德麥 TEHMAG FOODS
德麥烘焙新訊 4

NO.172
2015 年
月號

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 4 月 第 172 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

新品上市
法國卡地亞鮮奶油 P1
主題報導一
母親節系列報導 P3
何總監專欄
「裸蛋糕」 P10
主題報導二
品味酒國之戀 利口酒 P14
新訊櫥窗
世界杯甜點大賽賽後感想 P12

頂級美味食材・盡在德麥食品

賀

感謝所有客戶的支持與愛護
德麥食品於 4 月 9 日掛牌上櫃

經過多年的辛勤努力，德麥邁入了新的里程碑，於 4 月 9 日掛牌上櫃，全體同仁都感到非常地高興，同時也要向長年來德麥所有客戶的支持與愛護，致上最高的敬意與感謝。

回想二十五年前，德麥食品從幾張辦公桌開始，一步一腳印，挨家挨戶地逐門拜訪，無論颳風下雨，憑藉著毅力與幹勁努力工作，眞心誠意、盡心盡力地爲客戶服務。很幸運的，德麥全體同仁辛勤努力的投入有了回報，在國內，德麥已獲得近一萬家客戶的肯定，這全都累積成爲德麥成長茁壯的最堅強基礎。

德麥的上櫃，是一個值得慶賀的日子，但同時也是責任的加重，德麥仍將秉持「眞誠勤關懷、烘焙好搭檔」的理念，持續勤奮踏實、努力不懈地爲客戶提供最好最安心的食材、技術與服務，以回報所有的客戶，並請各位繼續給予德麥支持與鼓勵，謝謝您！

法國 PCB 頂級巧克力裝飾系列
由德麥獨家代理販售

pcbcreation

春暖花開 您的蛋糕換季了沒？

同樣來自法國的 PCB 巧克力裝飾系列，擁有許多的法國特質：熱情，大膽，幽默，且充滿了藝術感，對於追求創新表現的蛋糕甜點師傅而言，PCB 巧克力裝飾系列可說是最佳的選擇。

1992 年成立的 PCB 公司，年輕且充滿活力，延聘各領域的頂尖設計名師，不斷地追求創新，更與眾多知名大師如 Pierre HERME, Christophe Michalak, Olivier Bajard 等合作，持續開發出各種裝飾品與模具，將蛋糕與甜點的設計質感，提升至嶄新的境界。

爲了不斷追求創新，pcb creation 與巴黎時尚流行相同，每半年就會推出多款新設計與新商品，豐富消費者的視覺與味覺。目前 2015 年春夏最新款已經發表，各種驚艷萬分的創意，令人欣賞不已。

有鑑於德麥團隊的完善的服務能力，以及絕佳的技術支援能力，法國 pcb creation 總公司已將台灣地區的銷售權，委任德麥獨家代理，還請各位舊雨新知，繼續支持 PCB。

善用 PCB，更能快速提升商品質感與售價。爲了即將到來的母親節，德麥特別推出 pcb 巧克力轉寫紙「母親節仕樣超值綜合包」，請立即洽詢德麥業務人員。

產品經理人：林琨筌 0963-390265

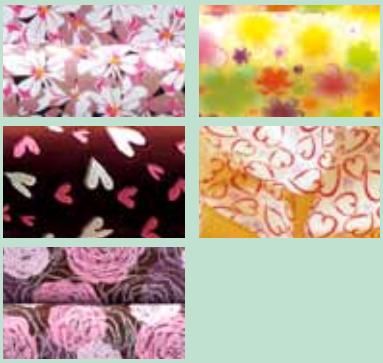
PCB 巧克力轉寫紙
「母親節樣式超值綜合包」

限時優惠

組合一 20 張 / 包 $1500

組合二 10 張 / 包 $800

組合三 5 張 / 包 $450



母親節首選原料特輯

給媽咪愛的甜蜜蛋糕

Happy Mother's Day

母親節檔期，可說是烘焙業界一年一度的重頭戲，各業者莫不摩拳擦掌，全力搶奪接踵而來的商機。俗話說：「工欲善其事，必先利其器」，對於掌管產品美味的烘焙師傅而言，同樣的也要有最佳的原料，才能做出最棒的成品，因此只要是業界有名的師傅，每一位對於原料品質的堅持，都毫無妥協的餘地。

