

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 9 月 第 177 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

HAPPY
HALLOWEEN

萬聖節

新興商機

新訊櫥窗

萬聖節的新興商機

P2

熱銷配方

夏日果凍趴講習大公開

P7

熱銷配方 2

絲博巧克力配方大公開

P10

主題報導

台北鳳梨酥文化節現場報導

P12

HAPPY HALLOWEEN

萬聖節的新興商機

每到母親節、父親節、聖誕節等節慶，就是烘焙業拓展生意的好機會，中秋節即將到來，各家業者想必也是非常忙碌，像這樣的節慶若是在一年中多來幾次，不知有多好啊！這期的烘焙新訊，就來跟大家分享「萬聖節」的商機吧！

家中有幼稚園的小朋友的人都知道，對小朋友來說，萬聖節可是個非常重要的節日喔！在萬聖節這天，大家都要精心變裝，打扮成各種可愛又搗蛋的模樣，而幼稚園所舉辦的活動，還要邀請小朋友的爸爸媽媽、阿公阿媽、外公外婆、兄弟姊妹共同參加，一個小朋友拖了家人一起參與活動，真是好不熱鬧。

除了幼稚園外，許多的餐廳飯店或賣場，也會在萬聖節期間讓店員變裝打扮，同時推出詭異又

有趣的餐點，以吸引年輕的消費者光臨，在網路臉書的推波助瀾下，萬聖節的商機也越來越多。

萬聖節是西洋的傳統節日，日期固定在每年的10月31日，西洋人認為這天代表夏天的結束，冬天的開始，也是西洋具代表性的鬼節，象徵物包括各式各樣的妖魔鬼怪，南瓜燈，以及橙色與黑色，在現代社會裡，萬聖節幾乎已經沒有恐怖的氛圍，取而代之的是搞怪與歡樂。

在台灣，萬聖節雖然越來越熱鬧，但是大多數的烘焙業者，仍不知道可以推出甚麼商品來搶食商機，因此德麥特地在8、9月份推出萬聖節主題的西點與麵包講習，並在本期烘焙新訊中，特別介紹各最適合萬聖節的烘焙原料、素材與包材，讓各店家可在中秋節與聖誕節之中，緊緊掌握消費者的心！



萬聖節產品運用



23 餅乾粉

規格：5 公斤 / 箱



造型翻糖

規格：6 公斤 / 箱



純真南瓜餡

規格：5 斤 / 包 X10 包 / 箱



樂比覆盆子常溫水果果泥

規格：1 公斤 x 6 罐 / 箱



冷凍南瓜丁

規格：4 公斤 / 桶



LCATS-EM001

萬聖節-001

重量：1.48g 容量 150cc
包裝：100 個 / 支，1000 個 / 箱
材質：白牛皮紙
功能：耐熱性 220°C不可直火



LCATS-EM003



LCC702



LCC701

南瓜瓷杯 (女巫 / 黑貓)

包裝：72 個 / 箱
材質：瓷器
容量：110cc
規格：長 95x 高 54x 寬 75mm
特性：耐熱性 250°C不可直火



LEB501

萬聖節插牌

尺寸：15cmX21cm(B5)
包裝：25 片 / 張；20 張 / 包 (500 片)





萬聖節 Dobla 精選商品



南瓜芭芭露亞
Pumpkin Bavaris



棒棒磅蛋糕
Great Pound Cake



就是要棒棒糖
Just Lollipop



搗蛋鬼起士蛋糕
Rascal Cheese Cake





✳ 產品編號：UDDL77194
品名：白色骷髏頭
Skull
規格：規格：296 片 / 盒
尺寸：3.5cmx3.5cm
[採訂單進貨](#)



✳ 產品編號：UDDL71212
品名：黑色蜘蛛網
Spiderweb
規格：規格：528 片 / 盒 x4 盒 / 箱
尺寸：5.5cm
[採訂單進貨](#)



✳ 產品編號：UDDL77127
品名：飛濺牛奶
Splash milk
規格：規格：210 片 / 盒：6 盒 / 箱
尺寸：5.0cm X 4.5cm
[採訂單進貨](#)



✳ 產品編號：UDDL77117
品名：斑尼兔牛奶巧克力裝飾
Bunny
規格：規格：112 個 / 盒：6 盒 / 箱
尺寸：5.0cm



✳ 產品編號：UDDL73412
品名：邪惡南瓜頭
Pumpkin orange
規格：規格：290 片 / 盒
尺寸：3.3cm
[採訂單進貨](#)



✳ 產品編號：UDDL73210
品名：鬼馬小精靈
Ghost
規格：規格：240 片 / 盒
尺寸：2.5cmx3.5cm
[採訂單進貨](#)



✳ 產品編號：UDDL77081
品名：小紅扣巧克力裝飾
Toadstool
規格：規格：200 片 / 盒：6 盒 / 箱
尺寸：3.5cm



✳ 產品編號：UDDL77143
品名：粉紅點小白扣巧克力裝飾
Crumbly Pink
規格：規格：486 個 / 盒 x6 盒 / 箱
尺寸：2.0cm



✳ 產品編號：UDDL77145
品名：白底黑英文圓巧克力裝飾
Chocolate mini
規格：規格：648 片 / 盒：6 盒 / 箱
[採訂單進貨](#)



✳ 產品編號：UDDL77146
品名：黑底黃英文圓巧克力裝飾
Happy holiday mini
規格：規格：648 片 / 盒：6 盒 / 箱
[採訂單進貨](#)



✳ 產品編號：UDDL77214
品名：薑餅人情侶
Gingerbread couple
規格：規格：200 片 / 盒
[採訂單進貨](#)



前往更多連結...

