

2023/09 No.273

September



Tehmang Foods



德麥官網

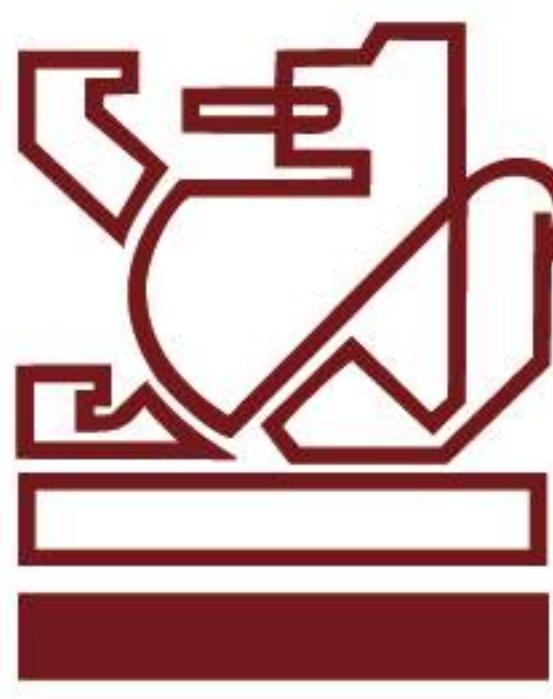
# 烘焙新訊



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 09月 第 273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



Tehmang Foods



萊思克



# 2023 Lescure 法國 萊思克層次美學分享會

## ■ 康豐柚 師傅

德麥講習會邀請到重量級烘焙師傅康豐柚，康師傅是傑出的五星級飯店烘焙主廚，擁有豐富的經驗與烘焙專業知識，更是第二屆德麥法國萊思克盃國王派的冠軍，現場慕名而來的粉絲不計其數。康師傅不藏私分享他獨特的層次美學烘焙理念，這包括將傳統烘焙技巧與現代創意融合，創造出令人驚艷的烘焙藝術品。

這次的主題是層次美學，康師傅特別提到所謂的層次不僅僅是外觀上的表現，還包含了口感上的層次，首先為大家示範教學的萊思克傳統可頌可說是最經典的作品，它是由奶油與麵糰層層堆疊去做成的，呈現出酥脆的空氣感，一口咬下香氣由內而外傾瀉而出，無論視覺與味覺都好滿足！

此外，康師傅還帶來了他的創意甜點「是麵包？還是泡芙？」，泡芙外型看起來和麵包很像，把麵糰發酵完後反過來烤，因此表皮創造出類似於烤麵包的微微龜裂感，再使用沒賣完的麵包塊拿去回烤，打成泥或漬過鮮奶油，做成麵包焦糖醬及麵包奶餡。獨特的作法讓泡芙猶如注入一股生命力，口感及風味都有別於一般。

「是麵包？還是泡芙？」這個創作的靈感源自永續概念，是康師傅在一次到法國和當地師傅交流後的發想，由於麵包材料簡單，所以更應將麵包做的精緻一點，把層次突出，讓大家感受到麵包也能做出高級感，提升麵包的價值，這也是他這幾年苦心精研而出的心得。

講習會上，康師傅還帶來了芋泥鹹蛋黃、松露薯泥奶油乳酪、多果乾焗牛卷等作品，所有教學烘焙品特別選用法國廣受歡迎的萊思克奶油，它品質安全，通過AOP歐盟官方質量保證，最重要的是它的奶油香氣適中，質地更細緻滑順，將烘焙品襯托的恰到好處，因此成為衆多烘焙師傅的首選。

康師傅注重用優質的食材和細緻的手法製作烘焙產品，以呈現最高品質的美味和視覺享受。他的作品不僅滿足味蕾，更能啟發人們對烘焙藝術的深度思考，成為經典中的經典。



講到德麥法國萊思克盃國王派比賽，當然不能不提「國王派」啦！

國王派是一種法國的傳統食物，通常會作爲圓餅狀，以千層酥外皮和奶油杏仁餡製成，通常會在每年的1/6，也就是天主教的主顯節當天，整個家庭聚在一起切國王派並玩遊戲。

台灣近年開始流行起國王派伴手禮熱潮，國王派甚至成爲不少店家的流行熱銷商品，德麥食品今年同樣特別進口法國專業製造商所生產的瓷偶，爲國王派更添法國傳統風情。

傳統國王派中包藏著法語稱作「蠶豆」(la fève)的小瓷偶，古羅馬人用這個瓷偶選定「一日國王」，分到瓷偶的奴僕可以在一天之內對主人發號施令，背後意涵其實是藉此在農神節的凶日期間調換主僕身份好避開凶噩。演變至現代，在親友團聚的場合大家依舊分食美味的國王派，而幸運分得那藏有唯一一個小瓷偶國王派的人，將獲得衆人的祝福，並相信將能擁有順利、幸運的來年。



迷你瓷偶-動物家族 LHZAE003 (5款造型)



迷你瓷偶-甜點世界 LHZAE005 (5款造型)



迷你瓷偶-聖誕系列 LHZAE006 (10款造型)



**10/03(二)  
雙人組挑戰  
開始報名**

報名網址



#### 參賽資格 (三種組合擇一購買，即有參賽資格)

- ① 萊思克奶油5kgx3箱
- ② 萊思克片裝奶油x1箱+萊思克奶油5kg1箱
- ③ 萊思克500g奶油x1箱+萊思克片裝奶油x1箱

#### 報名方式

- (1) 填寫報名表(採線上報名)(報名於11月02日(四)23:59止)
- (2) 112年8月1日起購買符合參賽資格之銷貨單(每張單據限一組參賽，正影本皆可)
- (3) 參賽作品完整實體

請將配方表中英文書面印出與作品實體

於初賽當日112年11月03日(五) 上午8:00-12:00期間送達台北德麥

【德麥食品(台北總公司)-國王派冠軍賽活動小組】

新北市五股區五權五路31號

※報名表單請至活動官方網站填寫，或請洽德麥業務協助

以上資料若短缺未於截止期限前補齊者，視為放棄報名資格。

聯絡電話窗口: 0960-769051陳先生

#### 初賽內容

##### • 製作傳統口味國王派2個 (一個陳列，一個切試吃)

傳統口味：杏仁奶油餡 [ 內餡：杏仁粉、杏仁膏、卡士達(不限制)  
酒：蘭姆酒 ]

作品規格：國王派8吋(21~23cm，烤焙後的大小)，圓形(雕刻花紋不限)