長久以來，德麥就以提供各國的頂級烘焙食材著稱，產品深獲國內許多知名店家與烘焙大師所喜愛，而豐富完整的品項，更讓店家可一次購足，省事方便，最重要的是體貼周到的業務與物流人員，提供店家最佳的服務。而這些特質，在需求量大的母親節檔期間，就益發顯現其重要性。

面對即將到來的母親節，德麥精心準備了各式精選的最佳原料，協助店家掌握感恩大商機，歡迎各店家選用。

LHA151

紅康乃馨

規格：100 朵 / 盒

LHA152

粉紅康乃馨

規格：100 朵 / 盒

LHA153

金康乃馨

規格：100 朵 / 盒

LHA141

紅康乃馨

規格：100 朵 / 盒

LHA142

粉紅康乃馨

規格：100 朵 / 盒

LHA143

紫康乃馨

規格：100 朵 / 盒

母親節巧克力片

規格：90 片 / 盒

母親節插牌

規格：20 張 / 包

愛迪達水果餡 · 樂比冷凍水果 · 水果餡

愛迪達藍莓
規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱

愛迪達草莓
規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱

愛迪達藍莓
規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱

愛迪達青蘋果
規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱

愛迪達黑櫻桃
規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱

樂比冷凍果泥
規格：1 公斤 X5 盒 / 箱

樂比常溫果泥
規格：1 公斤 X6 盒 / 箱

樂比法式水果餡
規格：2.5 公斤 X2 盒 / 箱

樂比法式淋醬
規格：500g/ 罐 x6 瓶 / 箱

沙碧糖漿
規格：5 公斤 x2 桶 / 箱

荷麥水果罐
口味衆多歡迎洽詢

南非黃金水蜜桃
南非什錦水果

栗子系列
黃金栗子、帶皮栗子

荷麥蔓越莓乾
規格：3 公斤 / 箱：11.34 公斤 / 箱

咖啡香精
規格：1 公斤 / 罐

鑽石牌植物性奶油 · 卡地亞動物鮮奶油 · 諾曼第奶油

鑽石植物性鮮奶油
藍圓、虹冠、金圓

鑽石 888 鮮奶油
規格：907 公克 / 罐 x12 罐 / 箱

法國飛雪奶油
規格：1 公斤 / 片（包）

法國 GHEE 無水奶油
規格：20 公斤 / 桶

法國卡地亞動物鮮奶油
規格：1 公升 / 罐 X6 罐 / 箱

頂級嘉麗寶調溫巧克力 · 頂級絲博兒調溫巧克力

嘉麗寶 70.5% 苦甜巧扣

嘉麗寶 33.1% 絲絨純白巧扣

嘉麗寶巴瑞脆片
規格：2.5 公斤 / 箱 X4 包 / 箱

瑞士蓮 53.5 苦甜鈕扣
規格：2.5 公斤 / 箱 X4 包 / 箱

思高 34.1 牛奶巧克力
規格：1.5 公斤 / 箱 X10 包 / 箱

全國烘焙業 母親節愛心大串聯

「萬顆蛋糕・熱情滿台灣」

這幾年，經常可在各類的新聞報導中，看到許多的弱勢族群，辛勤努力地過著每一天，然而現實的經濟條件，卻讓他們視過節爲奢侈的夢想，即使只是一個小小的母親節蛋糕，對他們而言可能也無餘力負擔。

另一方面，台灣這二年的食安風暴，使得全國許多烘焙業者遭受池魚之殃，正待恢復元氣。其實絕大多數的烘焙業者，都是辛苦工作的老實人，整天在炙熱的烤箱旁工作，也擁有著無比的熱心與熱情。

今年，德麥食品希望透過「萬顆蛋糕・熱情滿台灣」活動，串聯全國熱心的烘焙業者，展現出烘焙業的熱力與熱情，共同捐贈蛋糕給慈善團體，讓在台灣的弱勢家庭與單親媽媽等，在母親節的這一天，也能與家人度過慶祝與感恩的時光。

只要願意捐增三顆 8 吋以上蛋糕，至兒童福利聯盟或人安基金會的店家，都可以加入本次的活動，德麥將免費提供活動海報，讓店家貼在門口，並鼓勵消費者至貼有活動海報的店家預約購買母親節蛋糕，對參與活動的慈善店家，予以實際行動的支持，讓自己也成爲參與公益的一環，當自己在過母親節時，也協助弱勢家庭擁有一個快樂的母親節。

