

TEHMAG FOODS

中華郵政台北雜誌第7319號執照登記為雜誌交寄
發行：2025年12月 第300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



BAKING NEWS

烘焙新訊

空服員的手作甜點
主理人
帥飛 & 小飛



“從雲端到烤箱——空服員的甜點職人修煉”

從萬呎高空到甜點烘焙室，帥飛哥與小飛攜手踏上另一段飛行。兩人因熱愛與人互動，第一份工作選擇成為空服員，約滿後赴英國進修，體驗異國生活、探索未來方向。在寄宿家庭的廚房裡，感受到歐洲人以甜點拉近彼此距離的文化氛圍，也在那段時光中萌生了創業的種子。

經過一年學習與探索，他們從百貨快閃櫃起步，接著設立正櫃與街邊店，逐步打造出屬於自己的品牌版圖。2025年7月，他們在永康街開設第四家門市，持續將甜點夢想升空。他們用甜點延續「服務的溫度」，也讓夢想在烤箱裡悄悄發酵。這段從雲端到烤箱的旅程，不只是職涯轉折，更是一場關於「初心」與「堅持」的修煉。

甜點之旅的起點：飛機上的故事

在擔任空服員的歲月裡，帥飛哥常利用假日練習烘焙，最拿手的甜點是瑪德蓮。有一次面對客訴，他靈機一動，將親手製作的甜點送給乘客，意外化解緊張，也收穫一抹真誠笑容。後來，同事們品嚐他的生乳捲後紛紛發起團購，甜點的力量開始在機艙間悄悄傳遞。這份甜蜜的成就感，也讓他萌生了「或許有一天能用甜點帶給更多人幸福」的想法。

小飛機乘載大夢想

小飛擅長繪畫，她親手設計了品牌LOGO——「空服員的手作甜點」。

生乳捲上烙印著的小飛機，象徵夢想起飛，也記錄著兩人從航空業跨界甜點的心路歷程。她說：「希望透過這架有溫度的小飛機，把幸福與勇氣傳遞給每一位品嚐甜點的人，讓大家的夢想都能起飛。」

飛行養分 × 職人精神

從空服員到創業者，角色轉換意味著心態的蛻變。帥飛哥將航空業嚴謹的制度、流程與人員訓練SOP，導入甜點品牌經營之中，讓每一項製程、服務、出品都保持如飛行任務般的精準與專業。他

笑著說：「那段飛行歲月是我們最珍貴的養分，讓我們懂得如何堅持品質與紀律。」從雲端的服務精神，到烘焙的職人態度，他們以同樣的熱情詮釋「專業」的意義。

甜點創業之路，一點都不甜？

品牌從敦南誠品快閃櫃起步，以生乳捲為主力商品切入市場。小小櫃位前總是大排長龍，讓初創業的兩人信心倍增。帥飛哥坦言：「創業沒有SOP，只能邊做邊學邊調整。」過程中，他們曾歷經無數挑戰與低潮，也幾度想過重回航空業。但憑藉著彼此的鼓勵、家人的支持與粉絲的信任，他們選擇繼續在甜點這條航線上前進。

一路以來，「德麥食品」提供穩定的原物料與專業課程，成為品牌最堅強的後盾。兩人始終秉持「做出家人也能安心食用的甜點」信念，堅持選用天然原料與國際大廠品牌——如法國愛樂薇動物性鮮奶油、比利時嘉麗寶巧克力，並結合台灣在地食材如茶葉、水果、果乾等，以誠意打造兼具風味與健康的甜點。

品牌延伸：讓甜點飛得更遠

目前店內主打生乳捲、瑪德蓮、費南雪與磅蛋糕等經典燒菓子。順應健康飲食趨勢，產品皆標示「甜度表」，成為品牌貼心的特色之一。節慶期間推出多款禮盒組，可依預算與需求客製搭配，深受企業與顧客喜愛。展望未來，他們希望拓展伴手禮與外銷市場，將融合台灣食材的甜點推向國際，讓世界看見台灣甜點的溫度與創意。



冬日限定：草莓季開跑

今年草莓季推出限定甜點：「初戀圓戚風蛋糕」、「初戀草莓盒子蛋糕」、「草莓卡士達生乳捲」、「草莓檸檬天使生乳捲」及「生巧克力草莓生乳捲」，以季節最受矚目的大湖草莓為主角，嚴選新鮮飽滿、酸甜多汁的果實，搭配清爽滑順的法國進口愛樂薇鮮奶油，層層堆疊出冬季專屬的幸福滋味。

即日起開始預購，將於12月中旬起取貨，實際檔期請依店家公告為準。

從雲端的制服到烤箱的圍裙，帥飛哥與小飛用行動詮釋了「夢想不設限」。

他們用甜點傳遞幸福，也用堅持寫下屬於自己的飛行日誌。「甜點就像人生，有酸、有甜、有苦澀，但只要願意用心，終究會散發出最美好的香氣。」



台灣隊奪下世界冠軍！ 從工藝到文化：Panettone 在台灣的下一個十年

台灣隊在「2025世界盃聖誕麵包大賽」(Panettone World Championship) 奪下總冠軍，不僅震撼國際烘焙界，更將義大利經典節慶甜點「潘納朵尼 (Panettone)」推向新的里程碑。本期《德麥烘焙新訊》專訪總教練 陳詩絜 (Giovanna) 與隊長 賴怡君主廚 (Lai)，深入解析台灣隊如何靠技術、流程與創新，改寫長年由歐洲人主導的賽事歷史，並描繪 Panettone 在台灣的產業藍圖。