規定使用：1. 萊思克片裝發酵無鹽奶油

2. GMP法國巴黎大磨坊(若須配粉，限使用德麥販售之麵粉)

3. 輔助材料若德麥有供應，需使用德麥產品

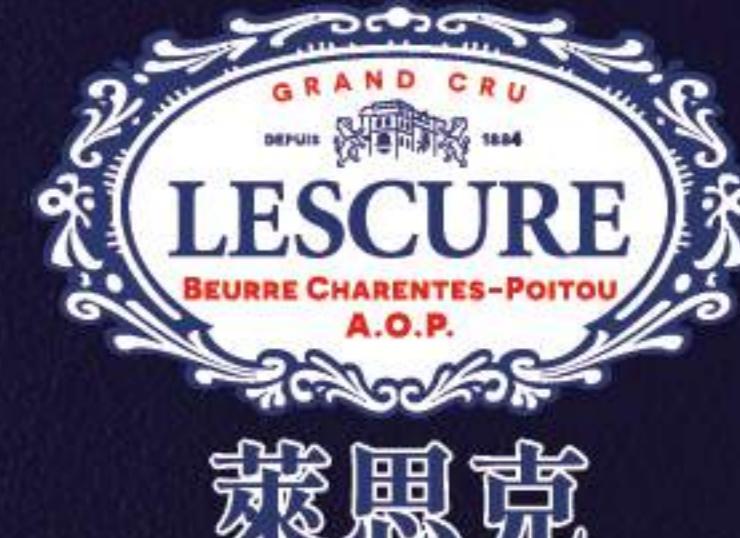
##### • 製作萊思克經典可頌8顆

萊思克可頌：提供原廠可頌食譜，來自法國萊思克MOF配方

作品規格：70g(±5g) \*烤焙後成品的重量

#### 初賽評分標準

評 分 項 目	分 數
1. 層疊延壓狀態/餡料平衡度	25%
2. 具獨創性的風味及設計 (創新程度vs成果)	25%
3. 酥皮的口感及風味	25%
4. 外觀 (形狀、顏色、雕花.....)	25%



# 德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽

2023 LESCURE Galette des Rois Competition  
第四届



#### 《初賽》

112年11月03日(五)13:00-17:00

以雙人組形式進行報名參加  
由評審小組進行品評，當日晚間18:30  
於活動官方網站公布入圍決賽者。

初賽取8組選手晉級決賽。  
初賽地點：台北德麥食品公司 \*不開放觀賽

每位參賽者各有獎狀乙面與精美禮品一份



#### 《決賽+頒獎典禮》共為期三日

112年12月09日(六) 08:00-17:00

112年12月10日(日) 07:00-15:00

決賽雙人組參賽，於現場實際操作。  
決賽地點：中華穀類食品工業技術研究所  
(新北市八里區中山路三段225號)

#### ※本屆決賽共進行五項合計評比

- 國王派(傳統、創意)
- 傳統可頌
- 創意丹麥
- 布里歐系列
- 餘予新生(餘料創意)

112年12月11日(一) 頒獎典禮

頒獎地點：台北文華東方酒店  
(台北市松山區敦化北路158號)

本次獎金將由主辦單位依所得稅法規定，開立扣(免)繳憑單。

更多資訊請上活動官方網站，或洽詢德麥業務。

主辦單位保有修改活動內容的權利。

主辦單位：



協辦單位：



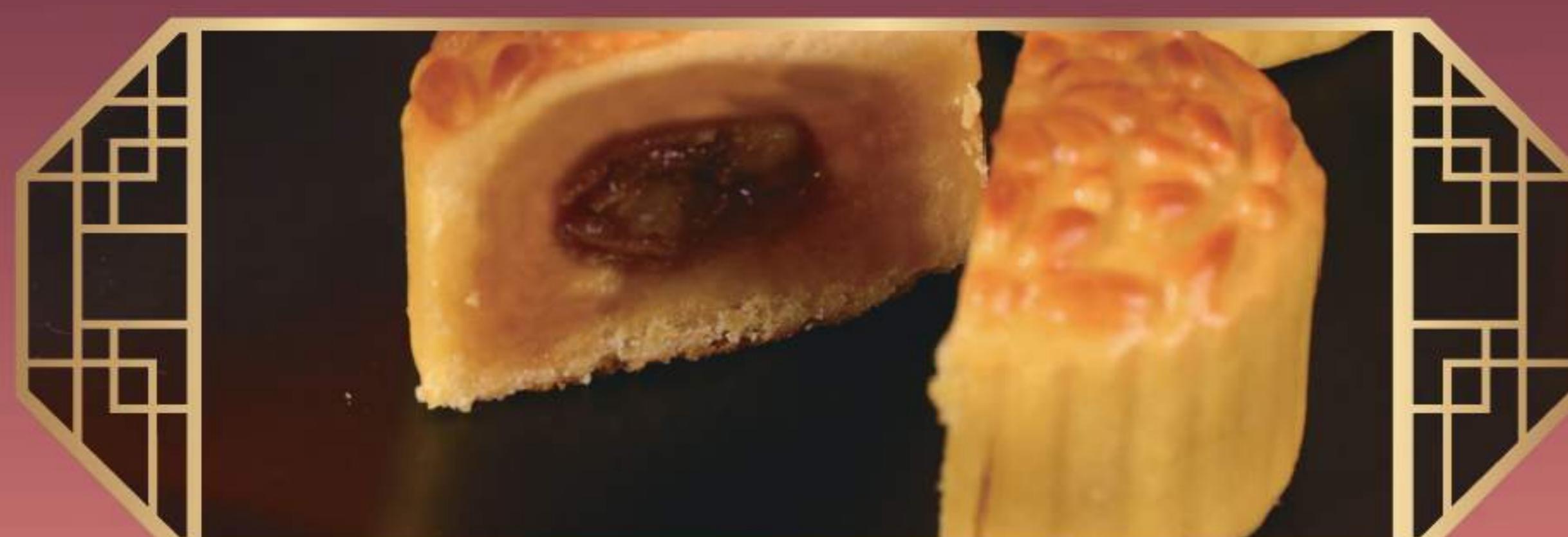
SINMAG

# 德麥創新 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

## | 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！



## | 楊枝甘露餡

酸酸甜甜的楊枝甘露餡除了可以製作冰涼的冰皮月餅以外，也很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！