德麥熱誠地邀請所有烘焙業者一同共襄盛舉，詳情請速洽德麥業務人員。

主辦單位：德麥食品股份有限公司
受贈單位：兒童福利聯盟文教基金會
人安社會福利慈善事業基金會

Young Star Bakers

楊昀妮

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：楊昀妮
年齡： 23 歲
店家：尊皇大飯店

白玉宇治金時

抹茶的苦澀搭配蜜紅豆的香甜，再加上 Q 軟的麻糬與香濃的卡士達牛奶餡，多層次的口感，巧妙和諧的在一起，具備低調奢華的享受又多層次的味覺，令人難以抗拒的美味。

使用食材

鑽石低筋粉、蛋、沙拉油、糖、鮮奶、卡士達餡、麻糬、德麥抹茶粉、嘉麗寶 33.1% 絲絨純白巧克力鈕扣、蜜紅豆、馬卡龍、德麥防潮糖粉、杏仁角

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：只要作品全部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！

Baking Paradise

德麥烘焙樂園

2015 年台北國際烘焙展 德麥展區報導

台北國際烘焙展，是國內烘焙業界最重要的年度盛事，今年度德麥食品再次以驚人的攤位規模與豐富演出，攫取在場每位參觀佳賓的目光。

在攤位規劃上，德麥以明確動線、區域劃分，以及嶄新的佈置，讓每位佳賓都能自在地欣賞各式優質食材，特別是在餐飲區，德麥大手筆完全模擬出一間義大利餐廳的樣貌，更讓人嘖嘖稱奇。

德麥烘焙名師團的現場精彩演出，也是不可錯過的重點，而除了十餘位德麥烘焙師之外，另外還有日本名師、田中食品興業所烘焙研究所所長田村正美老師、布雷夫手作烘焙麵包主廚楊世均師傅、台灣羅娃烘培總監梁新杰師傅，以及剛在義大利榮獲世界青年西點大賽拉糖工藝單項冠軍的顏志全師傅共同助陣，可說聲勢非凡。

德麥今年度所展示的新商品，也獲得所有佳賓的好評，包括在日本受到多家長崎蛋糕老舖

指定使用、堪稱是長崎蛋糕用麵粉之冠的增田製粉「特寶笠」麵粉、全世界獲獎最多的利口酒、剛榮獲 2015 年巴黎葡萄酒大 Concours G n ral Agricole6 面獎牌的法國 VEDRENNE 維尼利口酒 / 果露系列等。

接下來就讓我們一起欣賞本次展出的剪影，同時也對每一位前來德麥攤位參觀的佳賓，致上德麥最大感謝，明年於台北國際烘焙展再次相會囉！

林進雄師傅、廖定逸師傅現場示範意大利麵料理、鬆餅及 VEDRENNE 維尼利口酒 / 果露

田中食品田村正美老師、布雷夫手作烘焙麵包主廚楊世均師傅、羅娃烘培總監梁新杰師傅，以及剛在義大利榮獲世界青年西點大賽拉糖工藝單項冠軍的顏志全師傅共同助陣

麵糰再進化解決店家缺工問題，讓您輕鬆使用德麥麵包粉即可做出多款麵包

何總監專欄

「裸」蛋糕

裸女！大家最想看的裸女是誰？在我們的年代，日本雜誌曾經對男性讀者作過民意調查：讀者們最想看的寫眞裸女是誰？答案是 ..... 松 XX 子，不意外，這是當時日本最受歡迎、也最可愛的有才藝人，在台灣也有非常多的聖粉，看不到的就更想看，是不是讓大家充滿了遐想？！直到今天，除了幸運的松 XX 子的先生之外，一般人是沒這個福份的，就給他繼續幻想吧！

裸體！腦海中馬上飛到巴黎，浮現巴黎羅浮宮內唯美的維納斯，整個腦子裡變得好美好美！若這世間少些醜陋，都是維納斯般的美好身影，那該有多好呀！甜點的設計質感，提升至嶄新的境界。裸露！不就是甚麼溜 X 老不修的大叔，爲了聽人驚聲尖叫而做的怪動作？眞是的，請別嚇人！

裸！那我們烘焙業，有什麼好裸的？蛋糕有甚麼好裸的？怎麼會跟這裸字扯上關係呀？

求新，求變，求健康，求有吸引力，就因爲這這些需求，讓我們烘焙業流行起裸蛋糕。

裸蛋糕是甚麼？就是將蛋糕胚裸露在外表，直接給您看，給您欣賞，讓您更健康地品嚐蛋糕。僅適量使用少之又少的黏合用鮮奶油，並將代表新鮮健康的各式水果、巧克力裝飾，組合成美麗的蛋糕，將蛋糕更原始、更健康、更符合潮流的美味，呈現給 2015 的時尚潮女、潮男們。

