

B

JANUARY 打造台灣人口感的司康新標準

BAKING NEWS

烘焙新訊

NO. 301

2026/01 January



TEHMAG FOODS

Cover Story

Ruby's

創辦人 Ruby



發行：2026年01月 第301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

中華郵政台北雜誌第7319號執照登記為雜誌交寄



打造台灣人口感的司康新標準

Ruby's 的研發細節與真材實料，如何創造高回購的軟餅乾力

從玩票到品牌：以偏好打底的口感哲學

「Ruby's司康軟餅乾專賣店」主理人Ruby是一位意外踏入烘焙界的成功創業家。她從小熱愛烘焙，卻不愛吃甜點，多年來都是做給親友試吃。真正開店的契機源於偶然——友人剛好在國父紀念館附近有空間，她在短短一個月內完成準備，開出第一家店。由於當時的考量是「在最短的時間內產能最高」，加上司康和餅乾相較於麵包，製程較短且入門門檻較低，因此決定以司康 (Scone) 和軟餅乾 (Soft Cookie) 作為主打。

Ruby's的司康並非英式傳統司康，而是「外酥、內鬆軟」、更符合台灣人口味的版本；軟餅乾則追求濕潤、香氣和內餡流動感。

從2020年創業至今，品牌靠著口碑與回購累積，陸續展店至三家門市，於2025年8月在中山站開設複合式店面（以外帶為主，並加入限定霜淇淋）。同年11月第三間店擴大產品線，增設內用區，加入早午餐與飲品，建立完整體驗。

真材實料的選擇：從奶油、起司到在地果醬合作

Ruby's的產品方向非常明確：「真材實料是基本條件」。品牌採用：

• 法國愛樂薇奶油 • 四葉北海道十勝乳脂起司 • 比利時嘉麗寶70.5%巧克力 • 比利時愛迪亞藍莓餡

與在地水果合作也是一大特色，使用台灣新鮮水果製成果醬，不只呈現季節性，也讓軟餅乾的風味更具層次。

內餡穩定性的挑戰：不使用凝結物的技術突破

Ruby's 的招牌是「包餡軟餅乾」，然而要達到撥開時那種驚豔的爆漿效果，背後研發的失敗率其實相當高。內餡須在不依賴凝膠劑的前提下承受高溫烘烤，同時保留流動性與真實風味。從比例、攪拌方式到溫度，每一項參數都會影響成果。

以紅心芭樂Cheesecake軟餅乾為例：

先製作起司內餡，再將果醬灌入中心，最後控制包覆手法與烘烤溫度。研發過程中，內餡偏移或爆裂是最常見的失敗，也最考驗職人技術。Cheesecake系列更因使用台灣在地水果果醬（紅心芭樂、拉拉山水蜜桃、草莓...）而變得更具挑戰性：天然原料的含水量、酸度、果肉纖維都倍增了配方微調難度。

人氣口味推薦：從第一家店延續至今的經典

目前店內每日約有50-60種司康、軟餅乾口味可供選擇，以下幾款為長年熱銷、最具代表性的經典：

誇張熔岩黑可可胖餅乾

自製可可醬為內餡，加熱呈現熔岩流動感；冷凍後吃起來像布朗尼，香濃厚實。

北海道四葉Cheesecake胖餅乾

使用北海道四葉乳脂起司做成內餡，搭配新鮮檸檬汁調整酸度。冷凍後口感近似冰淇淋，是四季皆宜的招牌。

生巧克力大理石司康

外層以可可粉製作出大理石紋路，中間夾入微酸70%手工生巧克力。加熱後呈現冰火對比的特色口感。

芋頭麻吉司康

中西合璧的人氣品項，內餡以蜜芋頭與麻吉製成，口感濕潤、甜度適中，深受各年齡層喜愛。

季節限定與共創：台灣水果風土的烘焙表現

在產品推陳出新方面，Ruby's透過與在地小農和品牌合作，持續推出季節限定口味。2025年的聖誕節和即將到來的農曆新年，他們也規劃和插畫家合作，推出限定貼紙裝飾禮盒，讓大家可以挑選喜歡的司康、軟餅乾搭配，增添節慶送禮的樂趣氛圍。



1-3.專注地將溫暖與熱情，注入每一片餅乾中



4.北海道四葉Cheesecake胖餅乾



5.芋頭麻薯司康

6.誇張熔岩黑可可胖餅乾

7-8.店內熱銷 人氣商品



從一店到三店：每日現烤與一致性的內場管理

Ruby's堅信，在競爭激烈的甜點市場中，成功的關鍵在於「堅持」：

1.食材新鮮：堅持使用新鮮食材，所有產品必須當天現烤。

即便是婚禮訂單或禮盒，也堅持在最接近送禮時間點烘烤，維持最佳口感。

2.真實用料：堅持只提供新鮮的產品。當日未售完的品項會捐贈或處理掉，不會隔夜販售。

3.實體互動：偏愛實體店面的經營方式，喜歡人與人之間的互動與情感連結，這能為生活增添許多小驚喜，也是開店的意義。

在客群方面，三間店各有不同定位與客群：國父紀念館本店多為上班族；中山二店則吸引更多年輕人、外國人；而最新的南京三民店除了原預期的上班族外，意外吸引了許多叔叔阿姨輩的常客，證明了Ruby's的產品能拓展到不同的年齡層。