世界級馬拉松賽事：台灣工藝站上國際巔峰

台灣烘焙實力再度被國際看見！被譽為「聖誕麵包界奧運」的「2025世界盃聖誕麵包大賽」(Panettone World Championship) 今年10月中旬在義大利米蘭舉行，共有9個國家代表隊參賽。台灣隊擊敗各國強敵，在「傳統經典米蘭」、「巧克力口味」、「個人尺寸小蛋糕」、「星級主廚」等指標性項目勇奪冠軍，創新Panettone搭配義式冰淇淋盤式甜點亦獲季軍，最終摘下總冠軍寶座，正式改寫聖誕麵包長年來都由歐洲人制霸的歷史。

精準SOP與技術極限挑戰：打造義大利人認可的傳統文化底蘊風味

總教練 陳詩絜指出，聖誕麵包的靈魂在於天然酵母與長時間發酵，是門「會呼吸的麵包工藝」，一直被烘焙界視為難度極高的品項，最困難之處在於掌握平衡。這款起源於古羅馬時期的義大利傳統點心，麵糰必須放在攝氏26至27度的環境下，整體製作的時間從天然酵母續養、完成發酵，至少得花費48至72小時，還得依據天氣的溫度及濕度適度的

調整比例,從整形、烤焙到攪拌每個步驟都要很講究,只要有一絲一毫的誤差,最後呈現出的風味就會大不同,可說是一場時間與耐心的試煉。

香氣的語言：以台灣風土創造世界味覺記憶

首次挑戰國際烘焙賽事的隊長 賴怡君主廚,以擅長的甜點語彙結構風味層次,在創新組作品中採用五款台灣水果(荔枝、水蜜桃、鳳梨、芒果、香蕉),呼應主題「家的味道Flavors of Home」,角逐創新Panettone 搭配義式冰淇淋「盤式甜點」項目,並拿下季軍。

在個人尺寸小蛋糕(mono porzione) 賴主廚奪得冠軍,以傳統經典米蘭麵糰再利用延伸發想,賴主廚貫徹職人精神,將諸多義大利食材風味濃縮在迷你小蛋糕中,造型以「反轉模型」技法,創造出一個古典花瓶中的花朵,完美詮釋創新與美感,作品令人驚豔並感動評審,可謂實至名歸。

致勝三大要素：專業組合、信任文化與流程設計

歷經超過半年、300小時的備戰,團隊透過線上開會與每個月的團練來磨合。總教練 陳詩絜特別強調,勝利並非一人之力,而是「團隊合作」所成就。

1. A級組合：甜點+麵包的黃金搭檔

總教練指出,許多國家代表隊以甜點師為主,但 Panettone 工藝需同時兼具「麵包技術深度」與「甜點風味架構」。因此台灣隊打造「甜點師 × 麵包師」組合,發揮各自所長,讓作品兼具穩定性與創意度。

2. 以尊重與信任為核心的合作心法

團隊準則為「尊重、體諒、理解、信任」。尊重對方的專項、理性溝通,正是這種無私的合作與信任,讓團隊能夠在國際賽事中發揮出最佳實力。



2025世界盃聖誕麵包大賽獲獎作品包括傳統經典米蘭(右一)、巧克力Panettone(左前)和創新Panettone 搭配義式冰淇淋 盤式甜點(左後)。(慧強實業有限公司、I love Italy by Giovanna 提供)

3. 精準策略與數據化調整

從環控到麵糰強度、到烤焙溫度曲線，團隊透過反覆試做建立精準資料庫，使作品能在異地賽場依然保持穩定。當得知奪冠時，總教練 陳詩絜激動落淚——那是兩年努力的結晶，更是一個「將 Panettone 工藝傳承與推廣」夢想的實現。



奪冠後的下一步：從節慶產品走向台灣日常文化

奪冠只是起點，總教練 陳詩絜希望重新定義 Panettone，不該只是「聖誕節限定」，而是希望將「Panettone」推廣到每一個角落，成為台灣烘焙文化中不可或缺的一部分，讓世界最好吃的聖誕麵包在台灣。其介於蛋糕與麵包間的柔軟質地、甜而不膩與良好化口性，其實非常符合台灣人的口味。此為總教練 陳詩絜一開始想要推廣的初衷，近期目標是希望未來幾年藉由海內外課程傳承 Panettone 技藝與經驗。

推廣藍圖：單飛不解散 讓 Panettone 走入常民生活

為了讓台灣消費者品嘗到冠軍級的手藝，隊員們也將在各自店面推出屬於自己特色的 Panettone，總教練與賴主廚更表明將使用頂級主原料，AOP 認證的法國萊思克 (Lescure) 奶油，以維持高品質的台灣風格 Panettone。

台灣烘焙產業的優勢與使命：技術、創新、文化輸出

此次勝利也突顯台灣烘焙產業的三大優勢：

1. 技術深度 × 創意風土：

能將傳統歐洲工藝與台灣在地特色完美融合。

2. 產業使命感：

以推廣與教育為核心，讓 Panettone 成為「人人都吃得懂、做得出」的工藝甜點。

3. 國際發展潛力：

台灣烘焙已具備繼續在全球舞台發光的條件，將是下一個文化輸出的亮點。

2025世界盃聖誕麵包大賽(Panettone World Championship)台灣隊獲獎項目



- ◆ 傳統經典米蘭Panettone (Panettone classico) — 冠軍
- ◆ 巧克力Panettone (Panettone al cioccolato) — 冠軍
- ◆ 創新Panettone 搭配義式冰淇淋 盤式甜點 (panettone innovativo al gelato) — 季軍
- ◆ 個人尺吋小蛋糕(mono porzione) - 冠軍
- ◆ 星級主廚獎 (premio giuria delle stelle) — 冠軍
- ◆ 整體積分總排名:世界冠軍 overall ranking world champion