裸蛋糕與傳統蛋糕的不同作法：

1. 蛋糕胚：

裸蛋糕可讓我們看到眞實的蛋糕組織，而蛋糕胚氣孔組織粗細，正顯現師傅的功力，以及蛋糕大師想呈現什麼樣的蛋糕給他的粉絲：氣孔均勻嗎？氣孔要大一些？或者細一些？在在突顯蛋糕達人之獨特個性。用方盤蛋糕切割出所需尺寸，將蛋糕胚實實在在的原味，以原貌呈現出來，吸引著粉絲的目光，蛋糕胚正是裸蛋糕的重要賣點。

蛋糕胚有許多種類，什麼配方最適合呢？

我在台北希爾頓飯店時有位同事，非常懷念我在 1973 至 1979 年間在希爾頓飯店所製作的

森林蛋糕，會找我想辦法做出那懷念的老滋味，和一般的黑森林相比，那蛋糕有什麼特色呢？怎麼這個味可以讓粉絲在夢裡尋他千百回？

我的方程式是：

1. 做比較有香味的：核桃木紅色的巧克力海綿蛋糕胚。
2. 做那個年代稀有的：動物鮮奶油。
3. 調味的：黑櫻桃餡與酸櫻桃餡。
4. 引味提香的：開爾喜（Kirsch）櫻桃酒。
5. 從香港提回台北的珍貴瑞士蓮巧克力刮屑。

我與粉絲溝通後得知，這位粉絲懷念的是蛋糕胚的口感香味，與入口即化的香濃瑞士蓮巧克力， 於是我就得翻出配方本，照本宣科製做那個味！以滿足溫馨的思思念念，蛋糕胚正是蛋糕品質的靈魂。

2. 鮮奶油

裸蛋糕的鮮奶油塗層較薄，要用動物鮮奶油或植物鮮奶油都可以，端看我們店裡的顧客喜歡哪個味。要塗得剛剛好，一點不多一點不少，只要足以讓水果與其他餡料和蛋糕胚組合成完整的蛋糕量即可所以不用擔心卡路里問題啦！

3. 夾餡

裸蛋糕的結構，可以一目了然清楚看到所有的餡料夾層，不像傳統蛋糕用鮮奶油塗抹包夾起來。水果餡則可用南非水蜜桃，各式即用水果，或是新鮮季節水果。幸福的香港消費者，一年四季都有的美味芒果，而我們台灣有著最美味、最適合搭配、具微酸與香甜的大湖草莓，都是夾餡的最佳選項。

感謝嘉麗寶集團，研發了巧克力脆片，使用這個原料會讓我們德麥的嘉麗寶產品經理人 Jimmy 很有成就感，更笑開懷。

德麥在台灣代理的嘉麗寶巴瑞脆片，在香港有家名店，就用巴瑞脆片，添加巧克力、榛果醬等，製作了一系列脆脆蛋糕，柔軟鮮香的蛋糕胚，嚴選水果夾餡，加上有特色風味與咀嚼感的榛果香味巧克力脆脆。組成潮感新蛋糕：裸蛋糕。

想吃嗎？跟上時尚潮流，馬上買個來嚐嚐吧！裸蛋糕。

2015 Coupe du Monde de la Patisserie

世界杯甜點大賽

台灣隊領隊 李淑如 LuLu Lee

又再一次看到台灣青天白日滿地紅的國旗，在法國里昂世界杯甜點大賽現場飄揚，受到現場來自 22 個國家、超過 2000 位觀衆的歡呼，心中充滿了感動和感激。

一切的緣起，都要從 2014 年 4 月，在新加坡世界甜點大賽亞洲盃的現場，遇到創辦人 MOF Gabriel PAILLASSON 開始說起。對大部分師父來說，MOF PAILLASSON 是神一般的人物，充滿了長者的智慧，在斑白的鬢髮下有著銳利的眼神，許多世界知名的主廚，在他的面前說話，還會緊張到吞吞吐吐的，但是，真正認識他的人都知道，他就是個親切的老爺爺。

和 MOF PAILLASSON 一見面，當下他就問我：「為什麼這次台灣隊沒有來參加亞洲盃呢？妳得再帶隊啊！我再安排看看台灣前幾年的成績，是否可以直接參加決賽，但是現在還沒辦法確定，妳再等我的通知吧！」這次的旅程，就是從 MOF PAILLASSON 的這句話開始。