品牌近期策略是「把三間店做好」，待內部營運穩定成熟後，再迎接下一個機會與挑戰。

把偏好變成標準，把堅持變成品牌力

Ruby's的成長不是爆紅，而是源於：

- 對口感細節的極度在意。
- 對真材實料的長期堅持。
- 對研發過程的耐心調整。
- 對消費者的「每日現烤」承諾。



1			
2	4	5	6
3	7		8

從職人技術到飯店級工藝 — 解析拾穗Bakery與台北喜來登的兩種典範

近年來，國王派已成為台灣烘焙市場冬季最具代表性的節慶品項之一。無論是職人級獨立烘焙坊，或擁有成熟生產體系的五星飯店，都以獨特工藝、派皮技術、原料選擇與風味創作，在這片市場中展現不同的詮釋方式。本篇報導以烘焙從業者視角，聚焦兩家指標品牌 — 拾穗Bakery與台北喜來登大飯店，解析其在工藝、配方與產品策略上的關鍵差異，提供業界觀察節慶商品開發的參考。

拾穗 Bakery：以職人工藝詮釋「季節限定 x 經典榮耀」的雙軸國王派策略

作為職人烘焙坊中的代表品牌，拾穗Bakery不僅於2023年以「黃金秋栗國王派」榮獲「德麥法國萊思克盃國王派大賽」亞軍，也透過產品線策略，完整呈現國王派在風味、工藝與市場定位上的多種可能性。



黃金秋栗國王派，官網專屬預購優惠
(約6吋\$1890)，圖片提供拾穗Bakery

洋溢季節性創作的《黃金秋栗國王派》

這款作品由主廚周俊宏操刀，以手工栗子餡、法式杏仁奶油與黑醋栗餡的三層堆疊技術展現職人風格。派皮以反折工法打造乾爽層次，膨脹角度俐落，是烘焙業者常討論的「職人路線」示範作。

除了風味深度，「黃金秋栗」的造型以栗子外觀呈現品牌辨識度，是以創意 x 工藝導向的季節商品典範，成功吸引限量購買與收藏型消費者。

以經典法式比例打造的《法式經典國王派》

與季節款的華麗風味相比，拾穗的《法式經典國王派》則回歸國王派的本質 — 層次、焦香、與傳統杏仁奶油餡的純粹風味。

● 324層反折派皮：穩定膨脹的技術實力

使用法式反折技法打造324層千層派皮，這是職人界中少見仍保留的精工操作。其最大難點在於：

- 控制油脂可塑性 • 確保折疊層次不滑移 • 調整含水率使成品乾爽不油

實際出爐後的成品層次分明、酥鬆不黏牙，是不少烘焙師觀察拾穗國王派的主要亮點。

● 香草義大利杏仁奶油餡：以風味純粹凸顯工法

拾穗選用義大利杏仁粉與天然香草莢製作餡料，並維持法式經典的比例，讓奶油、甜度與杏仁香氣互相協調。這份配方在穩定性與風味表現上，尤其適合作為職人級品牌的「常青型經典品項」。



【預購資訊】即日起於品牌官方LINE和官網預購
黃金秋栗國王派: 即日起~售完為止
法式經典國王派: 即日起~2026.02.15

【店家資訊】

拾穗Bakery
台北市信義區莊敬路391巷5號
12:00~19:00 | 週四~週六公休

法式經典國王派,官網專屬預購優惠
(6吋\$1450)(8吋\$1850),圖片提供拾穗Bakery

台北喜來登大飯店:以飯店級系統化製程打造的穩定經典國王派

台北喜來登長期以「品質穩定」與「五星級飯店烘焙工藝」著稱,其國王派以 經典杏仁奶油 × 黃金千層派皮為主軸,擅長透過飯店團隊協作,確保大量生產下依然維持一致性。

●派皮技術:以效率與精準兼具的飯店體系為特色

與職人工坊的微批次手作不同,五星飯店的強項在於標準化製程。喜來登使用法國AOP認證萊思克奶油,主廚團隊透過中央備料、分工折疊等方式,使派皮在大量製作下仍保有可預測的膨脹與酥香。

●內餡設計:以經典風味支撐高客層與廣泛接受度

其經典款國王派採用傳統法式杏仁奶油餡,避免過度複雜的添加,使味道更易被不同年齡層接受,也更適合企業贈禮、家庭團聚等場合。

●產品策略:飯店市場的優勢在「品質 × 產能 × 品牌力」

喜來登的國王派之所以受市場青睞,關鍵並非創新風味,而是:

- 嚴謹製程帶來穩定品質
- 飯店級烘焙設備使派皮更均勻
- 高產能支援企業通路與大量訂購

對烘焙業者而言,喜來登展現了「經典款」在市場中的長青價值——適合全客層、具禮贈屬性,又能在工廠或飯店體系中維持品質一致性。



【預購資訊】依飯店實際販售時間為準

【店家資訊】

台北喜來登大飯店The Deli烘焙坊
台北市中正區忠孝東路一段12號

經典國王派 (8吋\$1080),圖片提供-台北喜來登大飯店



從競技殿堂到市場深耕：

萊思克國王派如何重塑台灣節慶糕點版圖？

最強國王派



美味地圖

在台灣烘焙市場，國王派 (Galette des Rois) 已不再是單純的季節性甜點，它正逐漸成為歲末年初最具「儀式感」的糕點代表。自2020年至今歷經五屆「德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽」的淬鍊。「德麥食品」和「法國萊思克LESCURE」奶油原廠不僅投入大量資源，一路走來也看見許多優秀的台灣烘焙職人投入、創作、競技，也在賽事中呈現出台灣烘焙技術不斷突破與精進的力量。

五屆精英薈萃：職人技術的集大成

如今，秉持推廣國王派文化的初心「德麥食品」與「法國萊思克LESCURE」奶油原廠將推廣模式華麗轉身，從激烈的專業競賽轉向更貼近市場的「Ooh la la! 工人之作·冠冕巡禮 - 萊思克國王派探店之旅」活動。網羅了歷經五年賽事、曾晉級前8強的菁英選手，共計12家名店參與。他們帶著在賽事中累積、並經過市場檢驗的精進技術與經驗，以萊思克LESCURE AOP發酵奶油為基石，推出工藝與風味含金量更高的國王派產品。這場限時20天的巡禮，不僅是消費者的品鑑機會，更是專業業者觀察頂尖職人如何將技術轉化為市場產品的最佳窗口。