傳統經典米蘭Panettone (Panettone classico) — 冠軍

由於配方和製程有一定的規範和框架,因此被認為是「最簡單也是最難做的聖誕麵包」。必須取得柑橘、蜂蜜及蛋奶之間的香氣平衡。如何攪拌麵糰,並將天然酵母發揮到極致,是造就最完美的傳統經典panettone的關鍵。



巧克力Panettone (Panettone al cioccolato) — 冠軍

以傳統經典米蘭作為基礎,讓巧克力與柑橘的香氣互相呼應。台灣隊使用4種巧克力重新調製,並運用甘納許讓panettone的質地更加柔軟,最後搭配特別調製的榛果與杏仁糖霜,讓外層的口感酥脆有層次。

創新Panettone 搭配義式冰淇淋 盤式甜點 (panettone innovativo al gelato) — 季軍

選用荔枝、拉拉山水蜜桃、鳳梨、芒果和香蕉5款台灣頂級水果製作Panettone,不只展現台灣豐富的物產和風土,也象徵著台灣人熱情好客的精神。盤飾甜點中的gelato則是採用有堅果香氣的客家擂茶,同時加入東方美人茶香,最後放上臺灣島嶼形狀的果凍水果飾片,讓評審們看見台灣。並以藍色象徵海洋,爆米香介紹米食文化。

個人尺吋小蛋糕(mono porzione) — 冠軍

以傳統經典米蘭麵糰再利用,並以傳統米蘭的風味作為靈感來源,先將panettone乾燥成粉末,把風味濃縮在慕斯當中,再搭配西西里多種柑橘做成果醬,搭配橙花香氣,以及杏桃,底層配上皮埃蒙特的榛果及咖啡做成脆層及蛋糕片,口感和香氣層次豐富。造型方面,使用「反轉模型」技法,創造出一個古典花瓶中的花朵,是一款對義大利風味致敬的作品。





◆ 幸運瓷偶由來

*原文出處出自維基百科

國王餅(法語: Galette des Rois)，又稱「國王派」，是法國人在每年1月6日天主教主顯節前後食用的一種圓形餅狀蛋糕，由千層酥加上杏仁奶油內餡烤制而成，名義上為了紀念基督教聖經記載的東方三博士朝見襁褓中的耶穌的事件。

國王餅的歷史可以追溯到古羅馬時代的農神節，當時羅馬人在節慶的宴會上在糕點中放置蠶豆，分給奴隸，吃到蠶豆者成為「一日國王」，享受一天的特權。基督教統治歐洲之後，教會將這一傳統與東方三博士聯繫起來，並將蠶豆換成幼年耶穌的瓷製小像，但在法語中仍稱為「蠶豆」(fève)。如今的國王餅中往往藏有小瓷像，題材不一，並通常與硬紙王冠一起售賣。儘管宗教色彩已經淡化，大部分法國人在1月初的親朋聚會中仍會分食國王餅，吃到「蠶豆」者成為幸運兒，得到他人的祝福。



萊思克冷凍派皮

8' Lescure AOP Butter Frozen Dough

以法國萊思克AOP發酵奶油與法國粉製作，最道地的國王派皮，節省操作千層麵團的時間，夾上內餡組裝後即可刻花烘焙

規格:40片/箱



迷你瓷偶-甜點世界 LHZAE005 (5款造型)



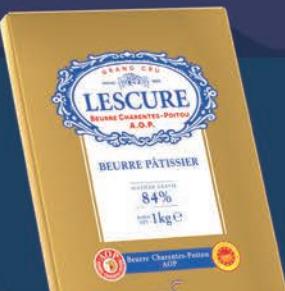
迷你瓷偶-聖誕系列 LHZAE006 (10款造型)



迷你瓷偶-動物家族 LHZAE003 (5款造型)

---商品數量有限，售完為止！幸運兒就是你！---





法國LESCURE(冬乳製成) AOP片裝發酵無鹽奶油84%(1kg)

- 含84%乳脂肪
- 頂級特殊風味,讓可頌、酥皮類糕餅味道更豐富
- 延展塑性佳,適合旋轉扭曲整形
- 應用:千層、可頌、酥皮、塔皮產品,效果更酥脆



法國LESCURE AOP發酵無鹽奶油(5kg)

- 混合用奶油:較其他同類產品延展性更佳
- 適用烘焙及烹飪,質地緊實,切割容易
- 通用型奶油,經濟便利的包裝
- 應用:各式廚房料理、西式濃湯烹調與西式糕點烘焙



法國LESCURE AOP發酵無鹽奶油(500g/250g)

法國LESCURE AOP發酵有鹽奶油 (250g)

- 多種用途:烹調料理(醬汁、肉類料理、調味奶油),可直接食用品嘗原味
- 圓條狀:既優質又方便操作
- 應用:各式廚房料理、西式濃湯烹調與西式糕點烘焙

從冠軍工藝看國王派風味標準： 康豐柚師傅的經典 Galette des Rois

在2021年「德麥法國萊思克盃國王派大賽」奪下冠軍的 康豐柚(Barry Kang)師傅——前台北文華東方酒店烘焙主廚,以精準技術與風味打造出廣受業界矚目的經典國王派。本次推出的傳統國王派(8吋 | NT\$1,680),以其工法細緻、風味平衡,被許多烘焙夥伴視為年度參考作品。

產品亮點 | 工藝解析

- 層次分明、乾爽不油膩的派皮:使用萊思克片裝奶油以穩定折疊、控制麵糰溫度與烤焙曲線,呈現酥脆與薄層交替的口感。
- 自製杏仁奶油餡:選用高品質杏仁粉,加入新鮮香草莢與蘭姆酒提升香氣,使內餡濕潤且風味延展性佳。
- 整體風味結構均衡:香草、奶油、堅果香共同構成經典又優雅的風味層次。

2026.1.3 | Let's Galette des Rois | KANG 國王派日

當日活動驚喜將於 KANG Artisan Bakery 官方粉絲專頁公布,

歡迎追蹤以掌握最新資訊。

【店家資訊】

KANG Artisan Bakery

地址:臺北市松山區敦化北路120巷19號

時間:10:00-19:00 | 週日、一公休.



