○ 徳 TEHMAG ※ FOODS

德麥烘焙新訊

5

NO.173 **2015**年 月號



全國烘焙業 母親節愛心大串聯



「萬顆蛋糕·熱情滿台灣」活動報導

德麥食品主辦的首屆「萬顆蛋糕·熱情滿台灣」母親節蛋糕捐贈活動,自烘焙展 起跑開始,瞬間就有相當多的店家主動參與,讓 人感受到整天在炙熱烤箱旁工作的烘焙業者,果 然也具有著無比的熱心與熱情。

在這眾多的愛心業者中,有不少業者原本並沒 有販售蛋糕,爲了這個活動,而特地製作開發蛋 糕;更有許多的業者,不只是捐贈基本的三顆蛋 糕,而是一口氣爽快地就捐贈出十顆、二十顆蛋 糕,讓人感動不已。

本次的活動非常地成功,至截稿爲止,全國已

有數千家的烘焙業者投入這次的活動,相信大家都可從大街小巷隨處可見的活動海報中,感受到烘焙業者共襄盛舉的熱情。每一顆蛋糕,就可讓一個弱勢的家庭,或是辛苦的單親媽媽,與家人共度溫馨的母親節,一想到店家捐贈出這麼多顆蛋糕,可以幫助到多少家庭,更讓人覺得本次活動非常具有意義。

德麥食品在此, 誠摯地感謝所有店家與消費 者對本活動的支持, 並獻上衷心祝福, 向全國 的烘焙業者說聲: 母親節快樂!



更多店家活動照片:http://tehmag.weebly.com/







Young Star Bakers

張怡真

青年烘焙師

不設題目不定框架,鼓勵烘焙領域研習的青年,盡情揮灑對糕點的想像,實現在作品中,與大衆分享你的烘焙創意





本月獲選刊登

姓名:張怡真

年齡: 24歲

店家: 尊皇大飯店



巧克力的甜搭配著覆盆子以及草莓的微酸,又夾 雜著抹茶蛋糕的微苦,就像在談一場戀愛的過程,很有衝突卻又不失和諧的多層口感。

使用食材

Dob1a 脆球巧克力、Dob1a3D 紅玫瑰巧克力、樂比草莓果泥、樂比覆盆子果泥、德麥抹茶粉、克寧姆香草精、糖、蛋、鮮奶、低粉、水果酒。

尊皇大飯店 地址:嘉義市大華路 250 號

「青年烘焙師作品大展」參加辦法

參加資格:30歲以下的烘焙師。

作品條件:只要作品部份使用德麥所販售的各項原料

參加辦法:

請將以下資料,寄到 tehmag@tehmag.com.tw 信箱即可。

1. 報名者姓名 / 年齡 / 所屬店家 / 個人照片。

2. 作品照片/作品名稱/所使用的材料/對作品的簡單描述(字數不拘)。

所有投稿的作品,將會刊登發布在粉絲人數達 6,000 人以上的德麥臉書粉絲團上,其中經德麥烘焙技師團十數位師傅判定為優秀的作品,更會刊登在烘焙新訊月刊上,讓超過 1 萬 2 千名以上的烘焙同業與專家,一起欣賞到你的作品!

嘉麗寶苦甜巧克力鈕扣

DISCOVER OUR FINEST BELGIAN DARK CHOCOLATE

POWERFULL 80% COCOA

ORE MORE MORE

嘉麗寶純白巧克力鈕扣

DISCOVER OUR FINEST BELGIAN WHITE CHOCOLATE

VELVET MORE MORE LESS

FRESH MILK

INTENSITY



CALLEBAUT

請立即洽詢德麥各地業務人員











張

嘉麗寶巧克力 世界巧克力大師指定使用品牌

張博惟 產品經理

》 協出了最佳的演繹。本次講習人數在3 天內,報名人數迅速達到200人,足見和泉大師的個人魅力在台灣西點界享有高知名度,不但是日本巧克力大師指標型人物,亦是極高人氣的大師。在這次講習當中,我們感受到師傅本人非常的客氣謙虛,也很願意分享他所瞭解的事物以及經歷,是非常熱愛生命,並把工作當作生命的烘焙職人。