## | 紫薯餡

選用台灣紫番薯品種，保留原生風味及其天然營養價值。口感軟綿和保持天然色澤。

## | 桃山皮(紫薯)

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。



## | 愛法奶油鳳梨餡

嚴選頂級法國愛樂薇發酵奶油製成月餅餡。低甜不膩口、不油膩、綿密順口，月餅一咬鳳梨香氣撲鼻，是您中秋節製作月餅的首選！



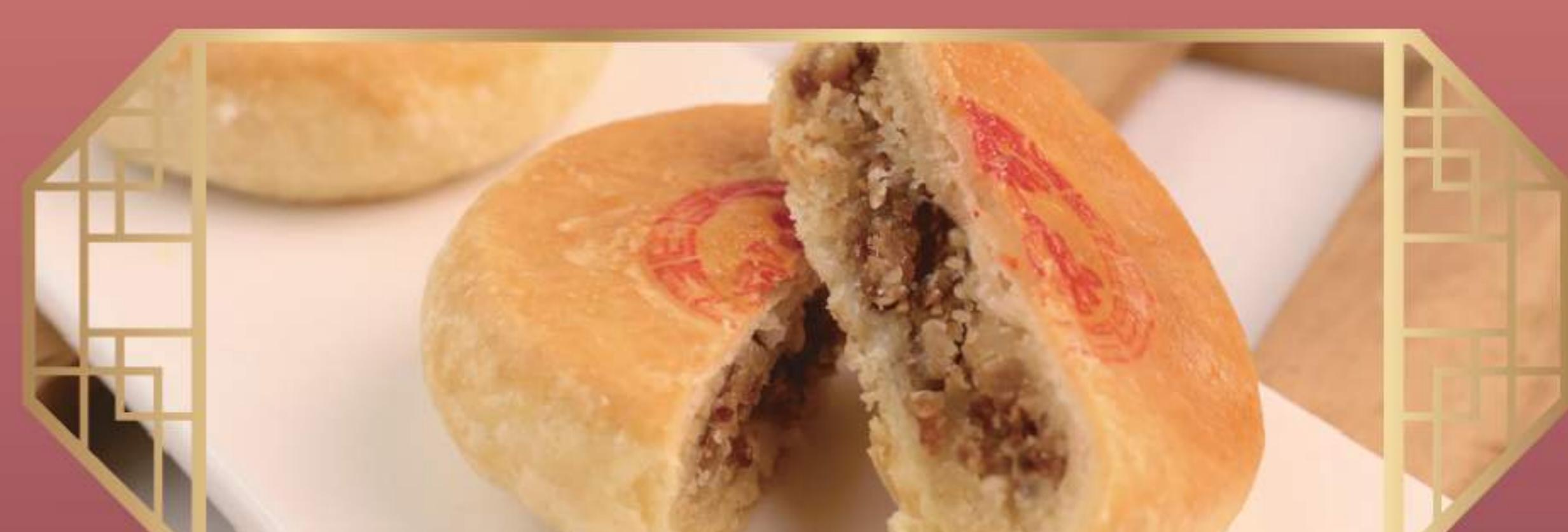
## | 金沙肉絲餡

採用優質鹹蛋黃搭配上選雞肉絲，產生絕佳的組合，香味濃郁，美味可口。將記憶中的懷念古早味完美再現。



## | 奶皇流心麻糬餡

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，爆漿流沙感，混搭Q彈麻糬，雙層享受！本商品須冷凍保存



## | 綠豆蓉餡

採集新鮮綠豆材料，綠豆蓉最適合製作冰涼的冰皮月餅，口味甜而不膩，質地細膩爽口，炎夏最適合冰皮內餡。本商品須冷藏保存。



## | 巧克力藍莓流心麻糬餡

巧克力搭配藍莓果醬內餡，製造出酸甜平衡滋味，再加上麻糬Q軟，能創造雙重風味與層次分明的口感。本商品須冷凍保存

# 德麥特製餡料

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

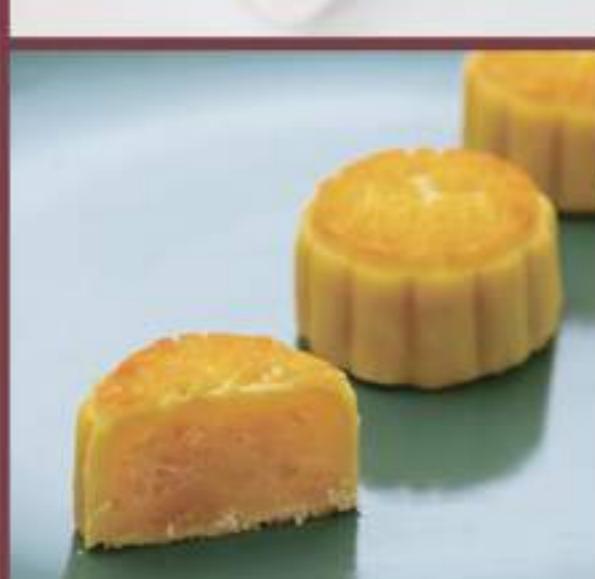
德麥鼎力支持店家製造最美味可口的月餅，生產研發各式最高品質的月餅餡料。不僅種類齊全，且風味絕佳，更有安全保證！絕對是店家的第一選擇！



## 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。



## 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。



## 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。

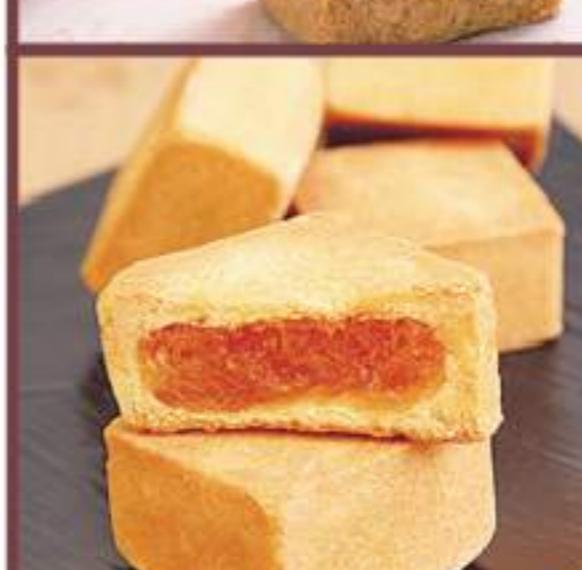


## 八卦山土鳳梨餡

(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)

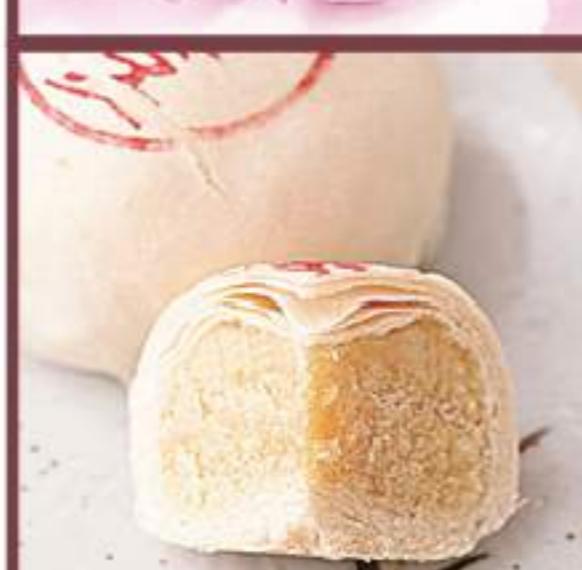
精選上等冬瓜與鳳梨，經特別手法煉煮，口感清爽且完整保有鳳梨風味。



## 寒天鳳梨餡

(奶素)

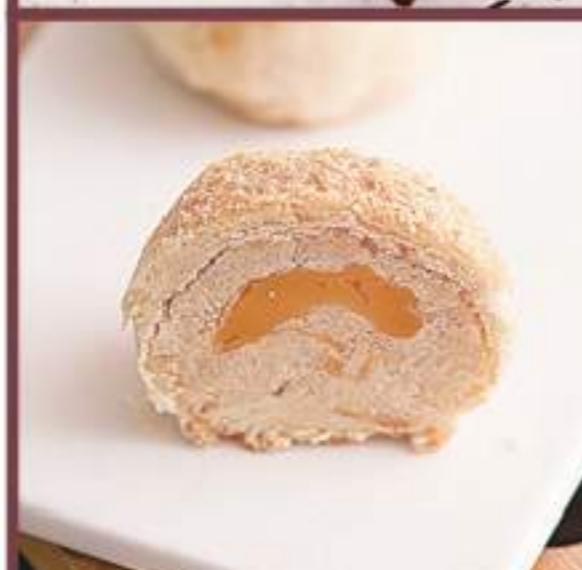
精採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與冬瓜醬+3%的鳳梨研製出傳統美食鳳梨酥。