創新×經典的雙線佈局 以萊思克LESCURE奶油打造酥香層次

榮獲「2024德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽」季軍的品牌 吃吃喝喝，今年推出兩款話題產品— 經典「傳統國王派」與創新風味「巧克力榛果國王派」。兩款皆選用來自法國AOP產區認證的「LESCURE 萊思克奶油」，展現穩定油脂結構與細緻層次的頂級口感。

在傳統杏仁奶油內餡之外，「巧克力榛果國王派」更將70%黑巧克力與義大利榛果醬融入千層派皮與奶油內餡，創造多層次香氣與酥香口感，適合年底節慶檔期提升門市陳列與禮盒價值感。

即日起開放預購，凡12月預購「傳統國王派」還可參加「尋找國王的祝福」活動，消費者吃到內藏幸運瓷偶可再抽中1公克金條塊(市值逾NT\$5,000)。活動詳情請搜尋品牌官網。

【店家資訊】

吃吃喝喝MAISON GOURMANDE

地址: 臺北市松山區三民路153號 (三民店)

時間:11:00-19:00 | 週日、一公休.

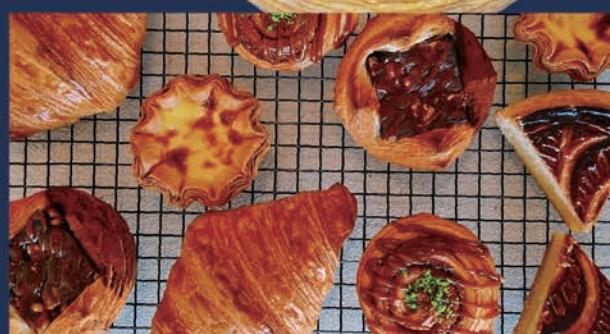
臺北市內湖區內湖路一段285號2F/122室(西湖店)

時間:11:30-19:30 | 週日、一公休.

冠軍級國王派工藝： 以反折技術展現萊思克奶油的極致風味

在「2024德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽」中勇奪冠軍的 河馬先生烘焙坊，以其對層次、口感與材料精準性的堅持，再次為業界展現國王派製作的標竿典範。本次推出的「經典國王派」產品線(150/片，950/7吋)，全系列均選用萊思克片裝奶油，並採取高難度的 反折派皮操作。反折法透過減少延壓次數，保留更純淨而完整的層次，使派皮在烘烤後呈現更扎實的酥脆感，厚度提升也讓整體口感更具深度。

內餡部分則以傳統法式比例打造的奶油杏仁餡為基礎，並以少量蘭姆酒點綴香氣，使尾韻更乾淨且富層次。經過嚴謹控溫的烘焙流程，提高派皮與餡體間的融合度，形成「一口就能辨識」的冠軍標記：外層酥脆乾爽、內層濕潤豐香，油脂、甜度與酒香之間達到精準平衡。



【店家資訊】

河馬先生甜點烘焙坊

地址:嘉義縣民雄鄉建國路一段11號

時間:11:00-19:30 | 週一、二公休.

焦糖脆泡芙



- 脆福脆泡芙專賣店

來自大阪的人氣焦糖脆泡芙帶動台南國華街排隊熱潮，展現「外酥內滑、爆漿系甜點」的高市場接受度，成為烘焙門市可迅速導入的新品選擇。

品牌經驗加成、話題度強

Born Donut 團隊延伸生甜甜圈成功經驗，由甜點師 闊哥再赴大阪取經，調整出適合台灣氣候的脆皮泡芙版本。社群分享熱度高，10月首發即具吸客話題。

獨家脆皮技術 × 穩定原料

採用「德麥食品」技術研發部總監 江進元獨家研發焦糖泡芙皮，外皮更酥脆、冷凍也能保留口感。三款口味皆使用國際級原物料，標準化高、跨門市複製容易。



【店家資訊】

脆福脆泡芙專賣店

地址：臺南市中西區國華街三段26號南25攤

時間：13:00-18:00 | 週二、三公休

三款熱銷口味：高辨識度、回購力強

香草籽卡士達



外殼皆採用紐西蘭德紐黃金草飼奶油，純淨乳源，奶香自然，搭配馥郁滑順的香草籽卡士達醬。

價格：5入 \$100

百分百開心泡芙



使用比利時嘉麗寶100%純開心果醬與法國愛樂薇動物性鮮奶油調製，堅果香氣飽滿、無人工膩甜。價格：5入 \$125

濃情可可泡芙



以嘉麗寶60.1%巧克力製作卡士達內餡，耐溫性佳、甜度控制穩定，尾韻苦甜平衡。

價格：5入 \$125

焦香與蜂蜜的雙重饗宴

- 諾貝爾奶凍 × 炙燒蜂蜜起司蛋糕

融合蜂蜜蛋糕與起司炙燒工藝，諾貝爾奶凍推出全新「炙燒蜂蜜起司蛋糕」，以精準比例呈現甜與鹹的細膩平衡。底層鬆軟的蜂蜜蛋糕，承載滑順濃郁的起司醬，表層經高溫炙燒，焦糖香氣與奶香交織出豐富層次，展現烘焙門市中可商轉的創新口味提案。