所有參加講習的客戶,都很專注在聽取講習內容,和泉師傅也毫無保留將他的知識與技巧教授給在場所有人。他認為台灣西點師傅都非常好學,因此主動將本次的講習時間延長至6小時,以製作之前在2005年世界巧克力大師比賽中的作品,以及在他所開的店Asterisque中賣的很好的產品,將其介紹給大家。

每位學員及上課的師傅,對於本次講習都覺 得受益良多,並希望能多多邀請和泉師傅來台 再度舉辦講習。 今年下半年,嘉麗寶公司將在日本東京開設 巧克力學院,並聘請和泉光一大師,擔任首席 技術指導老師爲學員上課,和泉師傅深感榮幸, 並歡迎台灣業界師傅前往日本上課。目前德麥 正就相關作業進行接洽安排中,若有興趣的客 戶,歡迎與德麥聯繫,並請各位多多支持嘉麗 寶公司所生產製造的頂級巧克力產品,謝謝。







元首皇室級的無上享受

清涼一夏 · 法國樂比冷凍水果系列

氣已明顯轉熱,許多烘焙業者也開始在 傷腦筋,要如何在接下來的夏季裡,持 續抓住消費者的心?而來自法國的頂級冷凍水 果品牌:樂比,就是店家的最好選擇。

樂比不僅是法國里昂甜點世界盃大賽指定品牌,同時更是美國白宮、法國總統府愛麗榭宮、 坎城影展,以及摩納哥皇室婚宴的指定品牌, 可以說只要用了樂比,就可擁有和美國總統歐 巴馬等元首、喬治庫隆尼等巨星,以及皇室相同等級的美味享受呢!

創立於 1981 年的樂比,堅持選用最頂級的優質完熟水果,並且配合每種水果的特性,以最

先端的技術,將其營養、色澤與美味,完美保存下來。嚐過樂比的人,莫不對其口味感到驚艷,那是因爲樂比果泥中的水果含量,竟高達90%,因此其水果原本真實的豐郁滋味,自然是其他品牌望塵莫及的。

樂比的天然水果酸甜滋味,特別受到年輕女 性消費者的喜愛,口味與商品型眾多,廣泛適 用於各式麵包、甜點蛋糕、冷飲、調酒與冰品 等,是頂尖師傅與店家的第一選擇。樂比的常 溫果泥系列,不用冷藏冷凍,即開即用,味道 更顯濃郁,亦可伴入麵糰之中,烘烤出具獨特 果香的麵包。



RT Baker House

營運時間: 19:00AM - 9:00PM 地址: 新竹市府後街31號 電話:(03)-525-4571

網站: http://www.rt-bakery.com.tw

位於新竹的 RT Baker House,經歷 20年, 從早期的歐式麵包,到後面的轉型也加入中 式喜餅、彌月禮盒等多樣化產品,人、事、 物,一直都在學習、修正、調整不變的是最 初的創業理念正面、積極、美好、良善的工 作環境做出很好的產品,讓更多人分享。

使用原料:愛迪達水果餡





RT Baker House

營運時間: 19:00AM - 9:00PM 地址: 新竹市府後街31號 電話:(03)-525-4571

網站: http://www.rt-bakery.com.tw

位於新竹的 RT Baker House,經歷 20年,從早期的歐式麵包,到後面的轉型也加入中式喜餅、彌月禮盒等多樣化產品,人、事、物,一直都在學習、修正、調整不變的是最初的創業理念正面、積極、美好、良善的工作環境做出很好的產品,讓更多人分享。