Happy Halloween





萬聖節PCB精選商品

pcbcreation



DC143
亮粉紅紅可可脂-液狀 (200g/瓶)



DC178
銅色可可脂-液狀 (200g/瓶)



DC207
紫色可可脂-液狀 (200g/瓶)



DC177
寶石紅可可脂-液狀 (200g/瓶)



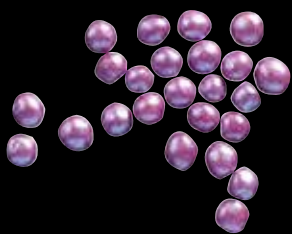
DC252
PCB裝飾亮寶石紅色粉 (30cc/瓶)



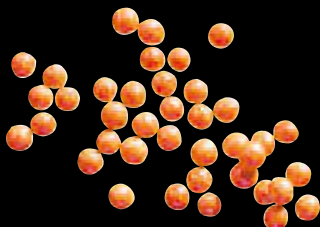
DC055
PCB裝飾棕色粉 (30cc/瓶)



DC128
PCB裝飾紫色粉 (30cc/瓶)



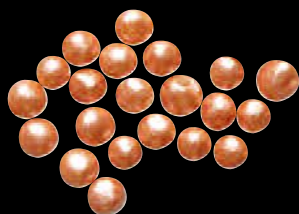
M62
巧克力裝飾-紫色脆球 (200g/罐)



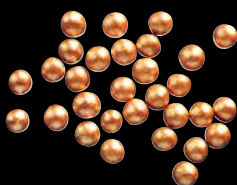
M69
巧克力裝飾-橘色脆球 (220g/罐)



DC215
巧克力裝飾-橘色跳跳糖 (250g/罐)



M48
巧克力裝飾-粉紅脆球 (200g/罐)



M65
巧克力裝飾-古銅色迷你脆球 (220g/罐)



DC212
巧克力裝飾-金色跳跳糖 (250g/罐)



M28
巧克力裝飾-金色杏仁榛果碎粒 (200g/罐)



M59
巧克力裝飾-銀色杏仁榛果碎粒 (200g/罐)



H137
裝飾糖-閃亮寶石紅碎粒 (6g/罐)



KT576
PCB塑膠模-2瓣愛心(6格/片，4片/盒)
(11 X 9.5cm 高5cm)



KT603
PCB塑膠模-愛心(6格/片，4片/盒)
(11 X 10cm 高2cm)



KT490
PCB塑膠模-嘴唇(8格/片，4片/盒)
(9.5 X 6cm 高4cm)



KT453
PCB塑膠模-鑽石(8格/片，4片/盒)
(直徑7.3cm X 高5.8cm)



FG3647
轉寫紙-三色(15張/包)
(40cm X 25cm)



CN881
巧克力裝飾-情人長方片
(100片/盒)



DE279
巧克力裝飾-紳士&淑女
(2款入，3.5cm X 2.5cm)



CN647
巧克力裝飾-俄羅斯娃娃
(2款入，高10cm)



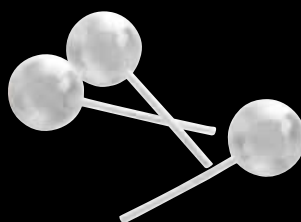
DE178
巧克力裝飾-白迷你湯匙(90支/盒)



FE7
巧克力裝飾-細長葉(金)
(135片/盒)



BL295
灌模棒棒糖-嘴唇(200g/瓶)
(3款入，45支/盒)(高6cm)(附45支棒子)

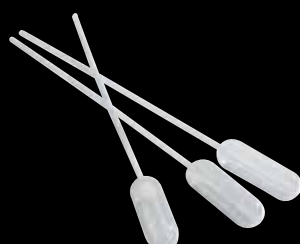


DC294
塑膠-圓滴管(100支/盒)

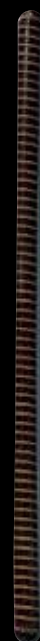
DC137
棒棒糖插座(20孔)
(25 X 18 X 16.5cm)



BL42
巧克力裝飾-瓢蟲(170格x2片/盒)，約2cm



DC135
塑膠-滴管(100支/盒)



DE65
巧克力裝飾-巧克力棒
(144支/盒)



DE214
巧克力裝飾-樹枝
(80支/盒)

烘焙新趨勢

液態奶油

產品特色

1. 純天然奶油風味、烘焙後新鮮奶油味持久不退。
2. 可防止蛋糕消泡，使麵糊安定，增加製品體積。
3. 增加製品溼潤口感，融合性佳、操作方便。
4. 應用於蛋糕或薺餅、月餅，使產品回軟（油）性佳，縮短回軟時間。
5. 延長產品老化時間，提升商品價值。
6. 烤後蛋糕蛋味濃郁，能呈現產品特性。
7. 烘焙後蛋糕體呈現金黃色，顯現產品價值。
8. 純天然材料，蛋奶素食可食用。