專業洞察：賽事轉型，精準掌握節慶時機

過去，國王派冠軍賽多在10月或11月舉行，與實際的節慶時節——聖誕節後到隔年1月的主顯節 (1月6日)——存在時間上的落差，導致推廣力道無法有效銜接。德麥食品總經理特助吳倩儂指出，今年活動刻意選在12月開跑，更接近傳統享用國王派的節慶時間點。

對於烘焙業者而言，時間點的校正意味著更高的市場說服力與消費者共鳴。國王派



源自古羅馬時期，其圓形意象與東方文化中「團圓」的寓意不謀而合。全家共享國王派的傳統儀式，包括最年幼者躲在桌下決定派的分配，以及咬到瓷偶(fève)象徵來年好運，這些充滿溫馨、儀式感與尊老慈幼的細節，使國王派成為一款適合與親友共享、迎接新年的糕點。透過跑店活動將產品推廣時間與文化意義緊密結合，能讓消費者更有感，進而提升採購意願。

法國在台協會商務處處長高德廉認為每一個傳統，都是靠大家喜愛延續下去，而國王派在10多年前就已經深受台灣人喜愛。他說：「國王派是結合了法國最具代表性千層派皮技藝以及法國最自豪的乳製品—摺疊奶油(beurre de tourage)的節慶糕點。國王派的傳統不只是一個流行話題，而是流傳了超過兩千年的故事，從羅馬時期慶祝古神祇農神，到中古世紀轉化成主顯節的慶祝糕點，之後流行於歐洲，到了台灣它是跟隨聖誕節話題延伸開來的，所以，聖誕節沒有退流行，國王派也不會退流行。」

全台每兩顆國王派中就有一顆是用萊思克LESCURE AOP發酵奶油製成

值得所有業者關注的是，根據統計，目前全台每兩顆國王派中，就有一顆是用萊思克LESCURE AOP發酵奶油製成。這個驚人的市場佔有率，不僅體現了萊思克奶油在專業烘焙圈中的高接受度，更佐證了台灣消費者對於優質、道地法式風味的追求與認同。對於希望提升產品「含金量」與市場辨識度的同業來說，選用指標性的頂級原物料，是成功市場推廣的第一步。

頂級原物料的市場話語權：萊思克AOP奶油的品牌基石

國王派美味的關鍵，除了製作派皮時對於麵團製作溫度、摺疊層數、靜置鬆弛時間與雕花美感的嚴格掌控外，奶油品質更是確保內餡與派皮奶香甘甜完美平衡的至要環節。

此次「冠冕巡禮」的基礎，仍是法國頂級AOP認證的發酵奶油——萊思克LESCURE AOP奶油。擁有140年歷史的萊思克，是法國夏朗德伯瓦圖產區(Charentes-Poitou)的第一個奶油品牌，堅持使用傳統工藝發酵。對於追求極致品質的烘焙職人而言，萊思克奶油不僅展現了產區獨特的榛果風味，同時具備充分的延展性，是製作高品質國王派或可頌的「不二之選」。

「Ooh la la!匠人之作，冠冕巡禮」不僅是一場推廣法國飲食文化的活動，更是烘焙業界一次展示頂尖技術、優質原料(萊思克AOP)與創新商業模式的機會。從產品的技術細節到銷售的靈活應變，這場由五屆冠軍賽精英組成的跑店活動，為所有追求卓越的烘焙業者提供了寶貴的市場與技術啟發。



德麥帶領菁英赴日，東京嘉麗寶研習之旅圓滿落幕

頂尖技術交流，感受日本職人精神，提升台灣西點烘焙視野



為了持續推動與提升台灣烘焙技術的國際化，德麥食品再次寫下新的里程碑！在2025年1月9日成功舉辦「第三屆嘉麗寶情人節巧克力蛋糕創意大賽」後，德麥提供獲獎的前八名頂尖選手，11月前往日本東京參加最具啟發性的嘉麗寶(Callebaut)巧克力研習課程。

這不僅是德麥第十次在日本嘉麗寶巧克力學院安排研習，更是台灣烘焙界與國際頂尖技術接軌的重要橋樑。

歸零學習：尾形剛平校長的職人精神

本次研習特別邀請到日本東京的知名西點大師「尾形剛平」師傅擔任講師。尾形校長精湛的技藝與獨到的創作風格，在烘焙界早已備受推崇。在為期兩天的課程中，學員們帶著興奮與期待的心情，共同在嘉麗寶東京學院——這座專為全球巧克力愛好者於2015年6月設立的學習殿堂中——「歸零學習」。透過尾形校長細膩的技術講解、豐富的現場實作，以及學院所提供的頂級設施與師資，所有學員都對嘉麗寶產品的應用有了全新的認識。許多學員紛紛

表示，這次研習徹底顛覆以往對嘉麗寶產品的既有印象，對於其優異的品質與廣泛的應用性感到相當驚艷。在輕鬆、熱烈的氣氛下，大家不僅盡情地交流彼此的經驗與見解，更完成了一趟充滿電能的專業學習之旅。



圖_東京中野區 菊地賢一甜點店「Les années folles」參訪



圖_東京千葉縣 小熊亮平師傅的甜點店「Pomme Rouge」參訪



名店巡禮：技術與經營的雙重啟發

在緊湊的兩天課程結束後，德麥緊接著安排了東京知名甜點店的參訪行程。學員們透過親自試吃名店商品，並深入了解其產品設計理念與經營策略，獲得了寶貴的市場洞察。這趟參訪讓學員們不僅在技術層面獲得提升，也對如何將技術轉化為商業成功的經營之道有了更深刻的體會。

