漏時，則請勿使用。



Happy
Father's Day



插牌可客製化
歡迎洽詢德麥業務

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

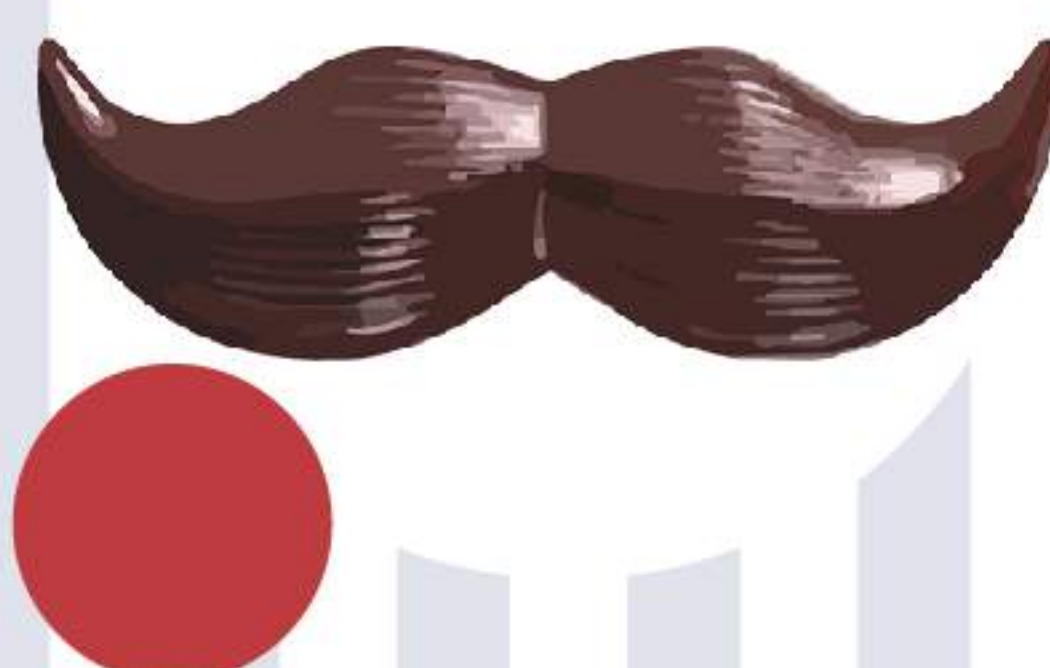
單張規格：29.7 x 21cm(A4)

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)



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



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



比利時多布拉巧克力

HALLOWEEN PARTY

trick or treat



NEW



Black Cat
尺寸：寬25x40mm
編號：78440
數量：(± 75 pcs)

NEW



Truffle shells eyeball red
尺寸：Ø25mm
編號：77959
數量：(± 252 pcs)
容量：5ml (0,17 oz)



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



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



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



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

法國PCB巧克力

NEW

Six pieds sous terre Moulds coffin

地下六尺棺材模具

編號：070423

上蓋：7.9 x 14.6 cm 厚度 1.37 cm

底盒：7.9 x 14.6 cm 厚度 3 cm

盒內骨頭：6.5 x 13.2 cm 厚度 0.8 cm



Skulls Dark choc embossed

原料：黑巧克力

尺寸：30 x 40 mm

編號：070346

數量：(±70 pcs)



Knives and choppers

原料：白巧克力

編號：070344

數量：(±150 pcs)



Witch hats

原料：黑巧克力

尺寸：37.8 x 36 mm

編號：070371

數量：(±126 pcs)



NEW



Halloween Wax seals

尺寸：Ø35mm

編號：070244

數量：(± 63 pcs)



Cartoon eyes Compound

尺寸：35 x 23 mm

編號：070359

數量：(± 182 pcs)



Balls BB

尺寸：ø 26 mm

編號：070246

數量：(± 63 pcs)



Ghosts

原料：白巧克力

編號：070347

款式：3種隨機出貨

數量：(± 208 pcs)



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，感謝！

Chocolate



世界巧克力日

7月7日是世界巧克力日,據說巧克力在四百多年前的16世紀傳入歐洲的歷史性一天就是7月7日,所以人們會在這天品嘗巧克力以示紀念和慶祝。

而現今,巧克力已是廣為流傳的全民甜點,更成為表達愛意的象徵。在這個一年一度的日子,最好的慶祝方式莫過於準備一場巧克力盛宴,向愛人真心告白、對親人和好友表達關心,這就是世界巧克力日的真正意義。

巧克力作為許多人的幸福食物,療癒的巧克力現今被廣泛在全球生產,德麥食品也提供來自世界各地知名品牌的巧克力原料,就帶大家認識一下!