過去幾屆，台灣都是在前七強的種子隊伍當中，2013 年雖然稍微落後，但是因為 2015 有幾個國家無法參賽，所以我們很幸運的拿到，前往里昂參加總決賽的門票！

在和這次主要的贊助廠商「德麥食品」討論後，同時也徵得「台灣競賽委員會」的首肯，當然還有我的公司「18°C」的全力支持，我和這次擔任台灣隊團隊經理的，德麥食品產品經理林彥鈞師父，開始了尋找台灣代表隊員的任務。短時間內要成軍真的不是一件容易的事，第一位想到的最佳人選，就是 2013 年世界盃一起合作過的國寶級冰雕師「友山尊爵會館行政總主廚張瑞銘師父」，另外也邀請了，有許多國際比賽經驗的「德霖技術學院助理教授李國溢師父」加入我們的團隊，擔任巧克力工藝主廚，拉糖工藝的部分，則是找到了年輕又有才華的「明妮烘焙主廚劉逸群師父」來擔當重任。

老實說我一開始並沒有想過會再擔任台灣隊的領隊！打從心裡希望這個重要的任務，可以傳承給其他更有實力的烘焙夥伴們去挑戰，但是既然接受了，我當然是全力以赴！在確定成員後，主要任務就是把大會寄來的所有英法文書信資料、比賽規章和籌備進度與團員們溝通說明，大到往來法國的交通運輸與住宿、小到幾公克的原物料，樣樣都得再三確認。

每一位成員平常都有重要的工作在身，要聚集在一起確實是不容易，不僅是選手們的時間不容易安排，還有一群重要的助手們，也無怨無悔的協助所有籌備與練習。有好幾次，為了讓整個團隊可以模擬比賽時間，跑 10 小時的流程，從晚上 10：00 開始通宵跑流程至隔日早晨 8：00，最辛苦的冰雕張師傅，在跑完流程後，還直接從台中開車回埔里上班！

為了讓團隊能夠安心的練習，德麥食品除了贊助資金，還提供了寬敞的廚房和優質的原物料，讓這次台灣隊的成員們，能夠無後顧之憂地準備比賽。出國前空運了兩個站板、500 多公斤的器具，在最後一次練習後，團員們又通宵的完成所有打包。出發當天，我們又隨班機托運了 300 多公斤的比賽行李，雖然疲憊，但是看到來幫我們送機的台灣競賽委員會和親友團們，心裡滿是感動。

飛行了約 16 小時候，終於到達了目的地＜里昂＞，一行人分工合作，先到了住宿的出租公寓安頓後，就馬上直接到練習廚房。沒有太多時間調整時差，適應寒冷的天氣，在每天睡眠不足的狀況下，大家還是堅持每天 6：30 進廚房準備，練習到晚上 9：30，店家要打烊了才回公寓休息，雖然辛苦，但是沒有人喊累，因為我們是為了夢想和國家而努力，每一天的時間都運用到極致！

1 月 24 日，比賽前一天的進場，每一個國家都得在 1.5 小時內完成，著實讓人緊張，我們團隊也在最後一分鐘前，完成了這個不可能的任務，並在競賽廚房的台車上，掛上一面大大的青天白日滿地紅國旗，驕傲的告訴現場 2000 多位觀衆，我們來自「台灣」！

參加世界盃甜點大賽，最辛苦的就是跟時間賽跑的選手們，連一口水也不敢喝的爭取著時間、完成作品！而身為領隊的我，則是必須連續兩天早上 4:30 起床，無時無刻都得保持最佳狀態，所有的突發狀況，都要用正向的態度與心情去面對和處理！當然，還必須一天吃下 22 道甜點，是甜蜜的負擔也是沈重的使命！在短時間內做出判斷並給予評分，或許有些人會問這樣真的公正嗎？我認為無法 100% 的公平，但其實可以拿到高分的國家，除了工藝品的設計和呈現之外，還必須要在占比最重的味覺方面拿到好的分數，最好與最差很容易評分，比較難給分的是那些實力比較接近的國家，因為都在一兩分之間猶豫著！味覺雖說是個很主觀的感覺，但專業的評審群總是會做出最佳的判斷！