活動圓滿落幕後，所有參與的貴賓都對德麥未來的活動充滿期待。嘉麗寶產品經理人張博惟表示：「我們看到台灣師傅們對於學習的熱情，以及將所學帶回台灣的決心。未來，德麥將持續舉辦日本東京研習課程，提供最優質的服務與平台，讓更多來自台灣的師傅們親身體驗日本職人精神，並將這份創意與熱情盡情發揮在個人的烘焙工作中，為台灣烘焙產業貢獻一份心力。」

期待在未來，透過持續的國際交流，台灣的西點烘焙技術能與世界頂尖水準同步，綻放更耀眼的光芒。



食話實說

食物的話
誠實的說

揭開【冷凍乾燥】技術的神秘面紗

作者 / BB

在食品加工領域中，「乾燥」一直是最關鍵也最古老的保藏技術之一。透過去除水分，可以大幅抑制微生物的生長，並減緩化學反應，從而延長食品的保存期限。然而，傳統的高溫乾燥法往往會犧牲食品的色、香、味和營養價值。今天要介紹冷凍乾燥法。它利用物理學上的獨特現象，讓食品在近乎「原貌」的狀態下，獲得極長的保存壽命。

一、什麼是冷凍乾燥法？

冷凍乾燥法是一種精密且複雜的乾燥工藝，其核心原理是利用水的「三相點」特性，使水分直接從固態（冰）轉變為氣態（水蒸氣），這個過程稱為「昇華」。

整個冷凍乾燥過程可以拆解為三個主要步驟：

1. 預凍

將待乾燥的食品迅速且徹底地冷凍至水的冰點以下（通常在 -30°C 至 -50°C），使食品中的水分完全轉化為固態冰晶。快速冷凍有助於形成細小的冰晶，這對於後續的乾燥效率和產品品質至關重要。

2. 初級乾燥

將冷凍後的食品放置於真空槽內，大幅降低槽內的壓力至水的飽和蒸氣壓以下。在這個低溫、低壓的環境下，藉由持續加熱（通常為輻射或接觸加熱，但溫度仍低於 0°C），固態的冰會直接昇華為水蒸氣，並被冷凝器捕捉。此階段會去除約 90% 以上的水分。

3. 次級乾燥

初級乾燥後，食品中仍殘留著微量的「結合水」。此時，會適度提高乾燥溫度（但仍在安全範圍內）並保持真空，以移除吸附在食品結構上的剩餘水分，使最終含水率通常降至 1% 至 4%，達到極佳的保藏效果。

二、常見的應用食品

冷凍乾燥技術由於成本較高，通常會應用於對品質要求高、高附加價值或體積輕量化有需求的食品。

即溶沖泡類：即溶咖啡粉、即時湯塊

休閒零食類：水果脆片

保健與營養品：益生菌粉末、珍貴藥材（如人蔘、冬蟲夏草）調理與應急食品：登山用調理包、軍用口糧、脫水蔬菜、寵物生食肉塊

高價值食材：海鮮、蝦仁、肉類碎塊（用於調味或湯品）

三、採用冷凍乾燥法的優點與缺點

冷凍乾燥法在保鮮技術中獨樹一格，具備其他乾燥方法難以匹敵的優勢，但同時也有其限制。



項目

優點

缺點

外觀與結構	可完整保留食品原有形狀與組織結構，不易塌陷或縮水，外觀接近新鮮狀態	成品質地較為輕脆，運輸與包裝需避免擠壓
色澤	低溫加工可有效維持天然色澤，不易產生褐變	若包裝阻氧性不足，長期保存仍可能發生色澤劣化
風味	香氣與風味物質保留度高，口感自然	油脂含量高的產品，可能因氧化而影響風味
營養成分	熱敏感營養素 (如維生素、植化素) 保留率高	並非所有營養差異在消費端都能被明顯感知
復水性	結構多孔，遇水可快速復水，接近原始狀態	若復水條件不當，可能影響口感一致性
保存期限	水活性低，有助於抑制微生物生長，保存期限長	對防潮要求高，開封後需妥善保存
儲存與物流	多數產品可常溫保存，減少冷鏈需求	包裝材料成本相對較高
生產成本	適合高附加價值或機能型食品	設備投資與能源成本高，製程時間長



四、除了冷凍乾燥，常見的食品乾燥法一覽

雖然冷凍乾燥效果卓越，但因成本限制，其他更普及、效率更高的乾燥技術仍是主流。以下列出三種常見的食品乾燥法：

1. 熱風乾燥法

特點：成本最低、應用最廣。但由於溫度高(通常 50°C 至 100°C)，容易造成營養素流失、顏色褐變(焦糖化)及風味改變，且復水性較差。

2. 噴霧乾燥法

特點：效率極高、成本中等。由於乾燥時間極短，熱破壞相對較低，非常適合大規模生產粉末狀產品，但僅限於液體原料。

3. 真空乾燥法

特點：乾燥溫度低於熱風乾燥，品質優於熱風乾燥。但設備成本較高，且乾燥時間仍長於噴霧乾燥。

冷凍乾燥法猶如一場食品保鮮的科技革命，它以犧牲效率和成本為代價，為我們換來了接近新鮮食品的品質、極長的保存期以及獨特的酥脆口感。隨著技術的進步和成本的下降，我們可以預期未來會有更多採用冷凍乾燥技術的美味、健康食品進入我們的日常生活。