嘉麗寶巧克力

過去100年以來，嘉麗寶一直堅持比利時頂級巧克力的品質。嘉麗寶專屬的可可豆烘焙師，貫徹一世紀的實踐理念，結合傳統與現代的精隨，精心焙製，發揮出可可豆最大的香味潛能。

在歷經數小時不間斷的研磨過程中，烘焙師以無比的耐心，力求精確無誤，他們必須對巧克力有極強的洞察力，知道巧克力風味在何時達到全面均衡，其成果自然無比精細、入口即溶，這就是嘉麗寶一貫不變的最高水準。在今天，嘉麗寶已然成為頂級比利時巧克力的代名詞，超高水準的品質與口味，深受各師傅的愛用。



瑞士蓮巧克力

1845年，Lindt 家族在蘇黎世創業，開始研發固態巧克力；1879年，Rodolphe Lindt 獨創“Conche”機器，發明出巧克力攪拌工藝，運用攪拌器長達78小時的研磨，讓巧克力產生滑順細緻的質地，入口即溶的巧克力自此應運而生，並風靡世界至今。

製作好的巧克力，要從揀選最佳的可可豆開始，Lindt 的巧克力大師們對可可豆極有研究，並遠從非洲及南美各地，精選最高品質的可可豆。160 年來，用心地發展並改良獨特配方，造就了 Lindt 巧克力文化的獨特魅力。



梵豪登專業型巧克力

這場改變世界的革命始於1828年，在這之前，可可豆含有豐富的油脂，而難以製成固體形狀。梵豪登 (Van Houten) 發明了可可壓榨法的專利技術，第一個使用液壓機將可可脂從可可豆壓榨出來，讓可可豆的油脂降低，並運用此技術提煉出現今人們所熟悉的可可粉。

而這場革命並未結束，梵豪登持續投入研發，繼而發明鹼化可可粉技術 (Dutching)，此技術可去除可可中的酸澀，讓風味更加濃醇，且易與水及牛奶結合，製作出酸度較低的可可粉。這項創舉仍持續延續，梵豪登家族投入更多的技術研發，製造出各類調溫巧克力與代可可脂巧克力商品。



F1巧克力

一群雄心勃勃的巧克力專家，匯聚超過50年的技術開發和實際應用經驗，激發出LeBourne巧克力的概念。LeBourne巧克力均採用最優質的原料，以確保能符合客戶預期的口味。Le Bourne巧克力的生產是一項工藝，更有完備的食品衛生安全條件，堪稱是實驗室品質標準，製造全程皆以豐富的經驗，確保成品的最佳品質。



中秋餡料 | 業界最齊全

你想得到的中秋餡料，德麥(應該)都買得到

■ 中秋餡料業界最全

一眨眼就來到下半年，準備迎接對烘焙業來說十分重要的中秋節。每年中秋節德麥提供應有盡有的各種傳統、創新餡料，讓店家夥伴做出最有優勢的特色產品。而除了豐富的餡料外，今年德麥烘焙技師團隊江總監為大家帶來多款中秋新品提案，本期月刊就來搶先報給大家瞭解！

■ 新品提案第一彈 ■ 楊枝甘露月餅餡 (奶素)

楊枝甘露是一道非常受歡迎的港式甜點，通常在夏季或炎熱的天氣中享用。它由清甜的芒果、西米、椰奶和糖漿製成，結合了豐富的口感和甜美的滋味。

在品嚐楊枝甘露餡時，首先能感受到清甜的芒果味道伴隨椰奶濃郁。口感方面，楊枝甘露帶有西米的嚼勁，椰奶的滑順和糖漿的甜蜜。整體來說，它帶給人一種清涼和滋味兼具的感受。酸甜的楊枝甘露餡除了可以製作冰皮月餅外，也適合包入中式酥皮中烘烤，推薦大家一定要試試這款香甜熱帶水果與奶香酥皮的神仙組合！

當楊枝甘露與月餅碰撞擦出新的創意火花，絕對是今年中秋值得期待的月餅新星！詳細產品配方與做法將在德麥的金秋璀璨月餅節為大家揭露，想瞭解的朋友千萬別錯過接下來的中秋講習會！