這次參賽，台灣拿到了第十名，雖然不盡理想，但是因為在盤式點心和冰雕工藝的部分，排名都在第四，巧克力工藝排名第八，台灣團隊的努力受到大會的肯定，得到成為 TOP7 的特別禮遇，在下一屆 2017 的世界甜點大賽中，台灣可以直接前往里昂決賽，不用參加亞洲區選拔。

這幾年參與了很多國際性的賽事，除了在技術與知識的學習之外，也吸收了其他國家參賽的精神和態度！感謝所有支持台灣隊的朋友們！每個人都想拿冠軍，但真正珍貴的，是參與和準備比賽的所有過程及經驗，同時也希望這樣的精神可以傳承，呼籲更多同好者與企業一同為台灣加油！為台灣的烘焙業而努力！

VEDRENNE
LIQUEURS & SYRUPS
Nuits-Saint-Georges - FRANCE
Since 1923

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
MÉDAILLE D'OR PARIS 2015
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2015
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

法式經典　彩虹繽紛

品味酒國之戀　維尼利口酒

再度榮獲巴黎葡萄酒大賽金牌獎

座落於全世界最頂級的葡萄酒聖地，法國勃根地(Bourgogne)的心臟地區：聖喬治亞丘(Nuits-Saint-Georges)，創立於1923年的維尼(VEDRENNE)酒廠，是法國馳名全球的品牌之一，並在高級調酒市場中取得領先的地位。

自德麥引進法國頂級維尼(VEDRENNE)利口酒之後，才短短三個月，就已獲得許多店家的喜愛，光是那獨特極美的造型外觀，就已讓人愛不釋手，一旦品嚐入喉，更能立即感受維尼極致芳香甘醇的美味，不愧是行銷全球，獲獎最多的利口酒品牌。

現在維尼再度傳出捷報！在今年世界農產品最高等級大賽：巴黎葡萄酒大 Concours G n ral Agricole 中，維尼一舉榮獲6面獎牌！包含金牌1面（水蜜桃口味），以及銀牌5面（青蘋果／綠薄荷／接骨木／百香果／荔枝口味），再度於輝煌的得獎紀錄上增添光彩。

現在已慢慢步入春晚夏初、氣溫漸升之際，冷飲與雞尾酒的市場熱度也隨之增溫，正是維尼即將大展所長的時候。德麥不僅是販售維尼利口酒，更有最專業的產品經理人，協助各店家設定開發最理想的飲品，本期烘焙新訊，將介紹數款維尼美飲配方，與大家共同爲美麗夏夜拉開序幕。

飲酒過量・有礙健康

維尼利口酒　VEDRENNE Liqueurs

花果芬芳，酒香豐醇，擁有「讓雞尾酒活起來」的神奇魔力。只選用最高等級的原料，將花果最璀璨時的味道，完美保留下來，以釀造頂級紅酒工藝等級，百年祕方釀造，多彩炫麗、仿若彩虹