抓住春節商機：甜蜜獻禮！

隨著農曆春節將至，年貨糖果採購熱潮也正式展開。糖果是年節不可或缺的甜蜜媒介，更是糕餅業者的黃金銷售期！

本次由德麥 林凱祥 師傅推出的配方，特別聚焦於提升食材價值。我們隆重推薦使用來自南非的南非大象夏威夷豆4L，讓您的糖果更具競爭力：

豐富油脂：夏威夷豆內含豐富油脂，使糖體口感更為圓潤滑順，風味醇厚。

酥脆層次：飽滿果實帶來絕妙的酥脆口感。

健康加分：迎合消費者對營養的需求。

請立即參考下方配方，利用夏威夷豆的優勢，為您的顧客帶來獨一無二的年節新寵！



材料 - A

	單位(g)
法國諾曼第釀酵無水奶油	364
DM 三井製糖細砂糖-GN	126
雪花糖	28
M85 麥芽糖	350
鹽	5.6
荷麥醇蜂蜜	140

材料 - B

	單位(g)
美國藍鑽杏仁片	700
南非大象夏威夷豆4L	840

材料 - C

	單位(g)
白芝麻粒(熟)	56

製作方法

- 1.(A) 加熱至糖溶化
 - 2.倒入(B)炒至堅果上色提前關火再炒至堅果完全均勻上色
 - 3.加入(C)拌勻倒入濾網把油過濾掉即可倒入糖盤整形，整形完需趁熱切小塊
- 夏威夷豆需先用150/150 烤20分備用



材料 - E 單位(g)

南非大象夏威夷豆4L	900
台鳳17 號果乾切丁	300
意大利~ 桔子皮	250
德麥水果粉(百香果口味)	80

表面沾粉 單位(g)

黃色防潮糖粉~ (芒果風味)	100
德麥水果粉(百香果口味)	30

材料 - A 單位(g)

水	250
M85 麥芽糖	600
雪花糖	285
175 專用糖	240
S-350 糖漿	55

材料 - B 單位(g)

荷蘭義大利蛋白霜	112
飲用水	75
鹽	9

材料 - C 單位(g)

法國諾曼第酸酵無水奶油	118
四葉北海道酪乳粉	200

材料 - D 單位(g)

樂比冷凍百香果果泥	340
雪花糖	100

* 隔水加熱60 度備用

製作方法

- (A) 糖漿先煮至135 度
- 沖入加熱的(D)再煮至125度待糖稍穩定
- 即可沖入打發的(B) 拌入(C) 再拌入(E)



輕盈之藝 愛樂薇25%輕脂打發鮮奶油

愛樂薇品牌大使 王家承Jeffrey Wang 主廚

順應健康浪潮：25%輕脂鮮奶油開創亞洲市場新機遇

在追求健康與輕食的市場趨勢下，甜點業者面臨如何在維持美味的同時降低產品負擔的挑戰。Jeffrey主廚聚焦於愛樂薇 (Elle & Vire) 新推出的25%輕脂鮮奶油，示範如何利用低乳脂產品，不僅滿足消費者對低卡路里的訴求，更能凸顯昂貴食材的精緻風味，因此這款25%輕脂鮮奶油正是順應未來的市場趨勢。

五款精緻法式甜點有如藝術品

本次12/2-12/5北南中三場分享會 Jeffrey主廚共示範五款精緻法式甜點，整體設計以聖誕節的概念發想，並充分利用25%輕脂鮮奶油的特性，強化風味表現與口感層次。

香草荔枝覆盆子 (Vanilla Lychee Raspberry)

- 品項設定：以水果調性為設計主軸，凸顯香草與荔枝的風味。
- 特色與應用：應用上追求輕盈度。Jeffrey主廚解釋，當乳脂含量降低到25%時，水果的調性會相對突出，不會被過多的乳脂蓋掉。品項中運用了多種技巧，例如香草英式奶油醬，搭配愛樂薇馬斯卡邦起士。
- 創意亮點：應用模具輔助製作，呈現清新優雅的雪花，亦有助於縮短製程、提升產能並降低人工成本。

開心果花圈泡芙 (Pistachio Wreath Profiterole)

- 品項設定：應對冬季與節慶市場，以堅果類為核心，外型設計成花圈概念。
- 特色與應用：Jeffrey主廚特別選用風味突出的100%西西里開心果醬，加上25%輕脂鮮奶油的使用，讓開心果的濃郁風味更凸顯。此款甜點追求極致的開心果風味，由開心果酥皮、開心果帕林內 (Praliné)、開心果卡士達 (custard)、打發開心果香緹 (Chantilly) 等多層次構成。
- 創意亮點：在香緹中加入香菜鮮奶油作為點綴，展現創意與玩法，創造一種讓顧客感到熟悉且具記憶點的風味。為達到最佳口感，利用25%輕脂鮮奶油，搭配濃郁的卡士達與輕盈的打發香緹，形成對比的層次感。



焦糖香草米布丁 (Caramel Vanilla Rice Pudding)

- 品項設定：追求焦糖香氣，同時具備米粒的口感，並且做到不膩口。融合了南洋米布丁的風味概念，但呈現法式外觀。
- 特色與應用：傳統焦糖慕斯甜點容易過於厚重與膩口。採用25%輕脂鮮奶油，結合了巴伐利亞奶油 (Bavarois) 和打發的動鮮。這兩種都是打發的狀態，大大減輕了整體的膩口度。
- 食材重點：米布丁的製作中，米粒的烹煮時間非常重要，需保留米粒的口感。米布丁本身使用了煉乳與鮮奶，整體風味強調香草和米的香氣。



烤栗子蒙布朗 (Roasted Chestnut Mont Blanc)

- 品項設定：此款為重現法國最佳工藝大師 (MOF) Angela Musa主廚廣受歡迎的食譜。
- 特色與應用：將烤好的栗子與25%輕脂鮮奶油一同浸泡至隔夜，再打發製成烤栗子鮮奶油。雖然使用了25%輕脂鮮奶油，但透過栗子的烘烤與浸泡工序，讓成品風味非常濃郁，厚實感十足。
- 創意亮點：使用整顆烤過栗子，帶出焦糖香氣和厚重感。