## 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。



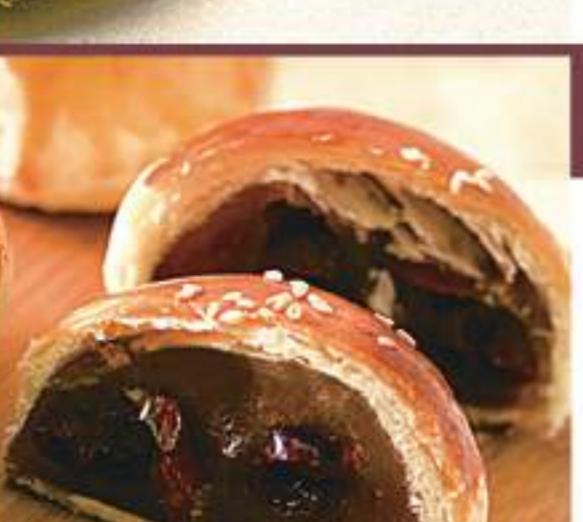
## 愛法奶油棗泥餡

(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。



# 2023 嬉遊中秋月餅季

 <p><b>德麥桃山皮(巧克力)</b> (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。</p>	 <p><b>愛法奶油紅豆餡</b> (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。</p>
 <p><b>德麥蓮蓉餡</b> (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。</p>	 <p><b>蘭陽金棗餡</b> (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。</p>
 <p><b>桂花核桃餡</b> (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。</p>	 <p><b>金桔月餅餡</b> (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。</p>
 <p><b>客家擂茶月餅餡</b> (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。</p>	 <p><b>酒釀蔓越莓餡</b> (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。</p>
 <p><b>黑糖桂圓月餅餡</b> (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。</p>	 <p><b>草莓優格餡</b> (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。</p>
 <p><b>頂級棗泥餡</b> (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。</p>	 <p><b>白雪乳酪餡</b> (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。</p>
 <p><b>干貝XO餡</b> (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。</p>	 <p><b>巴黎焦糖栗子餡</b> (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。</p>
 <p><b>德麥桃山皮(原味)</b> (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。</p>	 <p><b>伯爵奶茶月餅餡</b> (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。</p>
 <p><b>顆粒芒果餡</b> (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。</p>	 <p><b>和風抹茶月餅餡</b> (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。</p>
 <p><b>芒果餡</b> (純素) 以特選芒果泥精製而成，富含濃郁芒果香味，口感絕佳。</p>	 <p><b>港式月餅糖漿</b> (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。</p>
 <p><b>烏豆沙餡</b> (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。</p>	 <p><b>調和鹹蛋黃Q心</b> (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)</p>
 <p><b>洛神花餡</b> (純素) 洛神花的淡雅芳香，口感溫潤，滋味酸甜，深受女性喜愛。</p>	 <p><b>起司素蛋黃</b> (奶素) 鹹味適中、不退色、不龜裂、軟Q (30個/盒；24盒/箱)需冷凍</p>



Q100001 (小)  
330ml/瓶；24瓶/箱  
Q100002 (大)  
630ml/瓶；12瓶/箱

## 「清涼消暑最佳夥伴」

中秋節即將來臨，讓我們迎接這個美好的傳統節日，除了月圓美景與親友團聚，以及烤肉的樂趣外，更別忘了那為美味佳餚增色不少的完美搭檔—泰國頗具盛名的經典SINGHA 勝獅拉格啤酒。

這款特選啤酒深受人們喜愛，開瓶即可感受其獨特的香氣，雙倍Saaz歐系啤酒花的氣味輕柔地撲鼻而來，如同置身花園，清爽香氣伴隨著每一口啤酒進入口腔，瞬間讓人心情愉悅。

綿密氣泡讓啤酒在舌尖翩翩起舞，為味蕾帶來愉悅的饗宴。在這些氣泡中，嚴選扎實大麥麥芽散發著它獨特的麥香，如同悠遊於金色麥田，給人們一種質樸而濃郁的感受。



Singha 勝獅啤酒



最後的韻味收尾處，一抹蜂蜜般的甘甜滑過舌尖，悠然而來，宛如中秋的圓月一般悅人心扉，使得整個品嚐過程更加圓潤、順滑，讓人愛不釋手。

正是這些獨特的特質，使得這瓶泰國SINGHA 勝獅啤酒成為無可抵擋的中秋烤肉最佳夥伴。在圓滿的月亮下，與摯愛的家人、摯友們圍坐一堂，共同品味著美食美酒，分享著歡樂和感動，成為歲月中最珍貴的時刻之一。

就讓我們在這個特別的中秋節，把握這難得的團圓時光，讓特選的泰國SINGHA 勝獅啤酒陪伴我們走過每個珍貴的時刻，記錄著我們的笑聲、感動、以及相互祝福的真摯情感。彼此共創美好回憶，祝福家人和朋友們團圓快樂，中秋節快樂！