使用原料:愛迪達水果餡





LuLu Restaurant

營運時間: 周一~周五 11:30~22:30

周六、周日 11:30~22:00

地址: 台北市松山區民生東路三段 113 巷 9 號 1 樓

電話: 02-2713-2250

公司網站: http://www.lulucafe.com.tw/



CRVP8028 樂比冷凍草莓果泥 規格:1公斤x5盒/箱

LULU 義式餐廳位於台北民生東路的巷子裡,不但 有精緻菜色與美味料理,也有適合一般大眾的商業午 餐,每逢用餐時間,總是高朋滿座,餐廳的年齡層也 非常廣泛,可說是老少咸官,CP 值極高,頗值得饕 客們一嚐簡中美味。緊連著店面旁,也開著LULU BAKERY,店家特別指名使用樂比水果系列,因其品 質好、口感佳。



莓莓大福

選用當季新鮮草莓,搭配頂級樂比草莓果泥,再以麻吉皮 完整包覆,一口咬下滿滿幸福滋味。



稻江護家 餐飲科

地址: 臺北市中山區新生北路 3 段 55 號

電話: 02-2595-5161

公司網站: http://www.tcnvs.tp.edu.tw



樂比常溫草莓果泥 規格:1公斤×6罐/箱

稻江護家餐飲科學生吳姵儀使用心得

當初會選用樂比果泥,是因為在逛烘焙展時意外看到, 聽了介紹之後,發現樂比果泥不但天然,而且價格也不 會太貴,冰過之後更好吃,果泥餡料入口極化,碰巧遇 到學校課程有需要,就訂購了樂比果泥產品使用,做出 來的產品令大家相當滿意。





法國樂比冷凍水果果泥系列

樂比冷凍水果泥

規格:1公斤×5盒/箱



- 藍莓果泥
- 芒果果泥
- 百香果果泥
- 血橙果泥
- 柳橙果泥
- 鳳梨果泥 覆盆子果泥
- 檸檬果泥(黃)
- 綜合紅莓果泥

- 青蘋果果泥
 - 黑醋栗果泥
- 碎檸檬果泥 橘子果泥
 - 草莓果泥
 - 椰子碎果泥
 - 羅勒草莓果泥

● 萊姆果泥(綠)

杏桃果泥

- 香蕉果泥
- 椰子果泥
- 荔枝果泥
- 熱帶水果果泥
- 栗子果泥

特殊風味

- 芭樂果泥
- 酸櫻桃果泥
- 紅醋栗果泥
- 黃香李果泥
- 黑莓果泥
- 黃桃果泥
- 薑汁仙人掌雞尾酒
- 蔓越莓洛神花覆盆子
- 紅芭樂果泥
- 仙人掌果泥
- 紅桃果泥 ● 洋梨果泥

樂比常溫水果果泥

規格:1公斤×6罐/箱



- 杏桃果泥
- 黑醋栗果泥
- 檸檬果泥
- 草莓果泥
- 覆盆子果泥
- 芒果果泥
- 百香果果泥 白桃果泥
- 洋梨果泥
- 藍莓果泥
 - 鳳梨果泥
 - 香蕉果泥
 - 酸櫻桃果泥
 - 橘子果泥
 - 熱帶水果果泥
 - 綜合紅莓果泥 ● 鳳梨椰子果泥
 - 摩奇多果泥

● 木瓜果泥

- 紅石榴果泥
- 食用大黃果泥
- 葡萄柚果泥(粉紅)
- 哈密瓜果泥
- 無花果果泥(紫)
- 白桃果泥
- 安達露西亞紅甜椒果泥
- 普羅旺斯南瓜果泥
- 佛蘭德斯白蘿蔔果泥
- 砂丘紅蘿蔔果泥