巧克力Flan (Chocolate Flan)

- 品項設定：Flan (法式蛋撻) 是法國甜點店的常見品項，希望呈現輕盈且凸顯巧克力風味。
- 特色與應用：顛覆傳統卡士達 (Custard) 的做法，此款Flan未使用雞蛋。主成分僅包含牛奶、25%輕脂鮮奶油與80%黑巧克力，頂部搭配少量堅果醬、堅果碎粒、嘉麗寶可可豆碎粒，增加口感層次。
- 創意亮點：此款Flan未使用雞蛋，以避免乳脂和蛋味蓋掉巧克力的風味，讓巧克力的濃度和風味更佳，同時提升口感柔軟度。

愛樂薇25%輕脂打發鮮奶油實作分享

Jeffrey 主廚分享，25% 輕脂鮮奶油由於乳脂含量減少而展現了幾項有利於商業應用的重要優勢：

優異的打發率 25%輕脂鮮奶油較市面動鮮高出+20%打發率，且較不易有過度打發的情況。

卓越的穩定性 其產品的穩定性展現在隔夜再打發的能力。即使有使用不完、過度打發等情況，冷藏回水後，仍可以再次打發使用，這為烘焙業者提供了極大的操作彈性。

輕盈的空氣感 打發後的鮮奶油，在口感上具備優異的清爽度和化口性，特別符合亞洲市場對於健康導向甜點的接受度。

特色風味凸顯 25%輕脂鮮奶油最大的應用價值凸顯食材風味表現；其優雅的奶香，可以完美的襯托包含：水果、堅果或巧克力甚至是茶等本身食材的風味，凸顯主廚想要表現的主題。這意味著它能讓成本較高的食材（如優質巧克力或開心果）的風味得到更淋漓盡致的表現。

25%輕脂鮮奶油的優勢不僅能順應全球健康與低卡的市場趨勢，同時在應用上提供烘焙業者更高的風味精準度與操作穩定性。透過 Jeffrey 主廚的示範可見，這款產品尤其適用於需要強調水果調性、堅果厚重感或純粹巧克力力等風味及追求輕盈口感的甜點。對於烘焙業者而言，使用 25% 輕脂鮮奶油能有效創造話題性（低脂健康），並將資源集中於凸顯高價值食材的優勢。



巴黎大磨坊大師班—

MOF決賽選手Jean-Marie Lanio領航，法式烘焙核心技術與原料剖析

領航大師:Jean-Marie Lanio 的正統法式工藝



對於追求卓越的烘焙業者而言，Jean-Marie Lanio 的專業積累無疑是技術提升的黃金指標。這位來自法國盧瓦爾的資深烘焙師，目前擔任首爾的烘焙顧問與講師。曾兩度入選法國最佳工匠大賽(MOF)決賽，專業實力備受肯定。他對於烘焙熱忱始於18歲前在家鄉麵包店的工作，隨後在魯昂的國家麵包與糕點學院(INBP)獲得碩士學位，並曾任INBP教授團隊成員三年。

他擅長法國麵包與可頌酥點，更著有如《麵包全書》(Le Grand Livre de la Boulangerie)和《維也納酥類全書》(Le Grand Livre de la Viennoiserie)等權威書籍。以其標誌性的安縵卷(Kouign Amann)維也納甜酥麵包著稱，致力於將法國烘焙的專業知識傳遞給全球業者。

原料基石:巴黎大磨坊的品質承諾 (Grands Moulins de Paris)

要達到大師級的產品標準，原料選擇至關重要。巴黎大磨坊(Grands Moulins de Paris)的麵粉擁有高穩定性成為Jean-Marie Lanio最喜歡也是最重要的因素。作為法國領先的麵粉加工公司，擁有超過100年的歷史。其創立可追溯至 1919 年，旨在第一次世界大戰後為國家提供糧食。這項使命的成功，促成了法國第一所烘焙學校(EBP)的誕生。

如今，巴黎大磨坊在法國設有 7 個地區性麵粉廠，並且自 2013 年起成為法國農民合作社維維斯西亞集團的一部分。他們堅持使用從合作社中精心挑選的小麥，確保產品的高品質，業務範圍涵蓋手工烘焙、餐飲及工業企業，並供應全球超過 65 個國家。

大師班示範品項一覽:從酥皮到硬麵的工藝解構

本次大師班的示範品項，主要圍繞巴黎大磨坊的幾款核心麵粉，展示了原料如何賦予產品卓越的口感與風味，更完美凸顯了巴黎大磨坊麵粉的優異操作性與最終風味。

一、甜酥麵包系列 (Viennoiserie): Gruau Rouge T45冠軍比賽專用粉 & 克朗思克麵粉

維也納甜酥麵包強調麵團的延展性與開酥的穩定度，是T45冠軍比賽專用粉和 Gruau Rouge專用粉的理想應用場景。



CROISSANT (可頌)

麵團基底混合使用T45/克朗思克麵粉，並搭配法國萊思克AOP片裝發酵無鹽奶油 84% 進行開酥



PAIN AU CHOCOLAT FINGER (巧克力手指可頌)

傳統巧克力可頌的長條形變體，使用可頌麵團基底，內部包裹著精心製作的巧克力條，由嘉麗寶40.7%調溫牛奶巧扣和50%榛果醬混合而成，帶來豐富的堅果與可可風味。



CHOCOLATE CROWN (巧克力皇冠可頌)

獨特精美的皇冠造型，麵團中加入了可可麵團，形成了雙色螺旋的視覺效果，並插入巧克力條作為內餡，賦予了產品更深的風味層次和美觀性。

二、T65 硬麵包系列：克朗思克麵粉

克朗思克麵粉 (Grand Siecle T65) 是專門用於傳統法式麵包的T65麵粉。



FRENCH BAGUETTE (法棍麵包)