覆盆子利口酒
15% alc/vol 700 ml

草莓利口酒
15% alc/vol 700 ml

櫻桃白蘭地利口酒
25% alc/vol 700 mlml

黑醋栗子利口酒
15% alc/vol 700 ml

特級黑醋栗利口酒
20% alc/vol 700 ml

粉紅葡萄柚利口酒
15% alc/vol 700 ml

白柑橘利口酒
35% alc/vol 700 ml

百香果利口酒
18% alc/vol 700 ml

芒果利口酒
18% alc/vol 700 ml

香蕉利口酒
25% alc/vol 700 ml

鳳梨利口酒
18% alc/vol 700 ml

水蜜桃利口酒
15% alc/vol 700 ml

奇異果利口酒
18% alc/vol 700 ml

香瓜利口酒
20% alc/vol 700 ml

青蘋果利口酒
18% alc/vol 700 ml

荔枝利口酒
15% alc/vol 700 ml

綠薄荷利口酒
18% alc/vol 700 ml

玫瑰利口酒
18% alc/vol 700 ml

藍柑橘利口酒
20% alc/vol 700 ml

蘆薈利口酒
18% alc/vol 700 ml

接骨木花利口酒
20% alc/vol 700 ml

杏仁利口酒
25% alc/vol 700 ml

咖啡利口酒
21% alc/vol 700 ml

黑可可利口酒
25% alc/vol 700 ml

白可可利口酒
25% alc/vol 700 ml

飲酒過量・有礙健康

應用配方

熱帶荔枝

製作材料

琴酒 40cc

維尼荔枝利口酒 20cc

蔓越莓汁 20cc

鳳梨汁 100cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，搖盪均勻放入高球杯中即可。

粉紅費斯

製作材料

琴酒 30cc

維尼玫瑰利口酒 30cc

蘇打水 120cc

製作方法

將所有材料放入雪克杯，搖盪均勻倒入高球杯，加入蘇打水攪拌均勻即可食用。

香草馬提尼

製作材料

伏特加 30cc

維尼香草利口酒 30cc

維尼青蘋果利口酒 10cc

製作方法

所有材料加入雪克杯中，搖盪均勻倒入雞尾酒杯即可。

飲酒過量・有礙健康

VEDRENNE

LIQUEURS & SYRUPS

Nuits-Saint-Georges - FRANCE

Since 1923

涼夏蘋果

製作材料

白蘭姆酒 30cc

維尼青蘋果利口酒 30cc

檸檬蘇打水 120cc

檸檬皮 . . . . . 適量

製作方法

倒入所有材料放入一個高球杯裝半滿冰塊。灑上檸檬皮混合即可。

薄荷勁

製作材料

白蘭姆 40cc

維尼薄荷利口酒 15cc

青檸檬汁 15cc

製作方法

所有材料加入雪克杯中，搖盪均勻倒入雞尾酒杯即可。

最頂級動物鮮奶油 讓您重現道地法式美味！

Beuralia 法國原裝進口

卡地亞動物鮮奶油

法國的料理與烘焙，被視爲世界美食的最高境界，有著無比的纖細優雅，以完美食材結合精湛手藝，創造出無與倫比的絕世美味。在法式料理與烘焙之中，乳品扮演極關鍵的角色，大多料理與烘焙都以乳品做爲基礎，所以都有著極爲濃郁香醇的特色。

法國廚師與烘焙師都說：「次等的食材，做不出好菜」，德麥特地自法國引進 BEURALIA 公司「卡地亞動物鮮奶油」，以協助國內烘焙師傅與廚師，創作出最頂級的美食。

隸屬於全法國第一名的牛乳廠商 Sodiaal 的 BEURALIA 公司，是頂級法國鮮奶油的權威代表，擁有最先進的設備。BEURALIA 所生產的卡地亞動物鮮奶油，精選優質牛乳原料，乳脂肪含量高達 35.1%，乳香濃郁豐醇，色澤亮麗。

卡地亞動物鮮奶油擁有絕佳的操作性，冷藏無菌包裝，通過多項國際認證，適用於各式烘焙與料理，深受全球五十餘國烘焙師傅與烹飪廚師喜愛，歡迎您立即向德麥業務人員洽詢。

產品經理人：呂榮轉 0963-035950

Miss Linda

正妹主廚的甜點日誌

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！

台灣－法國，馬卡龍的大不同！?

說到法國甜點，大家都知道馬卡龍，但直到我眞正來到法國後，才知道除了少數的店家講究外，大部分的馬卡龍並不如我們所想。以前我也追求有裙擺、不空心的馬卡龍，但當我眞正踏上這塊土地才發現，原來我們所嚮往崇尚的馬卡龍，就只是法國人平常的小西點而已，正因如此，各家馬卡龍因地區性而有完全不同風貌跟口感。

其中最常見的，就是大空心 !!! 沒錯！華人甜點師在意的要命的大空心，在法國可是見怪不怪，不論是我在巴黎藍帶上課時，主廚作出的大空心馬卡龍、街頭甜點店的馬卡龍、Lenotre 雷諾特專業甜點學校甚至去甜點店工作，接觸到的法國主廚，發現馬卡龍的空心是很正常的。

就像某天鹽酥雞被某個主廚做的很棒，在全世界竄紅，外國人爭相效仿，講究土雞腿要切成 3 立方公分，八道功法醃漬使之入味，裹上黃金比例麵衣，最後配上 5 片新鮮植栽的九層塔去梗嫩葉，才算大功告成。等到外國人實際來到台灣，發現爲什麼這家店肉隨便剁？爲什麼那間店還加蒜頭？抓著臺灣人問：爲什麼你們做成這樣 ??