樂比冷凍顆粒果泥

規格:1公斤×5盒/箱



- 顆粒檸檬果泥
- 顆粒芒果果泥
- 顆粒百香果果泥 顆粒草莓果泥

樂比冷凍法式水果餡

規格: 2.5公斤×2盒/箱



- 冷凍法式柑橘水果餡
- 冷凍法式杏桃苦杏仁水果餡
- 冷凍法式香草鳳梨椰子水果餡
- 冷凍法式綜合紅莓水果餡

冷凍法式淋醬

規格:500公克×6瓶/箱



沙碧糖漿

- 冷凍覆盆子淋醬
- 冷凍綜合紅莓淋醬
- 冷凍熱帶水果淋醬
- 冷凍香蕉仙人掌淋醬

樂比冷凍水果

規格:1公斤/包×5包/箱



- 冷凍小紅莓
- 冷凍草莓
- 冷凍黑醋栗
- 冷凍栗丁(去皮)
- 冷凍蘋果丁 ● 冷凍洋梨丁
- 冷凍蘋果(切片)
- 冷凍無花果 (1/4)



基底糖漿

規格:5公斤×2桶/箱 規格:1公斤x6罐/箱





pcbcreation



運用浪漫艷麗的法國 PCB 讓蛋糕甜點化身為藝術之作



PCB 素材:

DPCFE1

巧克力裝飾~ 細長葉(135片/盒)



象鼠

地址:忠孝東路7段359號(南港車站)

City link B1棟3樓

電話: 02-2651-5559

PCB 產品經理人: 林琨筌 0963-072610



夏威夷果仁慕司

Macadamia Nut Mousse

售價:120元





運用美味高質感的荷蘭 Dobla 大幅提升商品價值



Dobla 素材:

UDDL77121

品名:漸層黃蝴蝶巧克力裝飾 規格:72 個/盒;6 盒/箱

尺寸:6.0cm X 4.0cm



台北王朝大酒店

地址: 10547 台北市敦化北路 100 號

電話: 02-2719-7199

Dobla 產品經理人: 林彦鈞 0963-390291



上記記記號、體型雄壯威武,綽號也從最早的 上述"小雄"演變成"大雄"的林進雄師傅, 臉上總是掛著親切的笑容,就像是鄰家的大男孩 般,但卻是有二十年扎實深厚西餐料理功力的大 廚師。

家住台北的大雄師傅,自在高中念書起,就半 工半讀地在西餐廳打工,之後配合學校作業至當 時的凱悅飯店(現今的君悅酒店)實習,只是因 爲被分配到內場作業,就此展開了大雄師傅的西 餐之路。

在接下來的漫長職涯裡,大雄師傅歷經凱悅飯店凱菲屋自助餐熱食師傅、晶華飯店柏麗廳央廚師傅、西華飯店義大利餐廳領班、兄弟飯店義大利餐廳主廚、福容飯店桃園店西餐廳主廚等職務,可說是征戰各大五星飯店,也逐漸累積出強大的知識與實力。

在這充滿世界各國美食的台北都會裡,五星級 餐廳常會有展現各國料理所長的 Buffet,或是各 國主題美食節,而這也是各西餐師傅最大的挑戰。大雄師傅以其過人的天賦,掌握了法式/義式/日式/台式等各國料理的精髓,更彷彿絕對音感的調音師般,精準掌握各國料理概念與優點,產生無限的組合變化與創新,一道道的美食就如天籟般在此應運而生。

現在,大雄師傅擔任德麥的西餐技師,將火力 集中在義大利料理上,搭配德麥自義大利引「義 國莉 LIGUORI」頂級義大利麵,可說是大俠遇到 了名劍寶刀,威力非同小可,在今年的台北國際 烘焙展中,僅僅小試手藝,即吸引了所有人的目 光。

大雄師傅現在每天奔波於全國各地,與各西餐廳進行交流與協助指導,同時也是媽媽教室大受歡迎的名師喔!對大雄師傅而言,從事西餐工作最大的好處,就是可以享受到各種美味的高級美食,想要與大雄師傅一樣擁有美味人生的體驗嗎?那就不要錯過大雄師傅的每一場演出喔!