規格：18 公斤 / 桶

法國諾曼第頂級無鹽奶油



產品特色



天然頂級無鹽奶油是採珍貴的冬季牛乳脂肪，由乳脂肪中天然之乳酸酚，進行乳酸發酵而成，濃郁之牛奶風味，良好的操作性是烘焙產品中最頂級之奶油，可廣泛應用於鳳梨酥、漢餅、西點、餅乾、餡料、丹麥起酥、麵包、糖果 等等眾多高級烘焙食品。



規格：25 公斤 / 箱

L'ADORE

樂多現榨果汁

HPP 高壓 菌 SGS 認證的果汁

客戶品嚐到德麥食品代理引以為傲的”現打果汁”，我們嚴格把關每一次進貨的水果原料，也以堅持不使用防腐劑及其他人工添加物的理念，目的就是要讓客戶飲用安心、健康。

我們提供檢驗證明使店家有保障及減少人工工序符合人事需求目的就是要讓客戶飲用安心、健康



樂多柳丁汁 100%

規格：1.8L (6 瓶 / 箱)



樂多葡萄柚汁 100%

規格：1.8L (6 瓶 / 箱)



樂多百香果汁 100% (不含籽)

規格：1.8L (6 瓶 / 箱)



樂多檸檬汁 100%

規格：1.8L (6 瓶 / 箱)

規格：71cc / 瓶 (100 包 / 箱)



樂多百香果汁 100% (含籽)

規格：1.8L (6 瓶 / 箱)



樂多芒果汁 60%

規格：1.8L (6 瓶 / 箱)



樂多芭樂汁 60%

規格：1.8L (6 瓶 / 箱)





Lava Cake

奮鬥在法國的甜點冒險故事，努力充實每一天
跟著我的腳步，一起在巴黎甜點冒險，啓程！

什麼是餐飲最高境界？

事情的起源是這樣的，從我開始寫烘焙原理文章開始，會有一些人來提問、交流，印象很深有一位華人西餐師傅，剛擔任了一個重要職位需要創新甜點，於是很想知道法國有什麼新流行。然後，他提出把熔岩蛋糕裡面換上水果口味，問我要怎麼做？雖然是滿有趣的發想，但我會想熔岩蛋糕就是一款很經典的熱巧克力蛋糕，為什麼要加進水果？熱的水果好吃嗎？營養跟風味會不會被破壞？它就是經典

在於利用巧克力遇熱會融化的特質，去表現不同層次的口感，其實我並不理解為什麼要改掉？

當他問我法國甜點店在流行什麼的時候，我真的很難回答，因為街頭巷尾賣的都一樣，麵包店：可頌、法棍；甜點就是檸檬塔、千層派、歐貝拉、閃電泡芙... 要說華人覺得流行的馬卡龍或是閃電泡芙，也都是法國一直存在的甜

點，只是大師開了專賣店而已，並不是突然冒出來的全新產品，一直以來大家都在賣的。

於是我開始回想很多事情，我在日本的時候就發現，小小一個東京有超過 3600 間拉麵店，全東京還不到台北加新北市的大小，為什麼有這麼高密度的拉麵店？賣壽司的店更高達 4400 多間，要說是主食，台灣人再愛吃牛肉麵也不會開到滿街都是，對吧？

於是我們可以思考一件事情，就是日本法國他們為什麼「敢」？？大家在同一個小區裡都賣一樣的東西，不怕搶生意？不怕被比較？這要對自己的東西多有自信？

日本知名節目電視冠軍有拉麵王的比賽，選手光看到麵條粗細、喝一口湯就能知道是誰家的拉麵。

琳達有朋友來法國吃甜點，不管愛不愛馬卡龍，琳達都會推薦 PH 的馬卡龍，因為絕對跟他以前吃到的不同，我甚至很有把握的說，就算買 10 間甜點店的馬卡龍給我盲選，咬下的瞬間我就能夠分辨出一個是 PH 的，此話一出我震驚到自己，不是我味蕾多厲害，而是這些馬卡龍，都是法國人做的，都長一樣、原料也差不多，為什麼能做出如此巨大差異性？而且兼具穩定度。就像為什麼那一口湯，就能讓選手瞬間從 3000 間拉麵店中分出勝負...