蛋糕特色

- 採用「德麥超柔蛋糕粉」，免分蛋、操作簡便。
- 蛋糕體細緻濕潤，兼具戚風蛋糕彈性與海綿蛋糕柔潤。
- 加入「荷麥醇蜂蜜」，風味自然香甜。



起司醬工藝

- 起司醬由「洋基184起司片」、「四葉特選鮮奶」與「德紐無鹽奶油」調和而成。
- 表層經專業炙燒後，帶有焦香氣息，層次更豐富。

【店家資訊】

諾貝爾奶凍

門市限定販售 | 羅東門市、礁溪門市

價格：\$180 / 顆





想看更多
掃描 QR Code



四葉十勝乳香演繹甜點新風味

日本甜點冠軍伊藤文明師傅來台獻技 以北海道乳源打造五款極致甜點

德麥食品再度榮幸邀請日本知名甜點主廚——伊藤文明 (Fumiaki Ito) 師傅來台，於10月21日與22日分別在台北與台中舉辦兩場精彩分享會。此次活動率先以「四葉北海道十勝35%鮮奶油」新品為主角，現場示範五款兼具美感與風味的店內人氣甜點，展現北海道乳製品特有的自然乳香與輕盈不膩口的風味。

伊藤師傅以職人視角親自操作並分享製作心得，完美展現乳香與甜點間的細膩平衡。



▲趨勢·白

以四葉35%鮮奶油與嘉麗寶32%絲絨白巧克力調製滑順甘納許，夾入比斯其蛋糕中，外型典雅、口感細膩，是兼具視覺與味覺魅力的甜點。



▲四葉雲朵起司

以四葉乳製品打造的雙層起司蛋糕——薔雅起司 (Rare Cheese) 與舒芙蕾起司 (Soufflé Cheesecake)。質地輕盈蓬鬆、濕潤綿密，風味濃郁卻不膩口。



▲黑莓瑪布魯奶油蛋糕

以美國藍鑽杏仁粉與蛋白製成的法式蛋糕體，夾入黑莓果醬、黑醋栗奶油霜及四葉特選鮮乳與無鹽奶油調製的奶油霜，酸甜平衡、層次豐富。



▲莎弗亞蒂

酥脆手指餅乾內包覆莓果奶油餡，一口咬下可感受濃郁乳香與覆盆子、草莓交織的酸甜果香層次。



▲雙黑金達克瓦茲

輕盈酥脆的可可達克瓦茲，夾入以嘉麗寶苦甜巧克力與四葉無鹽奶油製成的咖啡可可奶油霜，甜而不膩，展現成熟優雅的大人系風味。

品牌延伸 × 精緻工藝

德麥食品持續推動高品質烘焙原料與國際甜點文化，藉由職人示範與技術交流，讓更多烘焙職人與甜點愛好者感受「四葉乳香」的純淨魅力與無限可能。

北海道十勝高品質鮮奶油
新登場！
100%十勝單一產區生乳



四葉北海道十勝鮮奶油35%

•濃郁香氣與自然甜味

生長在氣候得天獨厚的十勝乳牛，乳脂香氣純淨自然，鮮奶油入口濃而不膩。

•乳脂肪

乳脂肪為適中35%，打發後質地穩定、綿密細緻。

•風味穩定、易於打發

在製作蛋糕、慕斯、拿鐵拉花時表現優異。



日本跨界甜點革新者 | 菊地賢一 KENICHI KIKUCHI

以法式技藝 × 日本美學，打造味覺新境界

不僅擁有深厚的法式甜點根基，更擅長以精緻日式美學重新詮釋味道與造型，被日本業界譽為「味蕾的魔術師」的甜點職人——菊地賢一 KENICHI KIKUCHI。今年 11/4 起，於德麥台北、台中、高雄三地舉辦「嘉麗寶巧克力大師」分享會，以實戰經驗帶來六款以嘉麗寶巧克力重新創作的特色甜點，精準詮釋「傳統與創新」的獨特魅力。

六款大師級甜點亮點一次看

(1) 馬卡龍 · 洋梨風味

洋梨造型吸睛可愛，內餡以威廉梨搭配義式蛋白奶油霜、焦糖洋梨甘納許及可可莎布蕾。以嘉麗寶70.5%黑巧克力製作鏡面淋醬，再撒上肉桂粉與金箔點綴，宛如小型藝術品。



(2) 開心果巧克力蛋糕

延伸比賽作品的配方，使用嘉麗寶100%純開心果醬製成慕斯。這款開心果醬有著濃郁的堅果風味深受其喜愛。搭配70.5%黑巧克力與32%白巧克力堆疊風味層次，並以黑醋栗與覆盆子增添果酸亮度。