/___於艷陽高照的恆春半島,依山傍海,地處 ▶ 人熱帶,充滿豐富生態與人文的屛東墾丁, 早已是聞名國際的觀光勝地,許多人在這國境 之南,留下美麗的回憶與足跡。現在,墾丁出 現了一個特別的農場,將無盡的陽光與熱情, 融入巧克力之中,這就是「阿信巧克力農場」。

阿信巧克力農場曾副總說:「當初會想做 UNCLE CHOCO 巧克力,是因爲屛東以往盛種檳 榔,但近幾年產業的改變,讓創辦人憂心老農 經濟如何持續,並希望能幫助農民發展新的經 濟作物,有更好的收入,而努力找到最適合屏 東農業發展的新作物:可可樹。」

香甜醇厚的巧克力,不僅是小孩繽紛的童年 回憶,更是大人難以抗拒的美味甜品。巧克力 的原料:可可樹,適合生長在南北緯20度的熱 帶地區,目前主要在中南美洲及中部非洲的雨 林區才有較大規模的種植,然而,台灣其實也 具備可可樹喜愛的牛長條件。

阿信巧克力農場想打造一個墾丁不只是戲 水,還可以有不同的玩法與體驗的感受,讓台 灣的觀光產業擁有不同風貌,以吸引更多國際 觀光人潮,帶動屛東觀光產業的蓬勃發展,因 此決心將墾丁打造成可可天堂,從可可樹種苗 培育、栽種推廣、與農民進行契作、保證收購, 到創立 UNCLE CHOCO 品牌,對可可周邊商品進 行研發、製作、販售,首創台灣在地巧克力完 整產銷架構。

阿信巧克力農場堅持「有機種植」,因爲這 是能讓土壤、生態及人類三者,均能永續健康 發展的栽種方式,然而成果得來不易。第一年 種植的可可樹,因為有機種植不能噴灑農藥, 而需與大自然共存才能適應,因此存活率只有 10%。阿信巧克力農場花了二年時間,尋找與大 自然共存的方式,到今年才終於種植成功,每 顆可可樹上都結成碩大的可可果莢。







▲ 曾副總表示阿信巧克力農場與農民契作、收購台灣可 果莢,並創立 UNCLE CHOCO 品牌,製作天然手工巧克 力,堅持給顧客健康安心。

Raymon 師傅堅持每個製作步驟與細節, 以近幾吹毛求疵的精神,創作出 UNCLECHOCO。

接著,他們將採收的可可豆經過發酵、水洗、晒乾、配豆、研磨、精煉、成型等過程,歷經無數次試驗,終於創造出「UNCLE CHOCO 台灣巧克力」的獨特口感,更重金禮聘荷蘭籍 Raymon 師傅駐店現場製作。

在荷蘭當地,Raymon 師傅就已是烘焙店與巧克力專門店的首席名師。Raymon 師傅說:「十年前我曾來台灣,就已愛上了這塊充滿人情味的土地,所以當老闆創立 UNCLE CHOCO 時,他立即毅然地離開故鄉,投入這個陌生卻又令人感動的地方。」Raymon 師傅堅持每個製作步驟與細節,以近幾吹毛求疵的精神,創作出 UNCLE CHOCO。

UNCLE CHOCO 每月都有新產品上市,以創造出不一樣的感受,這做法源於 Raymon 師傅非常喜愛創新,他認爲惟有不斷創新,才不會被市場淘汰,同業即使要 copy 也不容易。Raymon 師傅更喜愛結合在地食材,使巧克力呈現不同風味,

包括車城鹹蛋口味的巧克力,希望當消費者閉 眼吃下 UNCLE CHOCO 巧克力時,立刻就能嚐出 味道,好讓顧客品嚐到巧克力的絕妙美味。

阿信巧克力農場重新演繹「休閒農場」新價値,與悠活渡假村攜手打造全新休閒體驗,除了有以巧克力手繪圖案妝點的客房,還有巧克力 DIY 體驗活動,還可實地走訪可可樹的生長環境,另外種植四百多種植物,總植栽超過一萬棵。漫步在農場中,各式香草信手拈來,浪漫唯美的櫻花林、富有禪意的落羽松大道,媲美關山夕照的落日光影,都是極致的美景,適合全家大小一同感受體驗,留下充滿香味與甜味的回憶。



阿信巧克力農場 - UNCLE CHOCO 屏東縣恆春鎭萬里路 27-9 號 TEL:08-886-9696 www.taiwanchoco.com



日本人都到法國學甜點!?