提到日本大家都會想到拉麵壽司，為什麼它們可以走出國際？你可能無法想像在巴黎最精

華地段之一有條日本街，壽司店在法國隨處可見，「真正的美食，是超越國際與文化，世界上大多數人都會認同的好吃。」

台灣是美食之都，一個夜市都超過百種美食，每個人都能朗朗上口自己的口袋名單，那為什麼能夠讓國際上想起或熱愛的卻少之又少？我一直在觀察，究竟是什麼讓我們有距離？

於是我明白，想要站在世界飲食的頂端，不是你有多會求新求變，「而是一樣的東西裡，誰的比較好吃？」，怎麼讓都長的很像的甜點，咬一口，就能讓人感到與眾不同？怕我跟別人賣的是一模一樣的東西，我們能不能扎扎實實的把手上已經有的東西做到很好、最好？

讓我們回歸飲食的初衷，不再想著如何把 $A+B=C$ ，而是把 A 變成 A+++，這絕對不是輕鬆簡單的事，但是它很值得做！！不是嗎？

FB:Lindacoco 手作菓子

<https://www.facebook.com/linda771015>

來自台灣的 Linda，對甜點有著滿滿的熱情！讀完了東京製菓學校、拿到了台灣糖花冠軍，接著更挑戰自我，前往甜點的聖殿～法國～繼續追逐夢想！德麥食品特別邀請 Linda，向烘焙業的伙伴們分享，在法國學習的點點滴滴，希望將逐夢的感動渲染給每個人！



夏日果凍趴 配方大公開

陳啓宗 主廚

對食材極盡苛求嚴謹的天蠍型男平時工作之餘喜歡手作烘焙及登山，挑戰自己無限可能並且熱愛生活中一切美的事物，希望自己求於學習及觸發創意的靈感，將生活中的美好的一切分享給大家。



在炎熱的夏天裡，冰冰涼涼的冰品，自然廣受消費者所喜愛，在台灣大家常會選擇剉冰、雪花冰、泡泡冰，或是最近流行的義大利冰淇淋，但是大家知道嗎？如果在夏天去到日本，到處看到的，則大多是各式各樣的果凍喔。

在夏天，各類的水果頗受消費者所喜愛，而果凍幾乎可以與所有的水果相結合，既保存水果的鮮味與口感，又能添加美味，整體吃起來不僅清涼爽口，果凍那特別Q彈的口感，與水果的爽脆口感相互共鳴，在口中激盪出夏日獨有的協奏曲，難怪日本的消費者會這樣地喜愛。

果凍簡單好做，可運用多種素材與創意，創造出無限的可能性，為了協助店家掌握夏日商機，德麥特地指派台中辦事處區經理：陳啓宗經理，舉辦「夏日果凍趴」講習會。原來陳啓宗經理在擔任德麥的業務工作之前，就是一位經驗豐富的烘焙師傅，本次特地重披戰袍，親自出馬示範講習，果然寶刀未老，每一道果凍不但創意十足，更是美味可口，獲得參與講習者的一致好評。

果凍趴講習場次與座位有限，為了協助更多店家的生意，本期烘焙新訊特地將陳經理的創意果凍配方大公開，也歡迎有需求的店家，立即與德麥的業務同仁連絡。

百香芒果歐蕾



材料名稱 (g)

安格斯醬

法國卡地亞動物性鮮奶油	20
牛奶	67
蛋黃	50
糖	33
金牌吉利丁粉	3
思高 34.1%	167
德麥芒果泥	167
冰鑽菁華橙皮酒	1

芒果凍（上層）

水	170
糖	90
金牌吉利丁粉	10
樂比芒果泥	240
樂比柳橙果泥	60

覆盆子濃湯



材料名稱	(g)
1. 聚碳酸酯板	100
2. 聚碳酸酯板	100
3. 聚碳酸酯板	100
4. 聚碳酸酯板	100
5. 聚碳酸酯板	100
6. 聚碳酸酯板	100
7. 聚碳酸酯板	100
8. 聚碳酸酯板	100
9. 聚碳酸酯板	100
10. 聚碳酸酯板	100
11. 聚碳酸酯板	100
12. 聚碳酸酯板	100
13. 聚碳酸酯板	100
14. 聚碳酸酯板	100
15. 聚碳酸酯板	100
16. 聚碳酸酯板	100
17. 聚碳酸酯板	100
18. 聚碳酸酯板	100
19. 聚碳酸酯板	100
20. 聚碳酸酯板	100
21. 聚碳酸酯板	100
22. 聚碳酸酯板	100
23. 聚碳酸酯板	100
24. 聚碳酸酯板	100
25. 聚碳酸酯板	100
26. 聚碳酸酯板	100
27. 聚碳酸酯板	100
28. 聚碳酸酯板	100
29. 聚碳酸酯板	100
30. 聚碳酸酯板	100
31. 聚碳酸酯板	100
32. 聚碳酸酯板	100
33. 聚碳酸酯板	100
34. 聚碳酸酯板	100
35. 聚碳酸酯板	100
36. 聚碳酸酯板	100
37. 聚碳酸酯板	100
38. 聚碳酸酯板	100
39. 聚碳酸酯板	100
40. 聚碳酸酯板	100
41. 聚碳酸酯板	100
42. 聚碳酸酯板	100
43. 聚碳酸酯板	100
44. 聚碳酸酯板	100
45. 聚碳酸酯板	100
46. 聚碳酸酯板	100
47. 聚碳酸酯板	100
48. 聚碳酸酯板	100
49. 聚碳酸酯板	100
50. 聚碳酸酯板	100
51. 聚碳酸酯板	100
52. 聚碳酸酯板	100
53. 聚碳酸酯板	100
54. 聚碳酸酯板	100
55. 聚碳酸酯板	100
56. 聚碳酸酯板	100
57. 聚碳酸酯板	100
58. 聚碳酸酯板	100
59. 聚碳酸酯板	100
60. 聚碳酸酯板	100
61. 聚碳酸酯板	100
62. 聚碳酸酯板	100
63. 聚碳酸酯板	100
64. 聚碳酸酯板	100
65. 聚碳酸酯板	100
66. 聚碳酸酯板	100
67. 聚碳酸酯板	100
68. 聚碳酸酯板	100
69. 聚碳酸酯板	100
70. 聚碳酸酯板	100
71. 聚碳酸酯板	100
72. 聚碳酸酯板	100
73. 聚碳酸酯板	100
74. 聚碳酸酯板	100
75. 聚碳酸酯板	100
76. 聚碳酸酯板	100
77. 聚碳酸酯板	100
78. 聚碳酸酯板	100
79. 聚碳酸酯板	100
80. 聚碳酸酯板	100
81. 聚碳酸酯板	100
82. 聚碳酸酯板	100
83. 聚碳酸酯板	100
84. 聚碳酸酯板	100
85. 聚碳酸酯板	100
86. 聚碳酸酯板	100
87. 聚碳酸酯板	100
88. 聚碳酸酯板	100
89. 聚碳酸酯板	100
90. 聚碳酸酯板	100
91. 聚碳酸酯板	100
92. 聚碳酸酯板	100
93. 聚碳酸酯板	100
94. 聚碳酸酯板	100
95. 聚碳酸酯板	100
96. 聚碳酸酯板	100
97. 聚碳酸酯板	100
98. 聚碳酸酯板	100
99. 聚碳酸酯板	100
100. 聚碳酸酯板	100