(3) 青檸歌劇院蛋糕

以萊姆、薄荷和嘉麗寶32%白巧克力打造的清爽組合，乳香柔和卻不甜膩，是菊地師傅今年夏季強推的清新系作品。每一口都像是帷幕揭開，彷彿在舌尖上演奏優雅的序曲。





(4) 夏威夷果布朗尼

大量夏威夷果、開心果與濃郁巧克力製成的超級奢華版布朗尼，以70.5%黑巧克力甘納許與柑橘香緹平衡濃度，入口綿密卻意外輕盈，是令人為之驚豔的魔法布朗尼。



(5) 咖啡貝里斯馬林

法式香草蛋白霜搭配貝里斯奶酒甘納許、32%白巧克力與濃縮咖啡製成的咖啡檸檬甘納許，最後以莓果與薄荷點綴，輕盈中展現華麗層次。



(6) 紅寶石夾心餅乾

冬季新品！巧克力餅乾夾入草莓奶油、嘉麗寶紅寶石巧克力、草莓脆片，口感與風味層層堆疊、百吃不膩。

在台灣的甜蜜體驗

菊地師傅笑說，此次來台最期待的竟是「按摩」。體驗後驚呼服務細緻到不可思議，做完足療後腳輕盈到彷彿能飛起來。台灣美食體驗也是令人期待的一環，品嘗夜市小吃更讓他大讚：「台灣的美食真的太好吃了！」鮮明風味與多層口感，也讓他對味覺靈感有全新啟發，對台灣的魅力有更深刻的體會，讓他直呼這趟體驗實在太棒了！

【菊地賢一 KENICHI KIKUCHI】大師

1978年生於神奈川縣，曾在法國名店 Alpajon、Voialat 接受長達五年的專業訓練，並歷經東京柏悅酒店、新加坡君悅酒店與巴黎旺多姆柏悅酒店實務歷練。2008年榮獲世界三大甜點賽事之一「France GASTRONOMIQUE Arpajon」冠軍。返日後擔任首席主廚、講師與企業顧問。於2012年在東京惠比壽創立甜點店「Les années folles」，致力於「傳統與創新、復古與現代」為理念，2018年於東京中野區開設第二間店，同時活躍於協會、研討會與教育領域。

為專業烘焙而生的比利時嘉麗寶巧克力



本次分享會能呈現如此細緻又具層次的口味，離不開原料的精準選擇。

比利時嘉麗寶 (Callebaut) 巧克力以穩定性高、風味乾淨純粹、可可香氣集中而著稱，深受許多職人喜愛——

- 多款可可濃度與特色原料（如100%純堅果醬、紅寶石巧克力等）。
- 熔點、流動性佳，適用慕斯、淋面、內餡、烘焙皆穩定。
- 風味純淨、回甜不膩，能拉升整體甜點層次。

Valentine's Day

法國PCB巧克力
PCB CREATION
Manufacture d'émotions



3D紅心造型巧克力裝飾

編號:061394

尺寸:20 x 17mm

數量:165 pcs



迷你多彩愛心巧克力裝飾

編號:061275

尺寸:13 x 13 mm

數量:266 pcs



金色愛心巧克力裝飾

編號:008630

尺寸:14 x 13.8mm

數量:200 g



迷你嘟唇巧克力裝飾

編號:061276

尺寸:20 x 14.5mm

數量:190 pcs



粉紅愛心鈕扣巧克力裝飾

編號:074278

尺寸:直徑 35 mm

數量:140 pcs



平面愛心巧克力裝飾

編號:087052

款式:5種款式

數量:135 pcs



編號:087127

規格:5.8 x 4.85 mm

數量:50 pcs



14日情人節郵票巧克力裝飾

編號:087006

尺寸:33 x 45 mm

數量:100 pcs



裝飾片~我愛你

編號:088075

規格:30 mm

數量:88pcs/盒





迷你紅愛心巧克力裝飾
編號:UDDL78412
數量:0.6kg/盒;6盒/箱



玫瑰花瓣造型巧克力裝飾
編號:UDDL48174
尺寸:45 x 30 mm
數量:200公克/盒; 6盒/箱



荷蘭多布拉巧克力



深紅小愛心巧克力裝飾
編號:UDDL77376
尺寸:長20.5x寬21.5 mm
數量:80 pcs/盒



粉紅小愛心巧克力裝飾
編號:UDDL77891
尺寸:長20.5x寬21.6mm
數量:80 pcs/盒



盛開玫瑰巧克力裝飾
編號:UDDL77397
尺寸:寬直徑80;高45mm
數量:11 pcs/盒



紅玫瑰造型巧克力裝飾
編號:UDDL77561
尺寸:寬直徑45;高30mm
數量:15 pcs/盒

黑玫瑰造型巧克力裝飾
編號:UDDL77491
尺寸:寬直徑45;高30mm
數量:15 pcs/盒

白絲絨玫瑰造型巧克力裝飾
編號:UDDL77490
尺寸:寬直徑45;高30mm
數量:15 pcs/盒



Merry Christmas



JALT00004

軟陶-聖誕老公公4



JALT00105

軟陶-雪人2



JALT00018

軟陶-聖誕老公公18 軟陶-聖誕老公公14



JALT00014



*軟陶皆不可食用



LCATS-XM662
(直徑43x高35mm)

聖誕杯-老人雪人

容量:70cc

包裝:100個/支,1500個/箱



LCATS-XM804
(直徑59x高50mm)

聖誕杯-804老公公

容量:150cc

包裝:100個/支,2000個/箱



LCATS-XS905
(直徑120x高60mm)

瓦楞蛋糕杯70-聖誕

容量:770cc

包裝:50個/支,600個/箱



LCATS-XT419

聖誕長方烘烤盒

包裝:50個/支,1000個/箱

*更多包材請洽業務



OEM完成品(J309)
DIY(J309A)
平面薑餅-聖誕馴鹿
尺寸:寬約17x22.5cm
附背板及外袋



OEM完成品(J302)
DIY(J302A)
平面薑餅-聖誕老公公
尺寸:寬約15x19cm
附背板及外袋



OEM完成品(J303)
DIY(J303A)
平面薑餅-聖誕鈴鐺
尺寸:寬約21.5x14.4cm
附背板及外袋



OEM完成品(J312)
DIY(J312A)
平面薑餅-聖誕樹
尺寸:寬約11x21cm
附背板及外袋





OEM完成品(J100)