**金秋璀璨
月餅節**

Mid-Autumn Festival

06/28 花蓮

06/29 宜蘭

07/04 高雄

07/05 台南

07/06 嘉義

07/11 台中

07/12 新竹

07/13 桃園

07/14 台北

報名請洽業務

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

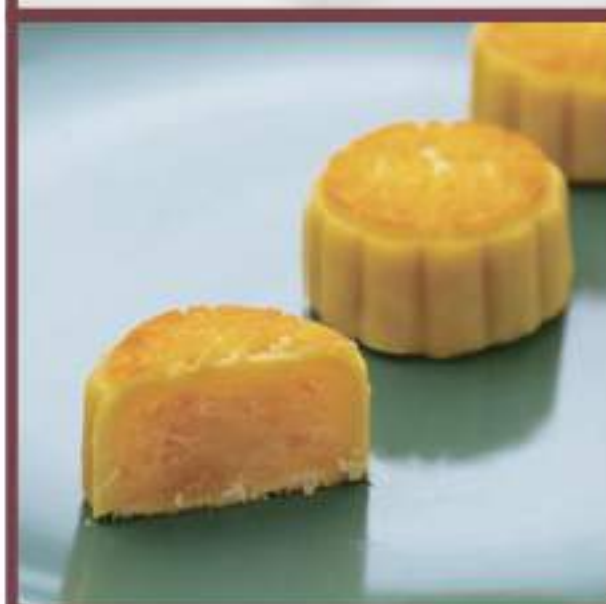
德麥鼎力支持店家製造最美味可口的月餅，生產研發各式最高品質的月餅餡料，不但種類齊全，且風味絕佳，更有安全保證。絕對是店家的第一選擇，歡迎店家及早訂購，掌握商機！



晶莎奶黃餡

(蛋奶素)

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。



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。

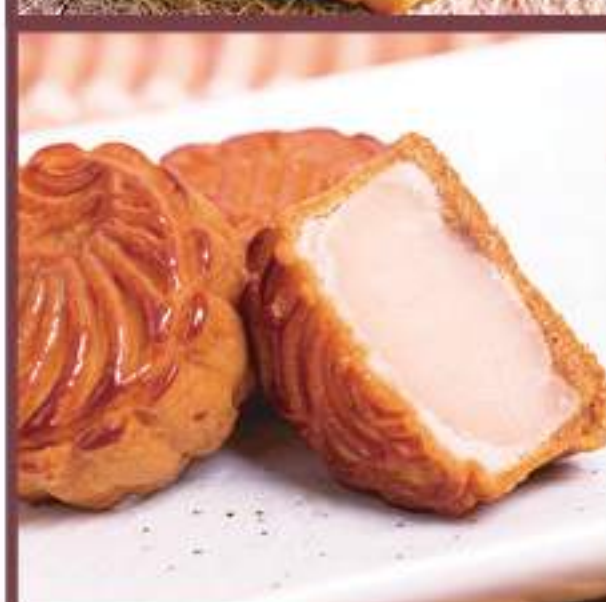


京皇酥(皮/餡)

(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。



十勝生乳豆沙餡

(奶素)

百分之百使用北海道十勝四葉乳源，搭配台灣白鳳豆，歷經十五道工序製程，口感清爽細緻，綿密如白雪。



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。

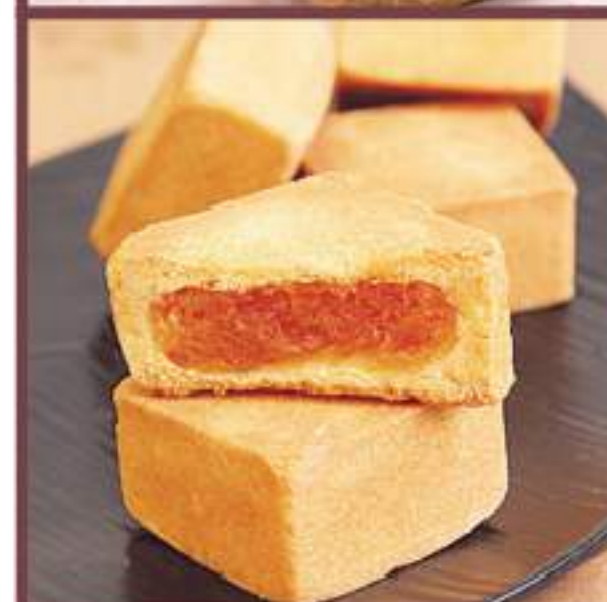


八卦山土鳳梨餡

(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。





愛法奶油芋頭餡 (奶素)