禁止酒駕 安全誠無價 酒後找代駕





SHARE  
THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD

# 「輕鬆上桌最佳夥伴」

貝朵冷凍麵團



40519  
**巧巴達 100g**  
退冰:30 分鐘  
烤箱:180度 6-8分鐘  
數量:77個/箱



34793  
**法國半截長棍 140g**  
退冰:30 分鐘  
烤箱:210度 12分鐘  
數量:50個/箱



37693  
**可頌(大) 70g**  
退冰:30 分鐘  
烤箱:170-175度 14-16分鐘  
數量:30個x2包/箱



39714  
**迷你可頌 25g**  
退冰:30 分鐘  
烤箱:170-175度 12-13分鐘  
數量:80個x2包/箱



39713  
**巧克力丹麥 28g**  
退冰:30 分鐘  
烤箱:170-175度 12-13分鐘  
數量:80個x2包/箱



36815  
**迷你覆盆子丹麥 35g**  
退冰:30 分鐘  
烤箱:170-175度 12-13分鐘  
數量:50個x3包/箱



40509  
**迷你榛果巧克力可頌 40g**  
退冰:30 分鐘  
烤箱:170-175度 12-13分鐘  
數量:55個x3包/箱



31105  
**迷你草莓丹麥 40g**  
退冰:30 分鐘  
烤箱:170-175度 12-13分鐘  
數量:50個x2包/箱



31106  
**迷你蘋果丹麥 40g**  
退冰:30 分鐘  
烤箱:170-175度 12-13分鐘  
數量:50個x2包/箱



39747  
**葡式蛋塔 60g**  
退冰:無需退冰  
烤箱:230度 23分鐘  
數量:60個/箱



34171  
**起酥片 300g(不含酵母)**  
退冰:無需退冰  
烤箱:200度 10分鐘  
數量:12片x3包/箱

8分熟麵包 冷凍麵團  
烤箱皆為炫風烤箱  
烘焙溫度依烤箱不同在做微調



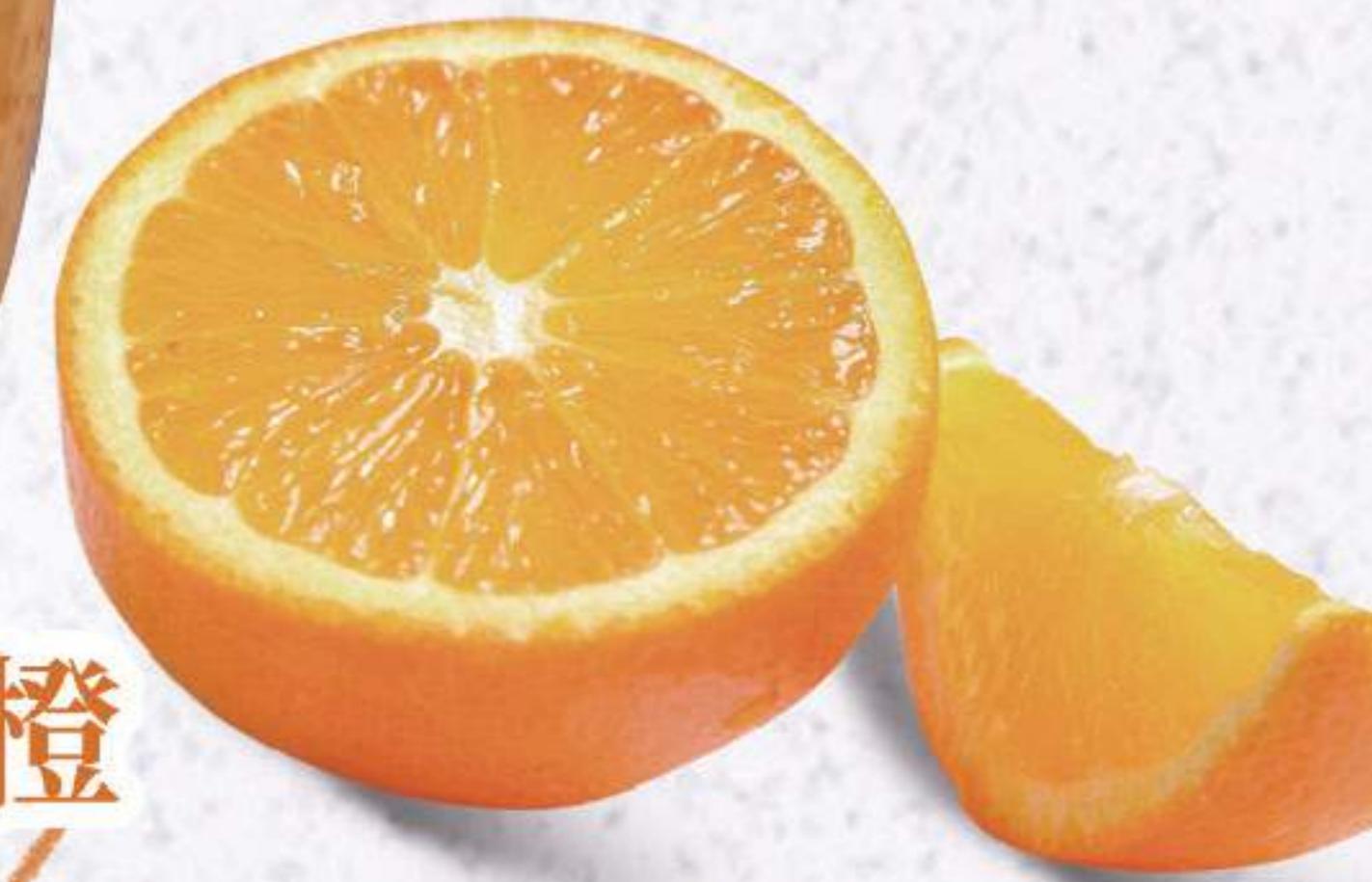
## 冷凍麵團全新技術!簡單回烤，就像現做!

新上市方便且創新的貝朵冷凍麵團，讓您輕鬆滿足客人的味蕾，無論是酥脆可口的丹麥、葡式蛋塔或可頌，只需簡單操作即可烘焙出好吃的產品。省時又高效，為您的咖啡館、輕食館帶來更多美味的選擇，成為受歡迎的經典之選！



*Spiced Orange*

輕甜香橙



# *Light Cake*

輕°蛋糕

全新味覺享受

香氣濃郁 口感綿密

夏日清爽新選擇 輕蛋糕



*Kyoto Matcha*

抹茶黑豆

*Thick Chocolate*

醇巧克力



真夏に爽やかなオレンジ風味のシフォンケーキ  
新鮮な味、新登場

## | 夏季清爽 新選擇 Light Cake

盛夏的酷熱讓人感到黏膩不堪，整日的外出更讓人無法逃脫這份不適。在這樣的時刻，那些過於甜膩的蛋糕可能已經無法再引發您的興趣。若您正在尋找一款清新的選擇，那麼您絕對不能錯過我們專為夏日研發的全新產品—「Light Cake輕蛋糕」。這款嶄新的輕蛋糕不僅散發著誘人的香氣，其鬆軟的質地和濃郁的口感也必將在您的口腔中綻放出一片清新。不論酷熱的夏季如何，您都能輕鬆品嚐到這份清爽的新滋味，不再被黏膩感所困擾。

對於烘焙店和麵包店而言，蛋白過剩問題常常令人頭疼。德麥烘焙的研發團隊深入了解了這一難題，在兩個月的不懈努力後，成功地將過剩的蛋白問題搭配多樣配方轉化為了這款夏日新品，同時也在很大程度上減輕了烘焙店蛋白過剩的問題。

## | 滿足味蕾 多樣口味任你享受

「輕甜香橙輕蛋糕」選用了鑽石牌低筋麵粉和蛋白製作麵團，蛋糕外觀輕盈柔軟輕觸就能感受到其中蘊含的清爽。咬下一口，蛋糕如蓬鬆雲朵在口中融化，蛋糕融入樂多100%的檸檬汁和義大利桔子皮令品嚐更為層次分明，香氣撲鼻。口中透露出清新的香氣，彷彿夏日的微風輕撫味蕾。

而「醇巧克力輕蛋糕」則是一段充滿誘惑的味覺之旅。蛋糕的質地仍然保持著輕蛋糕的輕盈，然而，當你品嚐到混合了101可可粉的巧克力部分時，香濃的巧克力味道猶如濃情擁抱，讓您陶醉其中。每一口都是對味蕾的享受，香醇的巧克力在口中舞動，巧克力在口腔中織出交織的美味令人回味無窮。

「抹茶黑豆輕蛋糕」，將帶您踏上一段充滿層次的口感之旅。蛋糕內融合了濃郁的抹茶粉與荷麥和風黑豆，在輕盈的外表下卻瀰漫著抹茶的濃郁香氣。每一口都似乎有著不同的滋味，抹茶的苦甜與黑豆的韌勁在口中交織，帶您探索不同風味的層次感。

無論是清新的「輕甜香橙輕蛋糕」、誘人的「醇巧克力輕蛋糕」還是層次豐富的「抹茶黑豆輕蛋糕」，都如同清爽微風一樣，帶來柔軟融化的口感體驗，同時也瀰漫著令人陶醉的香氣。夏日的炎炎熱情，在「Light Cake輕蛋糕」的面前漸漸消退，只留下宛如涼爽微風的舒爽。而這樣的清新美味，無論是對於喜歡清爽口感的消費者，還是對於專業烘焙事業者，都將是絕佳的選擇。

讓我們一同告別夏季的黏膩感，迎接這份帶來清新美味的全新體驗！





## 夢力B麵粉－日本製粉公司的烘焙夢想

日本製粉公司引以為傲的產品——夢力B麵粉，是一款百分之百小麥磨製、無添加的麵粉，它是使用一種稱為「夢之力」的小麥品種，主要生長在北海道，在基礎小麥中每5株僅發現1株，是非常珍貴的品種。

### ■ 喜愛冬季的小麥

這種小麥於10月播種，在隔年7至8月收成，生長緩慢，但甜味高、吸水量強，需要經驗豐富的農業技術才能成功收成。因此日本農業研究所與擁有超過百年歷史的日本製粉公司合作長達10年的時間後，成功研發和調製孕育出這款夢力B高品質高筋麵粉，以確保給予消費者最佳的烘焙體驗。