採用 T65 麵粉基底和魯邦種，透過長時間低溫發酵 (冷藏約 15 小時)，成就酥脆外殼與經典的氣孔組織。

NUTS & CRANBERRIES BAGUETTE (核桃蔓越莓法棍)

同樣使用 T65 麵粉，並加入了烘烤過的核桃與蔓越莓乾，豐富了口感與風味層次。

三、安縵卷系列 (Kouign Amann)

安縵卷以其焦糖化的酥脆口感著稱，需要麵粉在甜度和油脂的重壓下仍能保持筋性。



CLASSIC VERSION (WITH T45) (經典安縵卷)

採用 T45 冠軍比賽專用粉，通過兩次雙折疊工藝，將糖和奶油包裹其中，在烘烤中實現標誌性的焦糖化效果。

BLACK SESAME & LEMON (WITH T55) (黑芝麻檸檬安縵卷)

採用 T55 冠軍比賽專用粉製作麵團。這款創新口味加入了烘烤過的芝麻粉和黃檸檬皮，提供細膩的堅果香與清新的柑橘風味。

四、其他特色基底 (Other Bases)

T45 冠軍比賽專用粉

BASE : BRETZEL (鹹水結)

使用T45冠軍比賽專用粉製作，透過鹹水浸泡後烘烤，形成獨特的深棕色澤和風味。

BASE : CIABATTA (恰巴塔)

使用T45冠軍比賽專用粉製作，透過鹹水麵粉混合使用了T45冠軍比賽專用粉和克朗思克麵粉，同時還加入了藍威斯頓馬鈴薯雪花粉，以增強吸水性和麵團的柔軟度。浸泡後烘烤，形成獨特的深棕色澤和風味。

本次大師班的深入示範，為烘焙業者提供了法式產品創新與品質穩定的最佳方案，證明了頂尖工藝必須仰賴如巴黎大磨坊這般具備百年歷史和創新精神的優質原料供應商。



克朗思克麵粉

精選頂級100%全麥，麥香豐厚
濃郁，展現正統歐式麵包風味。



T55冠軍比賽專用粉

製作外脆內層質軟歐式麵包最佳選擇，保
留不流失的研磨胚乳，具較高的營養成分。



T45冠軍比賽專用粉

水溶度高，彈性極強，麵粉筋
度好，做軟式麵包時體積膨脹
度好，適合冷凍麵包產品。



T65冠軍比賽專用粉

呈淡棕色，麵包烤後呈淺棕色，麵包有強
烈老麵風味，手感烘焙老師匠所使用的
專用法國粉。

Valentine's Day

法國PCB巧克力 PCB CREATION

Manufacture d'émotions



迷你嘟唇巧克力裝飾

編號:061276

尺寸:20 x 14.5mm

數量:190 pcs



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



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20.5x21.5 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



NEW YEAR

提升甜點質感：台製精美巧克力裝飾片

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！



西式新年版(紅底白字)

編號:I3100
尺寸：直徑4.5cm
數量：200片/盒
售價：1600元



西式新年版(白底紅字)

編號:I31001
尺寸：直徑4.5cm
數量：200片/盒
售價：1600元



中式春節(紅底白字)

編號:I3101
尺寸：直徑4.5cm
數量：200片/盒
售價：1600元



圓形福字(白底紅字)

編號:I3103
尺寸：直徑4cm
數量：200片/盒
售價：1600元



中國結 四盤

編號:I3104
尺寸：5*3.5cm
數量：200片/盒
售價：1600元



中式春節(白底紅字)

編號:I31011
尺寸：直徑4.5cm
數量：200片/盒
售價：1600元



發 麻將(轉印)

編號:I3105
尺寸：4*3cm
數量：200片/盒
售價：1800元



八萬 麻將(轉印)

編號:I3106
尺寸：4*3cm
數量：200片/盒
售價：1800元



恭禧發財(紅底黃字)

編號:I3102
尺寸：直徑3cm
數量：50組/盒
售價：1150元

購買請洽德麥業務

• 粉戀草莓可頌 •

挑選當季新鮮不同種類的水果與麵包做搭配，最適合與常見的麵包就是可頌，有著酥脆濃厚奶香的可頌，結合手工製作的卡士達醬，單吃就非常的好吃，不管搭配什麼新鮮水果都是迷人的滋味。

變化可頌麵團 %

1.拿破崙法國專用粉	100
2.法國LESCURE - AOP發酵無鹽奶油	3
3.細砂糖	8
4.鹽	2
5.皇家麥芽精	0.5
6.法國LESCURE - 動物性鮮奶油35%	10
7.水	43
8.新鮮酵母	4
合計	170.5
9.裹入奶油	53.6

材料 %

1.變化可頌麵團	900
2.裹入奶油	283
NO. 單顆 (克)	
3.全蛋液	適量
4.卡士達醬	25
5.新鮮草莓	適量

作法

A 包油折疊 3 折3 次，每次鬆弛15 ~ 30 分。

B 分割裁切



1.取出鬆弛好的麵團，延壓至厚度0.4公分，分割長寬8.5公分的正方形，約50公克，冷藏鬆弛15分鐘。

C 整形發酵



2.將切割好的麵皮放入直徑8.5公分的塔模中。

3.發酵箱溫度28°C，發酵100分鐘。

4.刷上全蛋液。

5.擠入卡士達醬。

D 烘焙裝飾



6.上下火210/170°C，烤焙15分鐘。

7.出爐放涼，使用糖粉、新鮮草莓、開心果碎裝飾。



布里歐模 森系列不沾

Brioche Low-sugar Mould (Non-stick)