特選法國進口愛樂薇頂級發酵奶油製作，以低溫長時間發酵奶油搭配傳統月餅。口感細緻滑順，甜而不膩散發柔和乳脂香氣。





德麥桃山皮(巧克力) (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。





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。

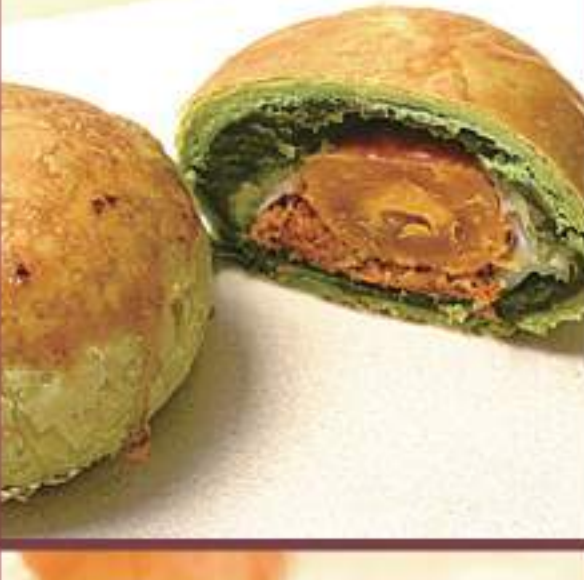




桂花核桃餡 (純素)

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。





愛法奶油棗泥餡 (奶素)

特選法國進口愛樂薇頂級發酵奶油製作，以低溫長時間發酵奶油搭配傳統月餅。口感細緻滑順，甜而不膩散發柔和乳脂香氣。





愛法奶油紅豆餡 (奶素)

特選法國進口愛樂薇頂級發酵奶油製作，以低溫長時間發酵奶油搭配傳統月餅。口感細緻滑順，甜而不膩散發柔和乳脂香氣。





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。

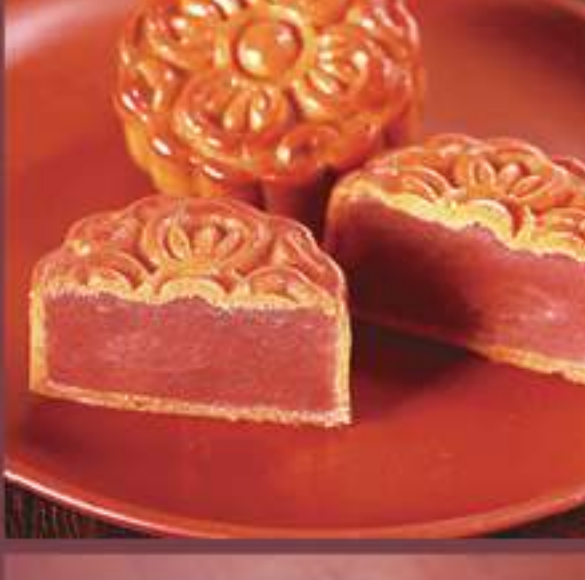




金桔月餅餡 (純素)

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



小日子 | 真莓好

STRAWBERRY

in happiness every day



玫之莓味

材料	重量(g)
鷹牌高筋麵粉	800
玫瑰麵包粉	200
大日本明治上白糖	150
鹽	12
第三代改良劑	5
伯爵棕色酵母	8
愛樂薇烹飪動物性鮮奶油	100
飛雪金磚發酵奶油	80
天然老麵	300
冰水	500
德麥草莓乾	100
大理石煉乳草莓	600
NP卡士達粉	250
四葉特選鮮乳	1000



草莓巧克力

材料	重量(g)
鷹牌高筋麵粉	900
澳洲純裸麥粉	100
大日本明治上白糖	60
鹽	12
伯爵棕色酵母	10
天然葡萄種液	100
天然酵母種	200
水	550
燙麵	150
德紐奶油	40
草莓香精	3
A800烘焙王改良劑	8

內餡	
德麥草莓乾	200
梵豪登苦甜巧克力水滴	100



德麥乾燥草莓粉

精選新鮮草莓進行乾燥，經過層層磨製，運用冷凍真空乾燥技術製作，無額外添加糖、無使用人工香料及色素。



德麥乾燥草莓(碎粒)