覆盆子凍（下層）60

紅龍冷凍覆盆子粒	200
冷凍果醋麗	30
樂比草莓果泥	60
玉米粉	4
檸檬汁	80
維尼草莓酒	10
糖	20

巧克力奶油醬（上層）

嘉麗寶 60%.....	100
卡地亞動物性鮮奶油	80
打發法國卡地亞動物性鮮奶油	210
糖	40

鳳梨芒果凍



材料名稱 (g)

鳳梨凍 (下層) 50g

鳳梨丁	300
樂比鳳梨果泥	220
樂比桔子果泥	80
糖	40
玉米粉	20
檸檬汁	10
冰鑽菁華橙皮酒	5

芒果凍 (最上層) 60g

水	170
糖	90
金牌吉利丁粉	10
樂比芒果泥	240
樂比柳橙果泥	60

咖啡伯爵凍



材料名稱 (g)

咖啡凍 (上層)

鮮奶	150
水	150
荷麥咖啡粉	4
糖	30
鑽石果凍粉	6

紅茶凍

鮮奶	300
唐寧伯爵茶	6
糖	25
鑽石果凍粉	6

黑醋粒奶酪



材料名稱 (g)

果醋粒凍（下層）

樂比果醋粒果泥	250
金牌吉利丁粉	8
糖	25

奶酪（上層）

鮮奶	500
糖	50
眼鏡蛇香草精	適量
法國卡地亞動物性鮮奶油	200
金牌吉利丁粉	8

層次下 40g. 20g. 30g. 20g

青蘋果乳酪



材料名稱 (g)

青蘋果

樂比青蘋果泥	250
糖	25

乳酪餡

法國卡地亞動物性鮮奶油	400
糖	50
美國 NBA 乳酪	200
法國卡地亞動物性鮮奶油	100
樂多檸檬汁	少許
樂比檸檬皮	少許



台北鳳梨酥文化節 德麥現場活動報導

小的一塊鳳梨酥，可說是台灣烘焙界最重要的產品，不僅台灣人自己愛吃，更是觀光客的最愛，在台灣一年約六百億的烘焙商品產值中，鳳梨酥竟然就超過了二百億，其規模之驚人可見一斑。

7月31日在世貿三館登場的「台灣烘焙美食展及創意甜點嘉年華暨台北鳳梨酥文化節」，首次舉辦「創意甜點嘉年華」以及「台北餅」比賽，希望在第一名伴手禮鳳梨酥之外，可以找到第二種可接班的伴手禮，主辦單位希望各業者使用牛軋糖為素材自由發揮，創造出大家都喜愛的餅。

在今年的展期之中，為呼應時下流行的烘焙DIY

風潮，主辦單位也在展場規畫舉辦數堂的烘焙DIY課程，讓參加者可以親子同樂，共同享受親手烘焙的樂趣，德麥所負責的課程則為「創意杯子蛋糕捏塑DIY」。

為了在課程當中帶給參加者最大的收穫，德麥特別派出已在烘焙媽媽教室中富享盛名、號稱「烘焙西點百科全書」的「范舜惟」師傅親自示範教學，並運用時下國內外最流行的翻糖技藝，讓參加者親自體驗塑型糖千變萬化的魅力，整個展期下來，課程場場爆滿，無論是小朋友或是大朋友，全都玩得不亦樂乎，也讓親子之間度過一個充實歡樂的假日。