豪華別墅薑餅屋

尺寸:長21x寬21x高30(cm)

*訂豪華別墅加送,20燈聖誕燈1組



聖誕插牌多款供選擇



OEM完成品(J101);DIY(J101A)

平安樹屋

尺寸:長16x寬16x高20(cm)

*適合國高中,DIY教學製作



OEM完成品(J114);DIY(J114A)

聖彼得之屋

尺寸:長13x寬13x高15(cm)

*適合國高中,DIY教學製作



OEM完成品(J102)

DIY(J102A)

聖誕天堂

尺寸:直徑14x高13.5(cm)

*適合國中、國小,DIY教學製作



DIY(J106A)

聖誕小屋

尺寸:長7x寬7x高7(cm)

*適合幼稚園、低年級學童DIY教學製作



OEM完成品(J116)

DIY(J116A)

歡樂雪橇

尺寸:長11x寬9x高13(cm)

*適合國中、國小,DIY教學製作



德麥聖誕目錄



聖誕薑餅屋手作



*薑餅屋配件隨機出貨 *另有其他款式,請洽德麥業務;售完為止

★Merry! Christmas

正在尋找能讓您的甜點在視覺上更上一層樓的秘密武器嗎？

我們的台製巧克力裝飾片，採用優質原料。每一片裝飾片都線條清晰、色澤飽滿、造型多樣，能輕鬆為蛋糕、慕斯或飲品增添專業級的精緻感。它不僅是裝飾，更是提升整體風味的完美點綴。無論是節日慶典還是日常點心，只需簡單擺放，就能讓您的作品瞬間變得吸睛又美味！



拐杖糖
編號:I9121
尺寸:4.5x2cm
數量:200片/盒
售價:1150元



糖果
編號:I9122
尺寸:5x2.9cm
數量:200片/盒
售價:1500元



聖誕帽
編號:I9110
尺寸:2.5x4cm
數量:200片/盒
售價:1150元



綠底聖誕樹
編號:I9112G
尺寸:5x4.1cm
數量:200片/盒
售價:1700元



鈴鐺鹿
編號:I9102
尺寸:3.8x2.5cm
數量:200片/盒
售價:1150元



薑餅人
編號:I9103
尺寸:3.5x2.6cm
數量:200片/盒
售價:1150元



聖誕帽造型裝飾片
編號:I91101
尺寸:5.8x2.8cm
數量:200片/盒
售價:1700元



平面雪花(白)
編號:I9111
尺寸:2.7cm
數量:200片/盒
售價:1150元



聖誕老公公拿禮物
編號:I9101
尺寸:3.3x3.5cm
數量:200片/盒
售價:1150元

聖誕老公公拿禮物-大
編號:I91011
尺寸:4.5x4.2cm
數量:200片/盒
售價:1500元



•27層蘭姆小可頌•

充滿奶油香氣的可頌，結合蘭姆酒糖水的甜味，奶香味會更加凸顯蘭姆酒獨特的味道，兩者搭配起來的味蕾衝擊，讓簡單的可頌，更添加了不同的風味，非常建議嘗試製作。

巴黎香可頌麵團	%
1.T55冠軍比賽專用粉	80
2.T65冠軍比賽專用粉	20
3.法國LESCURE - AOP發酵無鹽奶油	5
4.細砂糖	10
5.鹽	1.5
6.全蛋	5
7.水	45
8.新鮮酵母	4
合計	170.5
9.裹入奶油	54.7