經過瞬間高溫將水分脫乾的高超技術變成脆粒。泡水中三分鐘之後，就還原成水果果肉口感比果凍還軟。



德麥草莓乾

新鮮草莓選製，草莓顆粒完整，口味香甜，色澤漂亮。可直接食用，也可方便應用於各式甜點、蛋糕，也可以作為甜點內餡增加口感層次。



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。



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。



紅龍冷凍草莓

法國最頂級草莓，色澤自然亮麗，新鮮採收。採收後立即採用急速冷凍技術，鎖住草莓的鮮甜與水份。讓草莓告別屬於季節限定的原料。



嘉麗寶草莓巧克力鈕扣

清爽草莓風味的巧克力，來自比利時調溫巧克力，可可含量為35.8%，草莓季時提升味蕾上的享受。



大理石草莓麵包餡

大小朋友最愛的大理石麵包，口感鬆軟又有飽足感。下午茶、點心時刻必不可少的一味。草莓麵包內餡，精選挑選上等草莓使產品呈現一層層草莓色，亮度彩麗，口味香甜。



黑玫瑰迷你草莓脆筒

黑玫瑰脆筒系列的口味多樣化，脆筒皮薄且脆，餅皮內緣有純手工的餡料塗層，有一般及迷你兩種尺寸，無防腐劑、無人工香精及色素，且不含反式脂肪。



黑玫瑰迷你草莓脆籃

純手工及天然奶油製作，皮薄且脆。採用真空包裝，無防腐劑，無人工香精及色素，非轉基因及不含反式脂肪，多種口味、尺寸且可二次烘焙。

STRAWBERRY

in happiness every day

夏季demo show 水果甜點盛宴

CHEF
R. Huigsloot



夏季水果甜點盛宴

炎炎夏日，酷熱的高溫帶來許多果香濃郁的水果！

例如多汁解渴一口接一口的鳳梨、香甜可口的水蜜桃...等

讓炎熱酷暑，因濃郁的果香減少身心靈上的熱氣~

本次水果甜點饗宴採用愛迪亞頂級水果餡來進行發揮！

讓夏季濃郁果香配合上歐洲世界賽西點大師Ramon Huigsloot的創意揮灑出此次盛宴的五道水果甜點。

夏季水果甜點盛宴帶來的甜點有

鳳梨椰子粉小點、提拉米蘇與水蜜桃慕斯蛋糕、香吉士布朗尼、巧克力虎皮泡芙、草莓覆盆子慕斯蛋糕。

台北



高雄



台中





草莓覆盆子慕斯蛋糕

將甜麵糰擀平烘烤做底，在將愛迪亞草莓果餡與慕斯粉混合做內餡，蛋糕外層採用瑞士卷包裹，最外層採用耐凍鏡面與紅龍覆盆子與愛迪亞覆盆子果餡做最後裝飾。

香吉士布朗尼

將嘉麗寶黑巧克力放入碗中，隔水加熱進行融化。用平板式攪拌機以第一速度攪拌華爾滋蛋糕粉、糖粉、雞蛋、愛樂薇無鹽奶油、橙皮製成麵糊。將愛迪亞香吉士果餡依照對角線擠至麵糊上。用巧克力酥麵糰裝飾。



巧克力虎皮泡芙

採用T55麵粉混合愛樂薇無鹽奶油做泡芙內體，外層採用克寧姆粉與嘉麗寶可可粉和德麥香草莢，上層奶油採用德麥香草莢與嘉麗寶白巧，搭上愛迪亞藍莓果餡跟巧克力做裝飾。

鳳梨椰子粉小點

使用T55麵粉與愛樂薇無鹽奶油混合成麵糰，擀成6mm厚度，然後在麵團上放一個9x3cm的圓形烤盤，將混合杏仁膏、椰奶、椰子粉混合擠在麵團上方，進入烤箱。烘烤完將底部浸上愛迪亞鏡面果膠，再用椰子粉與愛迪亞鳳梨果餡裝飾。





茉香草莓牛奶冰

Jasmine scented strawberry milk ice drink

材料	份量
愛迪亞黑櫻桃餡	30g
嘉麗寶淋醬(巧克力)	25g
四葉特選鮮乳	80g
冰塊	150g
TMC Max Espresso	2杯
維益鑽石牌脂肪抹醬	適量
黑櫻桃果粒	1顆

材料	份量
愛迪亞草莓餡	60g
茉莉花茶濃縮液	20g
冰塊	250g
S350糖漿	50g
四葉特選鮮乳	80g
乾燥草莓碎粒	10g
維益鑽石牌脂肪抹醬	適量
新鮮草莓	1顆



摩卡黑森林

Mocha Black Forest Ice Drink



aldia

MASTERS IN FRUIT

比利時愛迪亞頂級水果餡



香橙肉桂雪頂冰茶

Orange Cinnamon Snappdrops Iced Tea

材料	份量
愛迪亞青蘋果餡	65g
樂比青蘋果果泥	15g
焦糖糖漿	10g
S350糖漿	10g
冰塊	200g
四葉特選鮮乳	80g
水	80g
樂多100%檸檬汁	10g
維益鑽石牌脂肪抹醬	適量
頂級肉桂粉	少許
嘉麗寶淋醬(焦糖)	少許