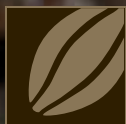




造型翻糖

規格：6 公斤 / 箱

荷蘭原裝進口塑型糖，光滑細緻塑型強，彈性好乾燥後成品堅硬牢固



SELBOURNE

Great cocoa taste and convenience

絲博巧克力 西點講習報導



免調溫巧克力 也能做出天籟美味

大家都知道，巧克力分為調溫巧克力與免調溫巧克力二，而大多數師傅都認為，運用質優的調溫巧克力，才能製作出好的作品，其實只要掌握巧克力特性，透過優秀的技術，運用免調溫巧克力也能製作出不輸調溫巧克力的成品，同時更享有成本的優勢喔。

出身英國餐飲世家、目前旅居印尼，在凱賓斯基酒店擔任行政西點主廚的 Jacques Poulain 大師，在德麥的盛情邀約之下，於 7 月 8 日至 10 日三天，分別在高雄、台中與桃園三地，示範如何運用絲博頂級免調溫巧克力，製作出今年最流行的巧克力西點商品。

絲博頂級免調溫巧克力，隸屬世界知名的百樂嘉麗寶集團，秉持比利時、法國、瑞士製作頂級巧克力的要求，以世界最好的可可豆與可可粉，製作出風味絕佳、細膩滑順的巧克力，不但品質頂尖，而且擁有絕佳的操作性。

沒有參加到 Jacques Poulain 大師講習的讀者朋友們，本期烘焙新訊特別奉送大好康！Jacques Poulain 大師使用絲博巧克力，示範巧克力蛋糕、杯子蛋糕、馬卡龍等多項作品的配方，在此完全公開，讓您一次掌握絲博巧克力的迷人魅力！

本次講習會主要使用原料：

**絲博特級深黑苦甜鈕扣巧克力
絲博深黑苦甜鈕扣巧克力
法國卡地亞動物鮮奶油**

Macaron Whoopies 馬卡龍烏比派



材料名稱 (g)

馬卡龍烏比派皮

- | | |
|-------------------|--------|
| 1. 杏仁粉 | 269.65 |
| 2. 糖粉 | 269.65 |
| 3. (第一份) 蛋白 | 107.86 |
| 4. (第二份) 蛋白 | 107.86 |
| 5. 鹽 | 2.15 |
| 6. 水 | 6.67 |
| 7. 糖 | 242.66 |

製作方法：

將杏仁粉、糖粉和第一份蛋白混合，糖加熱至 118°C 後倒入第二份蛋白和鹽，全部攪拌均勻後擠成馬卡龍，160°C 烤焙 6 分鐘。

馬卡龍烏比派甘納許

- | | |
|----------------------------|-------|
| 1. 絲博苦甜巧克力鈕扣 | 226 |
| 2. 轉化糖 | 36.06 |
| 3. 飛雪金磚奶油 | 36.06 |
| 4. 卡地亞動物鮮奶油 | 225 |
| 5. 嘉麗寶 70.5% 苦甜巧克力鈕扣 | 40 |

Selbourne Truffle Lollipop 松露巧克力棒棒糖



材料名稱 (g)

- | | |
|--------------------|--------|
| 1. 卡地亞動物鮮奶油 | 408.05 |
| 2. 絲博苦甜巧克力鈕扣 | 44.11 |
| 3. 轉化糖 | 78.23 |
| 4. 飛雪金磚奶油 | 47.9 |
| 5. 山梨糖醇粉 | 18.7 |
| 6. 多布拉苦甜松露杯 | |

製作方法：

將鮮奶油、轉化糖和山梨糖醇粉一起煮滾，加入巧克力和融化的奶油，接著分成四份後分別加入以下四種產品製成四種口味的甘納許，再擠入松露杯中：

- 250 克甘納許 + 40 克嘉麗寶 100% 純開心果醬
- 250 克甘納許 + 300 克嘉麗寶 100% 純榛果醬
- 250 克甘納許 + 14 克柳橙濃縮液
- 250 克甘納許 + 嘉麗寶 100% 純杏仁醬

Chocolate Lava cake 熔岩巧克力蛋糕



材料名稱	(g)
1. 飛雪金磚奶油	303.03
2. 絲博苦甜巧克力鈕扣	250
3. 糖	37.88
4. 拿破崙法國專用粉	53.03
5. 蛋黃	121.21
6. 蛋白	181.82
7. 嘉麗寶高脂可可粉	25

製作方法：

將奶油和巧克力融化。蛋和糖打發後再倒入巧克力混合物，再慢慢拌入麵粉和可可粉。倒入已經塗抹奶油和麵粉的金屬杯中，也可加入少許糖和麵粉讓基底呈現酥脆感。180°C烤焙 7 分鐘。

Chocolate Tart 法式巧克力塔



材料名稱	(g)
(一) 費南雪	
1. 榛果粉	103.6
2. 糖粉	103.6
3. 飛雪金磚奶油	92.17
4. 糖粉	46.08
5. 拿破崙法國專用粉	34.56
6. 蛋白	119.83

材料名稱	(g)
------	-----

(二) 巧克力甘納許

1. 卡地亞動物鮮奶油	103.24
2. 全脂牛奶	103.24
3. 轉化糖	20.4
4. 絲博苦甜巧克力鈕扣	248.15
5. 飛雪金磚奶油	24.89