這一次的分享會我們特別邀請了日本製粉公司的資深師傅吉屋陽一，他在日本製粉公司擁有令人驚艷的30年經驗，不但擁有技術部門專研麵粉15年的經驗，還在之後的15年裡全心全意地致力於麵包的研發，稱他為麵粉達人也不為過。

## ■ 麵包一指回彈的秘密營養成分

吉屋陽一師傅表示，夢力B麵粉獨特之處是擁有12%的高含量蛋白質、筋性強，適合用於精緻烘焙。

這款麵粉具有出色的吸水性，烘焙出的麵包和吐司也具備彈性十足、口感豐盈的特點。日本人喜歡使用國內生產的小麥來製作麵粉，近年來夢力B麵粉在日本更是掀起了一股烘焙熱潮。

講習會上，吉屋陽一師傅以夢力B麵粉為原料，為大家帶來了多達10款的烘焙食譜，其中包括風船麵包、夢力B吐司和布里歐麵包，這三款麵包都以迷人香氣、豐富蛋白質、吸水量高、Q彈濕潤的口感而廣受日本人喜愛，在場的烘焙師傅試吃後都讚不絕口。



吉屋陽一師傅特別提醒大家，由於夢力B屬於高筋麵粉，具有出色的彈性，當單獨使用時，需要加入一定比例的湯種和油脂，以減弱麵糰的筋性，避免烘焙好的麵包產生「縮腰」狀況，或混合使用日本製粉生產的其他小麥麵粉，調和出符合個人口感喜好的麵糰。這樣一來，烘焙師傅們就可以製作出百分之百北海道小麥的麵包和吐司了！

夢力B麵粉在日本被封為「小麥中的王牌」，無論是在日本還是在外海地區，這款王牌麵粉都以它獨特的特點和高人氣的口碑受到廣大烘焙愛好者的喜愛！





## 英格蘭經典甜點嘉年華

- CHEF Robert Hope



◆柳橙牛奶巧克力薄片



◆熱帶水果酪蜂巢蛋糕  
佐 焦糖淋面



◆茶香柑橘棉花糖  
佐 糖漬蘋果



◆熱帶水果酪蜂巢蛋糕  
佐 焦糖淋面



◆熱帶水果酪蜂巢蛋糕  
佐 焦糖淋面

西點師傅Robert Hope以他多年的經驗和匠心示範五款精緻西點，並搭配精心挑選的包材，為每一款甜點賦予獨一無二的風格，讓製作出來的每個甜點都能成為送禮的首選。

師傅展示了芒果義式奶酪佐紅寶石檸檬巧克力香緹的製作過程。嘉麗寶紅寶石巧克力鈕扣與愛樂薇動物性鮮奶油的完美結合，令人垂涎欲滴。每一口的酸甜交織，讓人感受到多層次的味蕾享受。

接著，師傅輕盈地製作蔓越莓巧克力布朗尼佐柑曼怡香橙干邑甜酒甘納許。鑽石低筋麵粉所創造的蔓越莓布朗尼，質地柔軟，玫瑰花的精緻造型則讓人讚嘆不已。而香橙干邑甜酒的香氣，彷彿帶領著人們遨遊在香橙園的懷抱，留下了深刻的印象。

茶香柑橘棉花糖佐糖漬蘋果的製作，運用四葉北海道十勝乳脂起司的搭配，使得柑橘棉花糖更加綿密，口感更佳。

每一款甜點都是師傅的心血結晶，從嚴選原料到製作完成，再到細緻小包裝與送禮的外包装盒，無不散發著令人驚艷的魅力。不僅帶來了味蕾的享受，更讓人們感受到了西點藝術的無限魅力，成為了一個難以忘懷的美好回憶。

蔓越莓巧克力布朗尼►  
佐 柑曼怡香橙干邑甜酒甘納許

芒果義式奶酪►  
佐 紅寶石檸檬巧克力香緹



**NEW**



南瓜先生瓷杯

編號:LCC708

尺寸:直徑8x6 cm

開口:直徑5.1 cm

**NEW**

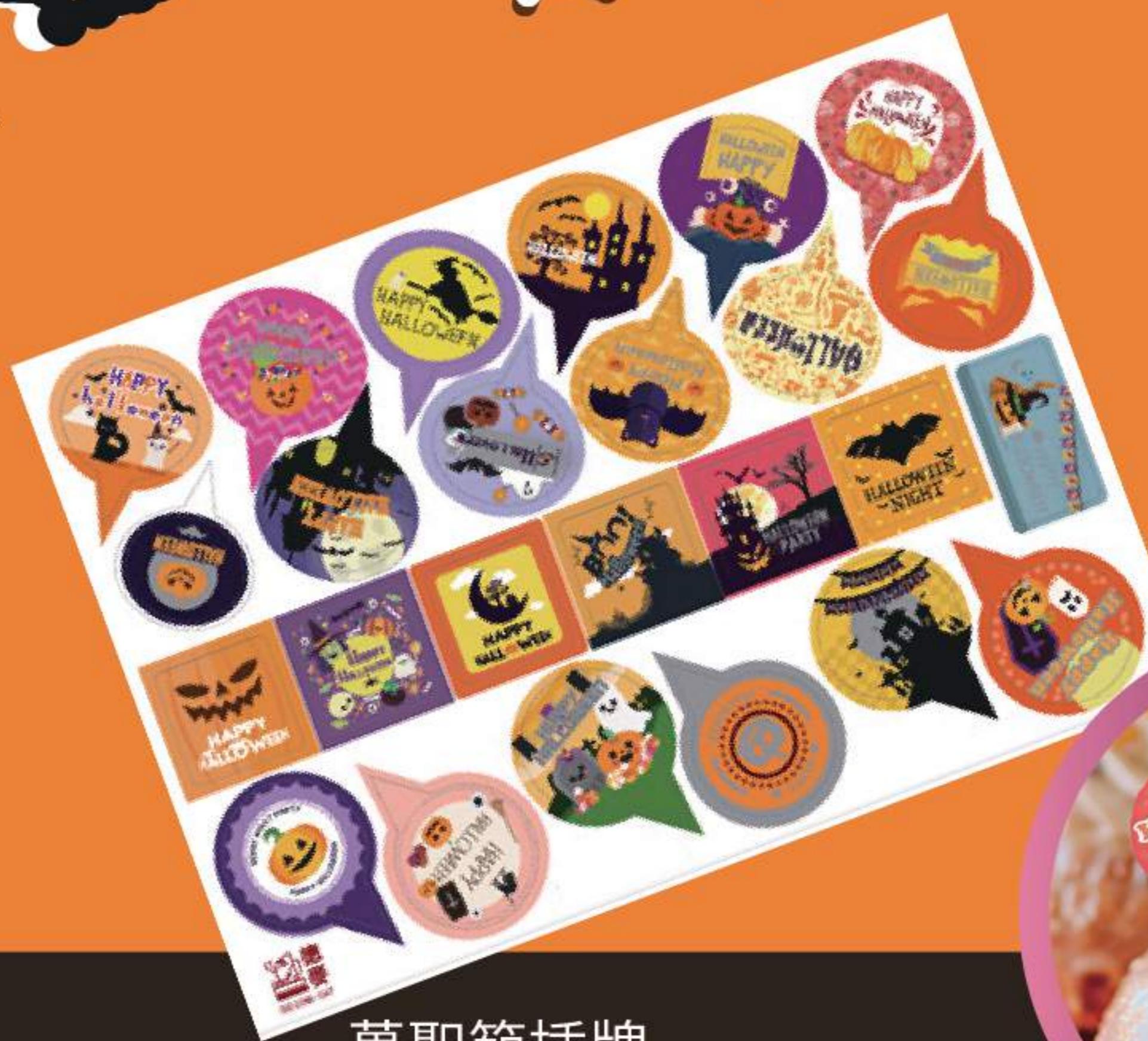


小鬼當家瓷杯

編號:LCC707

尺寸:上直徑7.2x下直徑9.5x高8cm

開口:直徑 6 cm



萬聖節插牌

編號:LEB501

尺寸:15 x 21cm(B5)