材料	份量
愛迪亞香吉士餡	30g
橙子果凍	50g
S350糖漿	25g
自製糖水	20g
緹莉亞伯爵紅茶	200g
海鹽溶液	15g
冰塊	250g
橙子	2片
維益鑽石牌脂肪抹醬	適量
紅龍冷凍柳橙皮	少許



蘋果肉桂冰茶

Apple Cinnamon Iced Tea



07/15

世界冰淇淋日

告別炎熱夏日，最好的解法 就是來一枝透沁涼的冰淇淋！消暑解熱，瞬間涼爽！但你知道嗎？

夏天不可或缺的冰淇淋可是有專屬的節日呢！每年7月的第3個禮拜天就是美國的全國冰淇淋日！

雖然台灣並沒有明定類似的節日，但不少冰淇淋業者與超商業者都會在這天做促銷活動喔！

本次介紹的是「京都宇治抹茶冰淇淋」，來跟小編一起動手做冰淇淋吧！

此次製作屬於「少份量」的冰淇淋！適合小店舖或當夏季新品！

「大份量」冰淇淋推薦購買冰淇淋機與四葉北海道十勝霜淇淋原料，產品CP值直接點滿！乳香濃郁、絲滑質地！

材料 Material

材料	重量g
1.煉乳	170
2.四葉特選鮮乳	50
3.京都宇治頂級抹茶粉	15
4.法國愛樂薇動物性鮮奶油	250
合計	485

製作流程 Process

- 01.將京都宇治頂級抹茶粉過篩
- 02.將四葉特選鮮乳分兩次倒入抹茶粉攪拌均勻
- 03.將煉乳全數倒入
- 04.用保鮮膜封住，放入冰箱冷藏備用
- 05.將法國愛樂薇動物性鮮奶油倒入事先冰凍數小時的金屬打發盆，以中高速打到鮮奶油有明顯紋路，改為低速打發，接近硬性發泡即可
- 06.拌入調好的煉乳抹茶醬，用攪拌機以中低速充分攪勻
- 07.把完成的冰淇淋糊倒入金屬的容器中，冷凍過夜或至少6小時
- 08.剛取出的冰淇淋會不好挖取，建議把冰淇淋放冷藏5-10分鐘，比較好挖取與食用

-----建議：可以搭配紅豆泥跟黑糖一同食用，宛如瞬飛日本京都。

事前步驟 Preparation Steps

- 01.愛樂薇鮮奶油放入冷藏6小時
- 02.金屬打發盆放入冷凍6小時

偷偷跟你說 Little Secret

- 01.可用德麥咖啡粉取代抹茶粉，製作咖啡口味的冰淇淋
- 02.可用嘉麗寶防潮可可粉取代抹茶粉，製作巧克力口味的冰淇淋





德麥芝蘭雅烘焙版圖擴張，跨足電商通路創雙贏

德麥食品（1264）中國大陸重要子公司芝蘭雅烘焙原料(無錫)有限公司於5月26日舉行新廠落成啟用典禮，該廠為深耕中國大陸市場20餘年的第三座廠房，也是目前最大的廠房，未來將替公司提供主要成長動能。今年訂出「增加每月成交客戶數」以及「提升自製品產量」為首要目標。在連鎖烘焙渠道方面，除了「以商品帶動原物料銷售」的商業模式執行外，並將採取強化營銷方案的推廣，除了提供客戶好產品外，更賦予能夠讓客戶容易推廣的好「商品」，藉以提高業務推廣的成交率。在電商及家用領域，受惠於居家消費及電商的帶動下，呈現逐年上升趨勢，本公司制定電商價格體系及規則，並引入電商營運人才，設立「旗艦店」，完善小包裝產品線，逐步布局預制烘焙市場。綜上，藉以厚積營運穩定成長之基礎。

芝蘭雅烘焙原料(無錫)有限公司為荷蘭Zeelandia公司和台灣德麥公司於2001年在江蘇無錫共同投資創建。秉承荷蘭Zeelandia公司百年成功經驗及專業技術，致力於生產、銷售和引進優秀品質的烘焙原料，竭誠服務於中國烘焙業。為不斷提升國內烘焙水準而不斷努力，主營：烘焙原料及包裝材料。德麥芝蘭雅在中國大陸設有44個辦事處，為烘焙業提供快速、方便的直銷服務。不僅為客戶提供優質的烘焙原料，還可為客戶提供全方位的生產銷售指導，是烘焙企業可靠的合作夥伴！