材料名稱	(g)
------	-----

(三) 可可豆碎粒牛軋

1. 嘉麗寶可可豆碎粒	100
2. 糖	30
3. 德麥果膠粉	1
4. 水	20

Cupcake

絲博巧克力杯子蛋糕



材料名稱 (g)

香草杯子蛋糕

1. 飛雪金磚奶油140.19
2. 糖350.47
3. 雞蛋116.82
4. 眼鏡蛇香草精11.68
5. 鑽石牌低筋粉373.83
6. 鹽1.17
7. 小蘇打粉5.84

製作方法：

奶油和糖攪拌，慢慢地加入蛋和香草精，再加入麵粉、鹽和小蘇打粉，最後倒入杯子裡 180°C 烤焙。

材料名稱 (g)

巧克力鮮奶油

1. 蛋白157.88
2. 糖315.83
3. 飛雪金磚奶油562.25
4. 絲博苦甜巧克力鈕扣400

製作方法：

將糖煮到 121°C 沖入蛋白做成蛋白霜，冷卻後加入切塊奶油，攪拌幾分鐘加入融化的巧克力。

Double Double

雙倍巧克力蛋糕



材料名稱 (g)

(一) 沙哈蛋糕

1. 飛雪金磚奶油103
2. 杏仁膏 50%77.23
3. 蛋黃105
4. 蛋白150
5. 糖103
5. 拿破崙法國專用粉103
6. S 級香草棒0.51
7. 絲博苦甜巧克力鈕扣103

材料名稱 (g)

(二) 百香果牛奶巧克力鮮奶油

1. 卡地亞動物鮮奶油171.75
2. 樂比冷凍百香果果泥75
3. 蛋黃23.96
4. 糖31.25
5. 絲博牛奶巧克力磚223
6. 德麥金牌吉利丁粉6.25

2015 日本東京蛋糕博覽會考察五日遊

參觀考察美食職人、專家嚴選蛋糕、甜點、麵包、伴手禮超人氣名店
考察日本三大洋菓子城：東京、銀座、新宿、Sweets & Gift

天數	行程內容	住宿
第一天 09/29 (二)	桃園國際機場 ~ 新東京 成田空港 ~ 川崎 (1) LAZONA 以美食、旅行、音樂為主題的大型 MALL 匯集 300 多家、流行美食、名店 maisonkayser、DONQ、maxim、MON cher、juchheim、橫濱 francais、文明堂、Lafona、等蛋糕、麵包店 (2) Le FRONT 流行雜貨電器 (3) 丸井百貨 (4) atre 百貨，B1 和洋菓子店、餐廳、超市 (5) 川崎地下街、Azalea、美食、土產 早餐：溫暖的家 午餐：飛機內享用 晚餐：飯店內享用和洋自助餐	川崎 日航 大飯店 (已 OK)
第二天 09/30 (三)	參展 東京蛋糕展 分為杏仁膏、奶油霜、拉糖工藝、巧克力工藝、糖花裝飾、慕斯蛋糕、小西點、巧克力、味覺與技能應用的現場比賽、小型工藝、蛋糕捲、包裝擺飾部門，是日本最大型的蛋糕比賽。有大約 1,500 個作品，並有書籍、學校、設備等服務 ~ 銀座 ~ 木村家 150 年歷史麵包大王 ~ 三越 甜點世界，不論您來過多少次，這裡的甜點變化萬千，每季都有限量款，每次來都能遇見日本最高等級的新甜點 ~ 光伸免稅店 ~ 鬼怒川 早餐：飯店內享用 午餐：特別安排~贈送簡餐+飲料 晚餐：溫泉和洋迎賓料理	鬼怒川 御苑 溫泉 大飯店 (已 OK)
第三天 10/01 (四)	鬼怒川菓子城 有著童話色彩的歐陸建築內，匯集了鬼怒川、川治地區的人氣商品、黃金胡麻餅、塩羊羹、起司蛋糕等和、洋菓子 ~ 日光東照宮 建於 1617 年金碧輝煌、華麗、雕工細膩、規模雄偉、富麗堂皇 ~ 金箔蜂蜜蛋糕 日本 TV 評選第一名伴手禮 ~ 考察製粉工廠、小麥 製粉工廠、小麥 麵粉 博物館、製粉技術、製程、研發、流通 ~ 超人氣美味 洋菓子夢工坊 常讓人專程來店品味，店內陳列各式洋菓子，享受剛出爐的甜點，令到訪的人都露出笑臉的 Sweets 名店 ~ 老神溫泉 早餐：飯店內享用 午餐：和風日光遊膳料理 晚餐：溫泉會席御膳料理	老神溫泉 吟松亭 溫泉 大飯店 (已 OK)
第四天 10/02 (五)	吹割瀑布 日本三大名瀑、由凝灰岩與花崗岩經年累月切割而成天然絕景、氣勢雄偉，因此享有東洋之尼加拉瓜瀑布之美名。高 7 米寬 30 米的大瀑布、每年觀光客超過百萬人氣觀光景點 ~ 考察 法國麵包脆餅工廠 百年 Gouter de Roi 日本必買排隊伴手禮 ~ 花園 FOREST 為日本帝國飯店甜點代工廠，內集 7 家不同品牌之烘培業者 ~ 小江戸 川越 菓子屋 橫丁、藏造老街、傳統庶民滋味、樸實、樂趣、文化深度、處處自在 ~ 新宿 伊勢丹百貨 地下美食街，這裡的蛋糕、麵包、甜點伴手禮是讓人心情雀躍的美食殿堂 早餐：飯店內享用 午餐：美食點心、和洋料理 晚餐：DOME 飯店內享用豪華自助料理	東京 摩天巨蛋 DOME 大飯店 (已 OK)
第五天 10/03 (六)	東京 ~ 自由活動或建議您可選擇(1)訪友、洽商或由領隊帶領下自由搭電車前往(2)六本木..百貨食品、甜點或 (3) 合羽橋 道具街 日本最大餐廚用品批發街 ~ 或 (4) 淺草 觀音寺.仲見世商店街 晴空塔 solamachi MALL 或 (5) 超人氣 東京一番街 匯集全日本各地伴手禮土產 ~ 大丸百貨 日本最具代表的甜點麵包蛋糕伴手禮百貨型複合美食城 ~ 東京車站內、日本各地名菓、土產、伴手禮美食城 ~ 新東京成田空港 ~ 桃園機場 早餐：飯店內享用 午餐：方便商務考察 敬請自理 晚餐：飛機內享用或自理	溫暖 的家