大目信不少人有聽過「日本人都到法國學甜點。」這種說法,當年我要決定出國學甜點之際,因爲曾經短暫待過英國,見到太多種族歧視,身爲正義魔人的我,看不慣又打不過,只好黯然退場。所以毫不猶豫的選日本,回到台灣身邊不少人其實對於法國還是有憧憬,不過當時我的憧憬大概只有旅遊(笑)。

因緣際會來到了法國,進了甜點學校,巴黎藍帶數百個學生中才一個日本人,雷諾特甜點專業學校數屆以來一個都沒有,老實說我很在意此事,因爲日本人資訊多標準也高,選日本人會選的東西,基本不會有錯。

雷諾特學校主廚還主動跟我們聊到此事,十年前,

Lenotre 雷諾特幾乎只有日本學生,現在則是一個日本學生都沒有,我忍不住追問,什麼他們不來了?老師說,他認爲日本人都已經把技術學走,自己開學校了,所以他們不需要來法國了。

結果不止雷諾特,這一年來我到處打探,崇尚法國的日本人到底去哪了?從南到北,舉凡ENSP、藍帶、翡宏狄、雷諾特、一些 MOF 自己開的學校、全法國的甜點學校幾乎都被我問遍了,這一年內加起來的日本學生居然不到 10 人,有人說,他們都直接投入職場了,我繼續往有在甜點店工作的朋友打聽,結果以前不要錢也要擠進各店工作最吃苦耐勞的日本人,真的大量減少,甚至說漸漸消失也不爲過。

爲什麼呢?我發現這兩個國家對彼此的態度 漸漸不同了,以前崇拜著法國的日本,現在則 漸漸平衡,法國越來越多人喜愛日本文化甚至 崇拜,不論是漫畫、和服、茶道、無印良品、 uniq1o來法國開店變成排隊搶購人潮,時不時 有日本文化展、動漫展、甚至各大國際比賽日 本總是前三名,現在兩國算是一個平等互愛的 狀態。

就烘焙產業來說,早期的日本學甜點的確去歐洲學的不少,近年大量減少,有幾個原因,全球甜點發燒,歐洲近年就算經濟不好,唯獨甜點課程學費年年漲,相對日本學甜點專業學校一年只要30~50萬,法國的學校半年就近百萬,學費足足差了四倍。法國人天生隨性浪漫造就品質不穩定,不論是師資或是店家,往往參差不齊,對注重細節嚴謹的日本人是一種打擊。可是還是有日本人來法國工作啊?其實往往是爲了賺一份經歷。

經過長年技術交流,日本人又夠專注在技術的提升,容我大膽的說:現在『日本平均技術 比法國強,法國平均美感比日本強。』 所以「日本人都來法國學甜點」這句話十年 前或許通用,十年後的現在,甚至可以說「台 灣人都來法國學甜點!」(咦?)對於學甜點, 若眞要出國,我覺得順序應該是台灣 > 日本 > 法國,打基礎應該在台灣,要是沒有甜點基礎, 出國學很慢,因爲多一層語言隔閡,常常只能 一知半解學皮毛,做做樣子學不到眞義。

而且食譜拿回台灣很難用,原物料不同,空 氣、水不同。做不出在國外的東西,除非你能 懂原物料進而調整,不然在國外學再多,回台 灣還是像新手一樣,要從認識原物料學起。

國外進修我則推薦日本,因爲在教學內容上, 日本比法國更重視烘焙原理,基礎理論,做事 態度更嚴謹扎實。

那法國應該什麼時候來呢?當你的專業遇到 瓶頸時!必須從精神面、美感面上去提升時, 就可以來法國。巴黎擠著很多高端的文化,是 一個藝術跟非凡價值充沛的地方,從來沒有看 過的奢華排場,人們生活藝術性大于實用性, 這是一個很好的文化衝擊,但沒有實力去支撐 藝術表現,不就枉然了嗎?