吳文欽總經理進駐中國大陸積極擴展大陸市場，以「調結構、穩增長、高利潤」營運策略深耕中國大陸市場。同時聯盟更多優質、可靠的營銷商合作夥伴發揮其深耕當地的實力，為客戶提供多渠道、多方面的經銷服務。在完善工廠供應鏈體系方面，強化產銷會議有效運作，持續優化製程及工藝以確保品質，要做到「保品質、保供給，保價格、保利潤」。配套資深烘焙技術服務團隊，為客戶提供一對一的專屬服務。

NT\$300

1B

1S

NT\$200

FMTSS001B
慕斯模(243x123x35mm)
FMTSS001S
慕斯模(196x117x40mm)

NT\$300

2B

2S

NT\$200

FMTSS002B
慕斯模(237x126x60mm)
FMTSS002S
慕斯模(180x110x50mm)

NT\$200

FMTSS003S
慕斯模
(204x105x45mm)

NT\$200

FMTSS004S
慕斯模
(204x105x45mm)

5S

6S

7S

NT\$200

FMTSS005S
慕斯模(160x160x40mm)
FMTSS006S
慕斯模(157x157x35mm)
FMTSS007S
慕斯模(157x157x45mm)

NT\$200

FMTSS008S
慕斯模(175x185x43mm)

NT\$200

FMTSS009S
慕斯模(160x160x38mm)

NT\$200

FMTGST01
冰棒筒慕斯杯 10個/包

12S

13S

14S

NT\$200

FMTSS012S
慕斯模(直徑155x60mm)
FMTSS013S
慕斯模(直徑165x40mm)
FMTSS014S
慕斯模(直徑160x55mm)

15S

16S

17S

NT\$200

FMTSS015S
慕斯模(直徑160x45mm)
FMTSS016S
慕斯模(直徑170x50mm)
FMTSS017S
慕斯模(直徑165x60mm)

將棒子上壓
蛋糕就出來囉

變點小東西

絕版品出清 請洽業務

商品數量有限 售完為止



◆ 加州特級核桃1/8

美國加州特級核桃品種粒粒飽滿、口感爽脆，堅果香氣十足！烘焙必備好食材，可以增加烘焙品的口感和香氣。

核桃營養價值高，好處多多，擁有好的油脂，美味又健康。可以用在麵包、布朗尼、磅蛋糕、南棗核桃糕、司康或加入優格、穀物麥片、沙拉等料理，當小零食等，應用範圍超級廣。



◆ 無尾熊頂級酥油

無尾熊頂級酥油是從牛骨與牛脂中提取，經冷凍捏合製作而成的奶油代用品，俗稱烤酥油或酥油。含脂量100%，不含水份與鹽份。酥油具有良好的乳化分散性、保水性、吸水性、含氣性、可塑性、酥脆性及安全性。

適用於葷食台式麵包、蔥花麵包、中式糕餅、波羅皮等食品中。



◆ 澳洲夏威夷豆

澳洲夏威夷豆具有豐富的營養價值和美味的口感。富含健康脂肪，還是優質的蛋白質和纖維來源，並含有多種維生素和礦物質。澳洲夏威夷豆可烘烤後食用或用於烘焙。

它們具有豐富的奶油口感和濃郁的堅果風味，常常被用於糕點、巧克力、餅乾、冰淇淋等食品中，應用範圍超級廣。



◆ 臺灣在地特級香草莢

臺灣在地特級香草莢由臺灣農民在地栽種發酵而成，香草青莢經由手工採摘與配種，進行精心發酵和乾燥熟成。特級是指原料為質量最好、尺寸均15cm以上且濃郁香氣的青莢發酵而成。香草莢是味覺饗宴的關鍵提供獨特風味，這些香草莢還被廣泛用於各種食譜和烹飪方式中，如製作甜點、蛋糕、醬汁和烘焙食品等。



◆ 美國杏仁細粉

美國杏仁細粉是將杏仁去殼後經過研磨而成的，通常呈白色或淡黃色，擁有豐富的營養價值和廣泛的應用。素食者和乳糖不耐症患者常用的替代品，因為它不含麩質和乳製品。

可以作為烘焙的主要成分之一，用於製作麵包、餅乾、蛋糕和餅乾等糕點、杏仁奶、果昔等健康飲品。



可耐高溫 200℃

食品級矽膠 衛生安全

清除髒汙不傷塗層

Silicone Wide Scraper

寬口刮刀



SN4753 寬口刮刀

185x112x18mm | 矽膠(SILICONE)