材料	%
1.巴黎香可頌麵團	1250
2.裹入奶油	399
3 全蛋液	適量
4 蘭姆酒糖水	適量

作法

A 包油折疊 3折3次，每次鬆弛15～30分。

· 3折1次：包入裹入油



1.取發酵好的巴黎香可頌麵團，延壓至片狀奶油的2倍大。

2.放上片狀奶油。

3.將兩側麵團切下。

4.擺在奶油上方。

5.將接口處黏合好。

6.轉向，短邊那側朝向丹麥機。

7.延壓至厚度0.6公分，平均分3等份，折起。

8.轉向，再壓到0.8公分厚。

· 3折2次：延壓至0.5公分厚



9.平均分3等份，折起。

10.寬度會漸漸變窄。

11.此階段的層次為9層。

12.使用塑膠袋包起，冷凍鬆弛30分鐘。

再重複一次【步驟8～12】，共3折3次。



· 3折3次：延壓至0.3公分厚，約寬度32公分、長度90公分



13.取出鬆弛好的麵團，延壓至厚度0.3公分，約寬度32公分、長度90公分。

14.使用塑膠袋包起，冷凍鬆弛30分鐘。

B分割裁切



15.取出鬆弛好的麵團，分割底7公分、高16公分等腰三角形，約35公克，鬆弛15分鐘。

C整形



16.從底部慢慢捲起

17.直直地往上捲。

18.輕輕的收口。

19.完成後輕輕捲好。

D最後發酵 E烘焙裝飾



20.發酵箱溫度28°C，最後發酵100分鐘。

發酵至2倍大，刷上全蛋液。

21.上下火215/170°C，烤焙12分鐘。

出爐後，趁熱刷上蘭姆酒糖水。



不銹鋼平網盤

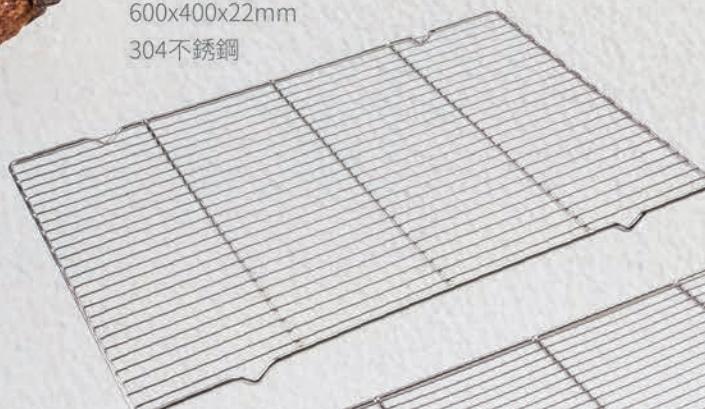
電解

Stainless Steel Cooling Rack

SN1554

600x400x22mm

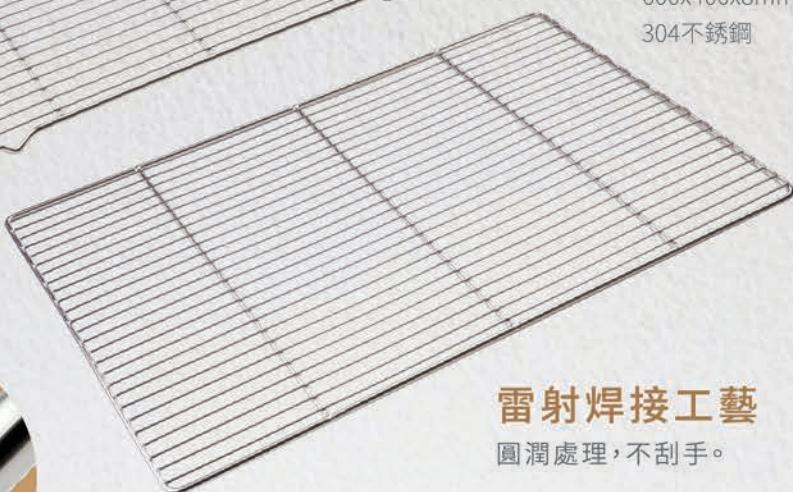
304不銹鋼



SN1555

600x400x8mm

304不銹鋼



雷射焊接工藝

圓潤處理，不刮手。



ㄇ型繞線

增加焊接面積，更耐用。

絲線一體成型

增加強度，不易變形。



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

CHRISTMAS



電子目錄



北區業務



中區業務



南區業務



熱風爐+盤架+層爐



雙系統凍藏發酵箱



螺旋攪拌機一包粉



全自動分割滾圓機
(可換刀座)

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
 高雄市區 : 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

2025 12 月

December



王家承 師傅

愛樂薇新品
25% 動鮮講習會



凌英倫 師傅

冬日的甜香記憶



范舜惟 師傅

LESCURE 法國萊思克
麵包分享會

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：



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
11/30 +-	01 +-	02 +-	03 +	04 +	05 +	06 +
		台北 王家承 師傅 愛樂薇新品 25% 動鮮講習會		高雄 王家承 師傅 愛樂薇新品 25% 動鮮講習會	台中 王家承 師傅 愛樂薇新品 25% 動鮮講習會	
07 +	08 +	09 +	10 +	11 +	12 +	13 +
		高雄 凌英倫 師傅 冬日的香甜記憶	台南 凌英倫 師傅 冬日的香甜記憶	嘉義 凌英倫 師傅 冬日的香甜記憶		
14 +	15 +	16 +	17 +	18 +	19 +	20 冬月
		台中 凌英倫 師傅 冬日的香甜記憶	新竹 凌英倫 師傅 冬日的香甜記憶	台北 凌英倫 師傅 冬日的香甜記憶		
21 初二	22 初三	23 初四	24 初五	25 初六 行憲紀念日	26 初七	27 初八
		高雄 范舜惟 師傅 LESCURE 法國萊思克 麵包分享會	台中 范舜惟 師傅 LESCURE 法國萊思克 麵包分享會			
28 初九	29 初十	30 +	31 +	01/01 +	01/02 +	01/03 +
		台北 范舜惟 師傅 LESCURE 法國萊思克 麵包分享會				

| 愛樂薇新品 25% 動鮮講習會 - 王家承 師傅 / 報名條件：報名費 2500 元 或 訂購愛樂薇動物性鮮奶油 1 箱 |

12月 02 日 (二) 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

12月 04 日 (四) PM 01:30 - 06:00 高雄 高雄德麥 (07)397-0415 高雄市三民區銀杉街 55 號

12月 05 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

| 冬日的香甜記憶 - 凌英倫 師傅 / 報名條件：報名請洽德麥業務 |

12月 09 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

12月 10 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

12月 11 日 (四) PM 06:00 - 09:00 嘉義 露比夫人 (05)2366298 嘉義市西區遠東街 50 號

12月 16 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

12月 17 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

12月 18 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

| LESCURE 法國萊思克麵包分享會 - 范舜惟 師傅 / 報名條件：萊思克片狀 x1 箱 或 5kg x 2 箱 |

12月 23 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

12月 24 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

12月 30 日 (二) 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



德麥食品股份有限公司

TEHMAG FOODS CORPORATION



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	9711064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
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	傳真 : +86 400 825 9085
香港子公司	香港九龍油塘高輝道7號，高輝工業大廈C座，2樓C5, C6室 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.		
美國子公司	電話 : +603-55258879	傳真 : +603-55258829	
印尼子公司	18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA	電話 : +1 626 655 0658	傳真 : +1 626 655 0659
新加坡子公司	Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420		
	電話 : +62 21 64719599		
	21 WOODLANDS CLOSE#04-29 PRIMZ HUBS (ROOM3)SINGAPORE 737854		
	電話 : +65 8188-6353		