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!





饅頭店也能玩出新花樣

大理石水蒸吐司 精選配方

烘焙之道的實踐者

廖定逸 師傅

現任德麥麵包. 饅頭烘焙技師

烘焙資歷超過30年

資歷: 晶華酒店點心房、卡莎米亞西點麵包、風月堂

西點麵包、乙級烘焙食品技術士

品項特長:所有類型麵包

技術專長:完全掌握麵糰筋性,延伸發展多變產品

了追求純樸的口感與自然的素材,近 年來饅頭頗受到消費者的喜愛。然而, 饅頭店業者也在苦思,除了饅頭之外,是否 能運用相同的器材,製作出與眾不同、具市 場競爭性的商品,以開發新的市場、擴大營 收?

對饅頭瞭若指掌的廖定逸師傅,發揮十足 的巧思與創意,將知名的田中大理石餡料與 饅頭結合,創造出嶄新的商品:「大理石水 蒸吐司」!讓店家運用現有器材設備,即可 立即販售新品項。

來自日本的田中大理石,是日本大理石餡料的第一品牌,品質優異,口味繁多,以往被運用在麵包類商品,即廣受消費者喜愛。現在,廖師傅將大理時運用在饅頭中,更賦予了饅頭多樣且富生命力的變化。就讓我們一起來看看,這美味又美麗的「大理石水蒸吐司」吧!



大理石 巧克力吐司

大理石 煉乳草莓吐司



材料名稱	(%)	(g)
1. 中粉	100%	1000
2. 細砂糖	10%	100
3. 力高牌速發乾酵母粉	1%	10
4. 老麵	20%	200
6. 樂透乳化油脂	2%	20
7. 水	45%	450
合計	178%	1780

製作方法

- 直接法
- 慢速攪拌 12 分
- 分割麵糰:1400g 包 300g 大理石巧克力。3x1 次
- 展開鋪 F1 水滴 200g
- 捲起:切225gx2個/條
- 放入:長方形鋁模内
- 最後發酵:40-50分
- (蒸)氣爆爐:20分

材料名稱	(%)	(g)
1. 中粉	100%	1000
2. 細砂糖	10%	100
3. 力高牌速發乾酵母	粉1%	10
4. 老 麵	20%	200
6. 樂透乳化油脂	2%	20
7. 水	45%	450
合計	178%	1780

製作方法

- 直接法
- 慢速攪拌 12 分
- 分割麵糰:1400g 包 300g 大理石煉乳

草莓。3x1 次

- 展開鋪切丁大湖草莓乾 200g
- 捲起:切225gx2個/條
- 放入:長方形鋁模内
- 最後發酵:40-50分
- (蒸)氣爆爐:20分

大理石黑糖吐司

起士 蔓越莓吐司



材料名稱	(%)	(g)
1. 中 粉	100%	1000
2. 細砂糖	10%	100
3. 力高牌速發乾酵母	粉1%	10
4. 老 麵	20%	200
6. 樂透乳化油脂	2%	20
7. 水	45%	450
合計	178%	1780

製作方法

- 直接法
- 慢速攪拌 12 分
- 分割麵糰:1400g 包 300g 大理石黑糖。 3x1 次
- 展開鋪四彩豆 200g
- 捲起:切225gx2個/條
- 放入:長方形鋁模内
- 最後發酵:40-50分
- (蒸)氣爆爐:20分