- 清潔器具上的焦化物、碎屑等
- 矽膠耐熱、耐磨損，不易變形
- 一體成形不藏汙納垢，好清潔



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

SINCE 1983

新麥烘焙設備

SINMAG bakery Machine

中秋

Moon Festival



電子目錄



北區業務



中區業務



南區業務



旋轉台車爐



上掀式電爐



熱風爐10層+架子



電動分塊機



變頻式蛋糕攪拌機



螺旋攪拌機一包粉



凍藏發酵箱(雙系統)

SINMAG

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 07 July



曾昭曆 師傅
用好麵粉做好麵包
日日好 pain 的創始人



江進元 總監
金秋璀璨月餅節
德麥技術研發部總監
帶來新開發的月餅餡



吉屋陽一師傅
麵包繁盛人氣商品
運用夢想力麵粉製作
多樣人氣麵包！



康豐柚 師傅
萊恩克層次美學分享會
現任台北五星酒店烘
焙主廚



Robert Hope
英格蘭經典甜點嘉年華
德麥食品西點烘焙顧
問，英紐雙文化甜點師

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
6/25 初八	6/26 初九	6/27 初十	6/28 十一	6/29 十二	6/30 十三	1 十四
			花蓮 江進元 總監 金秋璀璨月餅節	宜蘭 江進元 總監 金秋璀璨月餅節		
2 十五	3 十六	4 十七	5 十八	6 十九	7 小暑	8 廿一
		高雄 江進元 總監 金秋璀璨月餅節 曾昭曆 師傅 用好麵粉做好麵包	台南 江進元 總監 金秋璀璨月餅節 曾昭曆 師傅 用好麵粉做好麵包	嘉義 江進元 總監 金秋璀璨月餅節 曾昭曆 師傅 用好麵粉做好麵包	台北 江進元 總監 金秋璀璨月餅節 曾昭曆 師傅 用好麵粉做好麵包	台中 吉屋陽一 師傅 麵包繁盛人氣商品
9 廿二	10 廿三	11 廿四	12 廿五	13 廿六	14 廿七	15 廿八
	台北 吉屋陽一 師傅 麵包繁盛人氣商品	台中 江進元 總監 金秋璀璨月餅節	新竹 江進元 總監 金秋璀璨月餅節	桃園 江進元 總監 金秋璀璨月餅節	台北 江進元 總監 金秋璀璨月餅節	
16 廿九	17 三十	18 初一	19 初二	20 初三	21 初四	22 初五
		高雄 康豐柚 師傅 2023 Lescure 法國 萊恩克層次美學分享會	台中 康豐柚 師傅 2023 Lescure 法國 萊恩克層次美學分享會	台北 康豐柚 師傅 2023 Lescure 法國 萊恩克層次美學分享會		
23 大暑	24 初七	25 初八	26 初九	27 初十	28 十一	29 十二
		高雄 Robert Hope 英格蘭經典甜點 嘉年華	台中 Robert Hope 英格蘭經典甜點 嘉年華		台北 Robert Hope 英格蘭經典甜點 嘉年華	
30 十三	31 十四	8/1 十五	8/2 十六	8/3 十七	8/4 十八	8/5 十九

麵包繁盛人氣商品 - 吉屋陽一 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務						
07月07日(五)	PM 01:00 - 05:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號	
07月10日(一)	PM 01:00 - 05:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號	
用好麵粉做好麵包 - 曾昭曆 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務						
07月04日(二)	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	
07月05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	
07月06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	
金秋璀璨月餅節 - 江進元 總監 / 報名條件：請洽德麥業務						
07月04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	
07月05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	
07月06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	
07月11日(二)	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	
07月12日(三)	PM 06:00 - 09:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路 40 號	
07月13日(四)	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	
07月14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	
2023 Lescure 法國萊恩克 層次美學分享會 - 康豐柚 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務						
07月18日(二)	PM 01:30 - 05:30	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號	
07月19日(三)	PM 01:30 - 05:30	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號	
07月20日(四)	PM 01:30 - 05:30	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號	
英格蘭經典甜點嘉年華 - Robert Hope 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務						
07月25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	
07月26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	
07月28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	



德麥

德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

股票代號 1264



官方網站



粉絲專頁

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
http://www.tehmag.com.tw E-mail:tehmag@tehmag.com.tw			