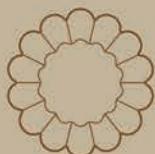
節能環保不沾處理

縮短烘烤時間，特殊塗層加速受熱，
使烘烤時間縮短，好脫模。

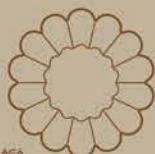
鋁合金一體成型

導熱性良好，上色均勻。
無接縫清潔更省力。

SN6235
布里歐模-14瓣
160x87x65mm



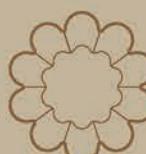
SN6230
布里歐模-12瓣
140x68x50mm



SN6234
布里歐模-12瓣
120x81x36mm



SN62295
布里歐模-5入
107x56x41mm



SN62395
布里歐模-5入
94x51x30mm



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

TRADITIONAL
傳統歲月
Chinese Pastry
中式大餅

結婚 × 喜慶 × 傳統製作



電子目錄



北區業務



中區業務



南區業務



組合爐



紅外線烤箱



蛋糕攪拌機



瓦斯烤箱



十層熱風爐



迷你臺車爐

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

2026 01 月

January



余佳玲 師傅

嘉麗寶情人節
冠軍蛋糕分享會



陳柏忠 師傅

春日麵包時光

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
12/28 初九	12/29 初十	12/30 +一	12/31 +二	01 +三 元旦	02 +四	03 +五
04 +六	05 +七	06 +八	07 +九	08 +十	09 +十一	10 +十二
		台北 余佳玲 師傅 嘉麗寶情人節 冠軍蛋糕分享會	台中 余佳玲 師傅 嘉麗寶情人節 冠軍蛋糕分享會	高雄 余佳玲 師傅 嘉麗寶情人節 冠軍蛋糕分享會		
11 +十三	12 +十四	13 +十五	14 +十六	15 +十七	16 +十八	17 +十九
		台北 陳柏忠 師傅 春日麵包時光	新竹 陳柏忠 師傅 春日麵包時光	台中 陳柏忠 師傅 春日麵包時光		
18 +二十一	19 隆月	20 初二	21 初三	22 初四	23 初五	24 初六
		高雄 陳柏忠 師傅 春日麵包時光	台南 陳柏忠 師傅 春日麵包時光	嘉義 陳柏忠 師傅 春日麵包時光		
25 初七	26 初八	27 初九	28 初十	29 +十一	30 +十二	31 +十三

| 嘉麗寶情人節冠軍蛋糕分享會 - 余佳玲 師傅 / 報名條件：訂購嘉麗寶產品 1500 元 |

01月 06 日 (二) PM 06:00 - 08:30 台北 台北德麥	(02)2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
01月 07 日 (三) PM 06:00 - 08:30 台中 台中德麥	(04)2359-2203	台中市南屯區工業區 20 路 32 號
01月 08 日 (四) PM 06:00 - 08:30 高雄 高雄德麥	(07)397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號

| 春日麵包時光 - 陳柏忠 師傅 / 報名條件：報名請洽德麥業務 |

01月 13 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
01月 14 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
01月 15 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
01月 20 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
01月 21 日 (三) PM 06:00 - 09:00 台南 台南德麥	(06)273-7250	臺南市永康區永大路一段 122 號
01月 22 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



德麥食品股份有限公司

TEHMAG FOODS CORPORATION



台北總公司 台中營業所 高雄營業所 宜蘭辦事處 花東辦事處 新竹辦事處 嘉義營業所 台南辦事處 德麥芝蘭雅 香港子公司 馬來西亞子公司 美國子公司 印尼子公司 新加坡子公司	248018新北市五股區五權五路31號 408019台中市南屯區工業區20路32號 807069高雄市三民區銀杉街55號 260010宜蘭縣宜蘭市民權新路132號 9711064花蓮縣花蓮市城鄉花街15號 300028新竹市北區警光路40號 600080嘉義市西區育人路432號 710024台南市永康區永大路一段122號 江蘇省無錫市錦山經濟開發區芙蓉中四路202號 香港九龍油塘高輝道7號，高輝工業大廈C座，2樓C5, C6室 No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia. 18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420 21 WOODLANDS CLOSE#04-29 PRIMZ HUBS (ROOM3)SINGAPORE 737854	電話 : 02-2298-1347 電話 : 04-2359-2203 電話 : 03-937-0415 電話 : 03-931-5823 電話 : 03-824-6923 電話 : 03-523-3068 電話 : 05-236-6298 電話 : 06-273-7250 電話 : +86 400 825 9085 電話 : +852 2793-4586 傳真 : 02-2298-2263 傳真 : 04-2359-3911 傳真 : 07-397-0408 傳真 : 03-931-5818 傳真 : 03-824-6023 傳真 : 03-523-3013 傳真 : 05-236-6297 傳真 : 06-273-7251 傳真 : +852 2793-4586 傳真 : +603-55258829 傳真 : +1 626 655 0659 傳真 : +62 21 64719599 電話 : +65 8188-6353	電話 : 02-2298-1347 電話 : 04-2359-2203 電話 : 03-937-0415 電話 : 03-931-5823 電話 : 03-824-6923 電話 : 03-523-3068 電話 : 05-236-6298 電話 : 06-273-7250 電話 : +86 400 825 9085 電話 : +852 2793-4586 傳真 : 02-2298-2263 傳真 : 04-2359-3911 傳真 : 07-397-0408 傳真 : 03-931-5818 傳真 : 03-824-6023 傳真 : 03-523-3013 傳真 : 05-236-6297 傳真 : 06-273-7251 傳真 : +852 2793-4586 傳真 : +603-55258829 傳真 : +1 626 655 0659 傳真 : +62 21 64719599 電話 : +65 8188-6353
---	--	---	---