材料名稱	(%)	(g)
1. 中 粉	100%	1000
2. 細砂糖	10%	100
3. 力高牌速發乾酵母	母粉1%	10
4. 老 麵	20%	200
6. 樂透乳化油脂.	2%	20
7. 水	45%	450
合計	178%	1780

製作方法

- 直接法
- 慢速攪拌 12 分
- 麵糰壓至光麵長方形表面鋪 184 起士片 撒蔓越莓乾切丁
- 捲起來木材形 切 400g/條
- 放入:長方形鋁模内
- 最後發酵:40分
- (蒸)氣爆爐:20分

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。賈機器找新麥準沒錯,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











總公司:台北市復興南路一段342號9樓之4 TEL:02-2703-3337

台北辦事廠/工廠:新北市新北產業園園五權六路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



美國NBA乳酪講習

何文熹 師傅

現任 ●香格里拉台北遠東國際 大飯店點心房主廚

4. 蔓越莓乳酪鬆餅

5.杏桃巧克力乳酪塔

●哈肯鋪西點顧問



PCB新品運用示範講習 Jordi Bordas 師傅

2011年法式甜點世界冠軍

Jordi Bordas大師運用獨特 技術,精緻且細膩的手法 創造了B-concept,使點心 製作過程更具效率、徹底展 現法式點心比賽世界冠軍得 主的獨特風格與魅力。



大理石麵包講習 葉志文 師傅

葉師傅認為,麵包蘊含無 比生命力,唯有透過不斷 學習與努力,才能透過烘 焙師的雙手,將旺盛生命 力注入麵包之中。

J.安朴復血」り元月起刊出版 								
星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六		
					1 勞動節 休	2		
3	4	5	6	7	8	9		
10 母親節	11	12	13	14	15	16 休		
17	18	19 高雄	20 台南 大理石講習	21 嘉義 大理石講習	22 台中 大理石講習	23 休		
24	25	26 花蓮 大理石講習	27 宜蘭 大理石講習 高雄 PCB西點講習	28 台中 PCB西點講習	29 新竹 大理石講習 台北 PCB西點講習	30 休		
31	1 6月	2 桃園 6月 大理石講習 高雄 NBA乳酪講習	3 台北 6月 大理石講習 台中 NBA乳酪講習	4 台北 NBA乳酪講習	5 6月	6 6月 休		

PCB新品運用示範講習:收費3000元(請洽業務報名)

日期	星期	時 間	區域	地點	電話	地 址
5月27日	Ξ	下午2:00-6:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
5月28日	四	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
5月29日	五	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

美國NBA乳酪講習: 收費1500元

日期	星期	時 間	區域	地點	電話	地 址
6月2日	_	下午1:00-5:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
6月3日	Ξ	下午1:00-5:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
6月4日	四	下午1:00-5:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	臺北市士林區士東路301號

大理石麵包講習:收費500元

日期	星期	時 間	區域	地點	電話	地 址
5月19日	_	下午6:00-9:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
5月20日	Ξ	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
5月21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
5月22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
5月26日		下午6:00-9:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737(薛淇元)	花蓮市中興路55號
5月27日	Ξ	下午6:00-9:00	宜蘭	西華烘焙	0963-035973(林佑軒)	宜蘭縣羅東鎮公正路402號
5月29日	五	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
6月02日	_	下午6:00-9:00	桃園	全國食材	(02) 2298-1347	桃園市大有路85號
6月03日	Ξ	下午6:00-9:00	台北	德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權七路13號7樓



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 🕴 德麥食品 🔍



台台高新宜花嘉会公業業事事事業東京所所處處處所廣 台南辦事處 香港(潤富)公司 馬來西亞子公司

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)931-5823 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)931-5818 傳真:(05)236-6297 傳頁:(06)273-7251 傳頁:852-2793-4586

No.5Jalan PJS11/18, BandarSunway,46150PetalingJaya,Selangor,Malaysia. Tel: 603-5634-9322 Fax:603-5631-2322 Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand
Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887

www.tehmag.com.tw

E-mail:tehmag@ms37.hinet.net