規格25片/張；20張/包(500片)



萌貓瓷杯

編號:LCC706

尺寸:長11x寬7x高5.5 cm

開口:6x6.5x深4.6cm



獨眼南瓜杯

編號:LCC705

尺寸:長12x寬7x高5.5 cm

開口:5.5x5.5x深4.6 cm



南瓜瓷杯

編號:LCC703

尺寸:長10x寬7x高5.8 cm

開口:6x4.6x深4.6 cm



蝙蝠瓷杯

編號:LCC704

尺寸:長12x寬8x高5 cm

開口:5.5x4.5x深4.6 cm



編號:LCATS-XM863

重量:1.85g 容量:150 cc

材質:白牛皮紙

功能:耐油.耐熱性220°C



編號:LCATS-EM005

重量:1.48g 容量:150 cc

材質:白牛皮紙

功能:耐油.耐熱性220°C



編號:LCATS-XM862

重量:1.85g 容量:150 cc

材質:白牛皮紙

功能:耐油.耐熱性220°C



編號:LCATS-XM861

重量:1.48g 容量:150 cc

材質:白牛皮紙

功能:耐油.耐熱性220°C

數量有限!要買要快!

包裝:100個/支，1000個/箱；不可直火!!!



## 荷蘭多布拉巧克力

一年之末，交換禮物、餐廳聚會旺季，溫馨而令人期待的聖誕節即將到來。德麥巧克力產品皆從國外原廠出貨，確保最佳的新鮮度和品質，透過空運送抵台灣。

考量到國際運輸的時間和程序，我們誠摯建議您提前下訂聖誕節巧克力。提前下訂也有助於我們更好地計劃和準備您的訂單，確保它們準時送達，便於您做聖誕甜點的設計與研發。

建議請提前3個月洽詢德麥業務訂購，我們都將竭誠為您提供最好的服務和產品品質。感謝您的支持與信任，期待能為您帶來一個甜蜜美好的聖誕節！



3D鈴鐺巧克力風味裝飾

尺寸:高度48mm

編號:UDDL77853

數量:42 pcs



松枝葉造型巧克力裝飾

尺寸:寬30x高72mm

編號:UDDL77733

數量:80 pcs



金色花圈巧克力裝飾

尺寸:直徑33mm

編號:UDDL77266

數量:200 pcs



雪人先生巧克力裝飾

尺寸:寬20x高25mm

編號:UDDL77797

數量:80 pcs



冰晶花巧克力裝飾

尺寸:寬55x高55mm

編號:UDDL77093

數量:88 pcs



聖誕老公公巧克力裝飾

尺寸:直徑47mm

編號:UDDL77094

數量:90 pcs



3D禮物盒巧克力風味裝飾

尺寸:內盒32x32 外蓋35 mm

編號:UDDL77634

數量:28 pcs



馴鹿巧克力裝飾

尺寸:寬70x高60mm

編號:UDDL77782

數量:40 pcs



# PCB CREATION

Manufacture d'émotions

法國PCB巧克力



拐杖糖白巧克力裝飾

尺寸:34 x 95 mm

編號:070069

數量:56 pcs



黑白禮物盒巧克力裝飾

尺寸:32 x 32mm

編號:074283

數量:126 pcs



深色馴鹿巧克力裝飾

尺寸:52 x 61 mm

編號:070121

數量:56 pcs



復古玩具巧克力裝飾

款式:5種款式

編號:070419

數量:120 pcs



禮物盒黑巧克力裝飾

尺寸:22 x 22mm

編號:070281

數量:88 pcs



淺色馴鹿巧克力裝飾

尺寸:52 x 61 mm

編號:060255

數量:56 pcs



MERRY

# CHRISTMAS

AND HAPPY NEW YEAR

LATEST NEWS

# 懷念的古早味 創意新麵包

大理石專欄

麵包甜點你 GET 到了嗎？



## 巧克力布丁乳酪蛋糕(五吋晶圓)

這款「巧克力布丁乳酪蛋糕」外表晶晶亮亮，因此又叫「五吋晶圓」，是不折不扣的中西混血甜點，由日本田中食品特別針對台灣人的口味研發而出，選用法國愛樂薇發酵無鹽奶油、日本鑽石牌低筋麵粉、澳洲袋鼠牌乳酪製作，外觀像是一個超大布丁，由摩卡凍覆蓋著一層巧克力布丁，切開後可以看到綿密濕潤的輕乳酪蛋糕，層次感豐富，讓人完全無法抗拒！

## 喜多塊

「喜多塊」這款麵包起源於日本，當時正值二戰後的艱難時期，日本田中食品行的烘焙師傅想在困難的時刻為人們帶來一絲甜蜜，經過無數次的嘗試和改良，終於研發出大理石麵包這個神奇的糕點。以手工製成大理石紋路，外觀呈小巧的方塊形狀。想像一下，奶油的香氣和巧克力的濃郁完美融合在一起，每一口都能品味到麵糰和餡料的絕妙搭配。





▲大理石雙峰吐司



▲毛球麵包



▲巧克力巴布卡麵包

## 大理石雙峰吐司

無論是巧克力/奶油口味的雙峰吐司都是超人氣商品，層層濃厚的巧克力醬纏繞在吐司上，形成美麗的大理石花紋。巧克力雙峰吐司口感細緻，組織細密且柔軟Q彈，口口都是濃郁巧克力，讓人在每一口中都能感受到幸福的滋味。

## 巧克力巴布卡麵包

紐約最流行巴布卡麵包，結合大理石巧克力內餡，外觀迷人、獨特的質地和豐富的巧克力風味使其成為麵包店與咖啡廳的熱門選擇。以酵母麵糰製作，因此擁有蓬鬆的內部結構和柔軟的口感。在麵包中加入可可粉和巧克力碎片，使其充滿濃郁的巧克力風味。令人垂涎欲滴。

## 毛球麵包

YouTube超過1300萬瀏覽量的網路超人氣—毛球麵包 (Wool Roll Bread)!柔軟的麵團上加入大理石內餡，揉捏出多色的層次，以如同織毛線的方式捲製而成，成品如毛線球般可愛。內餡更是可以客製多樣化!可以做巧克力、奶油大理石、紅豆抹茶、蔓越莓口味。Instagram 上也有許多「#woolrollbread」的麵包成品分享，成功掀起熱潮。蓬鬆的結構，升級版的手撕麵包，絕對是關鍵的買氣密碼。