大將旅行社 專責人員：陳品潔、林裕恭、曹聖萍 TEL：02-2561-5588

團費：38,800.- (含門票) ~ LINE 搜尋ID：25615588~ 傳真：02-2571-6863

~~累積十多年經驗，堅持給客人最好的專業服務，提供商務考察資訊，用心做好每件事，值得您信賴~~

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，至今已有三十餘年歷史，是目前台灣烘焙設備廠首家上櫃之公司，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、印度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ISO9000認證，其中多項產品取得美國ETL，歐洲CE的認證。

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



印度廠



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

9月號



Dobla荷蘭冠軍主廚 講習會

**Jeroen
Van Helvoirt**

現場示範：
2015 X'mas 蛋糕
2016 春季甜點



萬聖節麵包講習

顏志偉 師傅

現場示範：

- 1 木乃伊 布蕾冰麵包
- 2 杏仁南瓜司康
- 3 黑嚕嚕
- 4 招牌巧克力
- 5 創意史多崙

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
		1 高雄 萬聖節麵包講習	2 台南 萬聖節麵包講習	3 嘉義 萬聖節麵包講習	4 台中 萬聖節麵包講習	5 休
6	7	8 新竹 萬聖節麵包講習	9 台北 萬聖節麵包講習	10 桃園 萬聖節麵包講習	11	12 休
		高雄 Dobla荷蘭冠軍講習	台中 Dobla荷蘭冠軍講習	台北 Dobla荷蘭冠軍講習		
13	14	15	16	17	18	19 休
20	21	22	23	24	25	26 休
27 中秋節	28 補假	29	30	1 10月	2 10月	3 休 10月

顏志偉萬聖節麵包講習：新台幣500元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
9月01日	二	下午6:00-9:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
9月02日	三	下午6:00-9:00	台南	德麥	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段122號
9月03日	四	下午6:00-9:00	嘉義	協志高職	(05) 236-6298	嘉義縣民雄鄉建國路二段285巷11號
9月04日	五	下午6:00-9:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
9月08日	二	下午6:00-9:00	新竹	德麥	(03) 562-2188	新竹市東南街167巷53弄10號
9月09日	三	下午6:00-9:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	臺北市士林區士東路301號
9月10日	四	下午6:00-9:00	桃園	全國食材	(02) 2298-1347	桃園市大有路85號

Dobla荷蘭冠軍主廚講習會：新台幣1500元(可抵Dobla萬聖節&聖誕節限定產品)

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
9月08日	二	下午2:00-6:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
9月09日	三	下午2:00-6:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
9月10日	四	下午2:00-6:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	臺北市士林區士東路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
台中營業所
高雄營業所
新竹辦事處
宜蘭辦事處
花蓮辦事處
嘉義辦事處
台南辦事處
香港(灣富)公司
馬來西亞分公司

248 新北市五股區五權七路13號7樓
408 台中市南屯區工業區20路32號
807 高雄市三民區銀杉街55號
260 新竹市東南街167巷53弄10號
300 宜蘭縣宜蘭市民權新路191號
973 花蓮縣吉安鄉吉昌二街328巷8號
606 嘉義市育人路432號
710 台南市永康區永大路一段122號
觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座
No.5Jalan PJS11/18, BandarSunway, 46150PetalingJaya, Selangor, Malaysia.
Tel: 603-5634-9322 Fax: 603-5631-2322
1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjamitir) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District,
Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand
Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887

電話: (02)2298-1347
電話: (04)2359-2203
電話: (07)397-0415
電話: (03)562-2188
電話: (03)931-5823
電話: (03)854-5731
電話: (05)236-6298
電話: (06)273-7250
電話: 852-2342-6586

傳真: (02)2298-2263
傳真: (04)2359-3911
傳真: (07)397-0408
傳真: (03)562-2202
傳真: (03)931-5818
傳真: (03)854-5731
傳真: (05)236-6297
傳真: (06)273-7251
傳真: 852-2793-4586