# Cookies

## 簡單的好餅乾·從模具開始

簡單  
分割

幾何  
造型

揮灑  
創意



FMTTPG2  
大橢圓切割器 \$200



FMTTPG3  
大六角切割器 \$200



FMTTPG4  
大三角切割器 \$200



FMTTPG5  
大方切割器 \$200



FMTTPG8  
大水滴切割器 \$200



FMTTPEX1  
圓型切割器 \$200



FMTTPG7  
大心切割器 \$200



FMTTPG6  
大斜方切割器 \$200



FMTTPG1  
大圓切割器 \$200

絕版商品  
數量有限

如需購買  
請洽業務

事半功倍·脫模好幫手

中秋烤肉少不了這一味



德麥烤盤油  
編號:AZL100  
容量:600 ml

噴效烤盤油  
編號:AZL103  
容量:600 ml

好噴烤盤油  
編號:AZL104  
容量:600 ml

京都製造  
可醃可塗  
可沾可烤



西京味增風味淋醬  
編號:QNS0001  
容量:1000 ml/罐  
箱裝:6罐/箱

京都製造  
可醃可塗  
可沾可烤



韓風胡麻萬用淋醬  
編號:QNS0006  
容量:1000 ml/罐  
箱裝:6罐/箱



好  
農

# 葉酸蛋

每100g葉酸含量達  $100 \mu\text{g}$

一般雞蛋的2倍 / 菠菜(煮熟)的3倍

## 葉酸很重要、健康不可缺

- 衛服部調查顯示國人葉酸攝取量不足40%以上
- 葉酸缺乏者，可能導致貧血、生長緩慢、胎兒神經管缺陷...等疾病
- 台灣失智症協會調查推估，107年台灣失智症患者超過28萬人，**平均每84人就有1人**，其中**缺乏葉酸**是導致失智的重要因子之一
- 衛服部建議國人每日攝取 $400 \mu\text{g}$ (微克)葉酸，孕婦則建議提高到 $600 \mu\text{g}$

## 吃蛋補充天然葉酸

葉酸在天然食材中：

- (1) 存於深色蔬菜，例如菠菜、蘆筍、花椰菜
- (2) 穀物類、豆類
- (3) 存於動物之肝臟腎臟、肉類
- (4) 雞蛋

\* 從葉酸雞蛋中攝取人體必需維生素，是蔬食主義者的好選擇！



烹煮後的「葉酸蛋」還能保有近8成的葉酸含量！

## 快樂的雞 健康的蛋

平飼放牧是一種友善飼養動物的方式  
 「給予足夠飼料、足夠飲水、足夠活動空間」  
 使母雞生理、心理都能有自由的保障，  
 相信提升產蛋品質之飼養環境必定重要！

台灣好農×日本PFI 食品生技大廠×農業科技研究院 嚴格把關



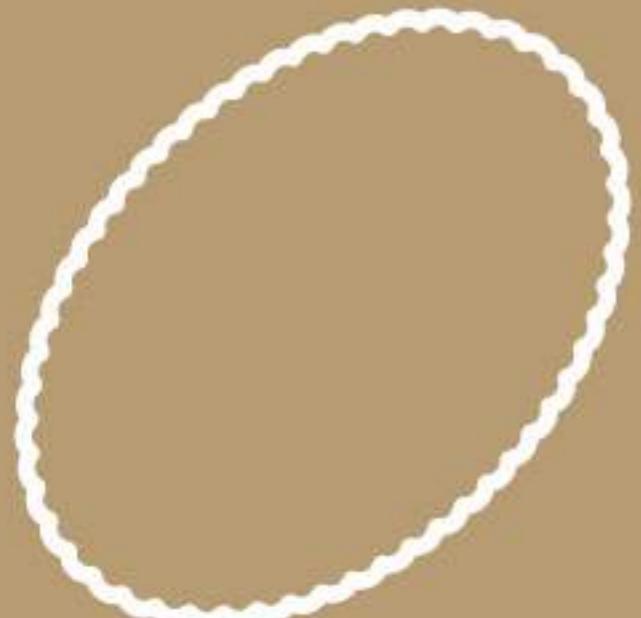
台灣好農  
 ×  
 農科院  
 ×  
 日本PFI





# Chausson aux pommes

香頌蘋果派



快速成型  
輕鬆切割千層酥皮，  
切口整齊又美觀。



握把設計  
省力壓型、  
穩定好操作。



不銹鋼材質  
耐用不易生鏽，  
符合食品安全衛生。



SN3806  
香頌切模  
179x116x65mm  
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

SINCE 1983

# 新麥烘焙設備

SINMAG bakery Machine



電子目錄



北區業務



中區業務



南區業務

# 中秋

Moon Festival



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  
台中市 : 台中市西屯區廣福路317之2號 T : (04)2706-9912 E : taichung@sinmag.com.tw  
高雄市 : 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 09 月

## September



伊藤 文明

無框架玩翻法式甜點

Maison Douce 老闆  
世界盃甜點大賽 銀牌

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。

歡迎追蹤德麥社群帳號

瞭解更多最新流行商品、烘焙教學、詳細資訊：

Facebook

Instagram

YouTube



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
8/27 +二	8/28 +三	8/29 +四	8/30 +五	8/31 +六	1 +七	2 +八
			中元節 普渡			
3 +九	4 +十	5 +一	6 +二	7 +三	8 白露	9 +五
10 +六	11 +七	12 +八	13 +九	14 +十	15 初一	16 初二
17 初三	18 初四	19 初五	20 初六	21 初七	22 初八	23 秋分
						雙十連假補班 正常出貨日
24 初十	25 +一	26 +二	27 +三	28 +四	29 +五	30 +六
				教師節 快樂	中秋節連假 敬請提前備貨，避免物流接單繁忙無法按時送達！	
10/01 +七	10/02 +八	10/03 +九	10/04 +十	10/05 +一	10/06 +二	10/07 +三
中秋節連假		台北 伊藤文明 師傅 無框架玩翻法式甜點	台中 伊藤文明 師傅 無框架玩翻法式甜點			雙十節連假

| 無框架玩翻法式甜點 - 伊藤文明 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務 |

10月 03 日 (三) 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

10月 04 日 (四) PM 01:00 – 05:00 台中 台中德麥

(04) 2359-2203

台中市南屯區工業區工業 20 路 32 號



| 德麥烘焙園地 懷舊系列『德腸肉醬麵包』  
香濃肉醬搭配德國香腸！童年滋味的鹹口麵包



| 德麥烘焙園地 『北海道奶油起司餅乾』  
簡單製作教學！最美味的下午茶小點心！



| 德麥烘焙園地 『日式鹽鮑佛卡夏』來了  
日系麵包香濃天然起司！搭配日式鹽鮑風味！

更多麵包、甜點、餅乾製作教學 就在德麥烘焙園地！掃描右上角 QR Code 追蹤訂閱，每週四，晚上八點準時上片！



德麥食品股份有限公司  
TEHMAG FOODS CORPORATION

官方網站



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工業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臺南市永康區永大路一段122號	電話 : 06-273-7250	傳真 : 06-273-7251
德麥芝蘭雅	江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路202號	電話 : +86 400 825 9085	
香港子公司	觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓	電話 : +852 2342-6586	傳真 : +852 2793-4586
馬來西亞子公司	No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.	電話 : +603-55258879	傳真 : +603-55258829
美國子公司	18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA	電話 : +1 626 655 0658	傳真 : +1 626 655 0659
印尼子公司	Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420	電話 : +62 21 64719599	