我每次抓著法國主廚問馬卡龍空洞時，他們都會很疑惑的說：這很正常阿！問過許多主廚、吃了多間馬卡龍後，我就確認這件事了。

那究竟台灣追求的馬卡龍定義是由何而來的呢？馬卡龍源自於義大利，其配方一直不斷變化，直到 19 世紀才發明用兩片夾住內餡的吃法，全歐洲當時有各式種類，直到 20 世紀初，法國甜點大師 Pierre Herme 向全世界重新定義了馬卡龍：表面光滑有裙擺、內部組織鬆軟不黏牙，也就是現在我們所熟知的標準。這個七彩的夢幻小圓餅如同野火燃燒般的席捲全球。

在甜點店密集如小七的巴黎，國際甜點專業學校做過盲選，在匿名店家中選出最好吃的馬卡龍，學員不論國籍一面倒的選向 PH，可見其好吃程度。不過說眞的，除了極少數的甜點店外，絕大多數法國人眞的沒很在意空洞。對他們從小吃到大，流傳幾世紀的小圓餅，突然變成炙手可熱的夢幻逸品，反而是華人研究的更透徹，這也是很有趣的現象。其詫異程度可能眞的像有外國人抓著我們的領子問：這不是傳說中的鹽酥雞啊～～～

美味與視覺的溫馨擁抱

母親節蛋糕精選配方

對母親的感恩，一年比一年多，感謝的蛋糕，更要一年比一年好！

配方設計 /

味覺滿足的設計家　**林煌舜師傅**

現任德麥食品西點烘焙技師，烘焙資歷超過 20 年

資歷：

布列德、溫哥勒、五穀雜糧

品項特長：

所有類型西點，以常溫類產品為主

專長：

將概念融合入實際作業，調和百吃不厭的口味

外表粗曠，心思卻極爲細膩的林煌舜師傅，一直以來堅持以滿足消費者口味爲職志，開發出各式各樣的美味糕點。對林師傅而言，西點就像是口中的小宇宙，調配出完美的口味，讓人一口接一口，就是西點師傅最大的成就。

秉持著追求完美的精神，林師傅在很久之前就持續投入心力，仔細鑽研不斷琢磨，調配出最佳的口味，終於推出多款兼具時尚外型與無窮美味的母親節蛋糕，特地在此將其配方悉數公開，並祝福天下的母親，都能擁有幸福愉快的母親節！

繽紛媽咪

材 料 名 稱	(g)
★巧克力蛋糕體	
全 蛋	750
超柔蛋糕粉	350
德麥 SP－快速 75	20
水	100
沙拉油	187
德麥 101 可可粉	40
嘉麗寶 60.1% 苦甜巧克力	100
合 計	1485

★藍莓布里	
樂比冷凍藍莓果泥	175
樂比冷凍百香果果泥	25
法國卡地亞鮮奶油	170
細砂糖	70
蛋 黃	100
泡好吉利丁塊	54
愛迪達藍莓餡	400
合 計	994

材 料 名 稱	(g)
★香草卡士達	
牛奶	1000
德麥香草棒	1 枝
蛋黃	220
細砂糖	250
日本鑽石低筋麵粉	40
克寧姆粉	60
飛雪金磚發酵奶油	60
合 計	1631

★乳酪卡士達餡	
澳洲袋鼠乳酪	210
香草卡士達餡	280
法國卡地亞鮮奶油	210
泡好吉利丁塊	28
合 計	728

陽光母愛

材料名稱	(g)
★紅茶超柔蛋糕體	
全蛋	1000
超柔蛋糕粉	700
德麥SP-快速75	40
水	150
沙拉油	250
唐寧伯爵茶粉	30
水	80
★紅茶白巧慕斯	
法國卡地亞鮮奶油	550
唐寧伯爵茶	18
嘉麗寶33.1絲絨純白巧扣	214
M85葡萄糖漿	35
★百香果奶醬	
樂比冷凍百香果果泥	300
全蛋	112
蛋黃	90
細砂糖	90
飛雪金磚發酵奶油	112
泡好吉利丁塊	45

珍愛

材料名稱	(g)
★巧克力蛋糕體	
全蛋	1000
超柔蛋糕粉	700
德麥SP-快速75	40
水	200
沙拉油	250
德麥101可可粉	80
KLK頂級深黑巧克力	200
★巧克力慕斯	
法國卡地亞鮮奶油A	158
嘉麗寶60.1%苦甜巧克力	284
蛋黃	48
細砂糖	33
水	10
法國卡地亞鮮奶油B	350
★櫻桃布蕾	
牛奶	600
法國卡地亞鮮奶油	200
焦糖布蕾粉	106
泡好吉利丁塊	60
冰鑽櫻桃酒	17
德麥黑櫻桃	適量

愛の禮

材 料 名 稱	(g)
★椰子慕斯	
樂比冷凍椰子果泥	750
荷蘭義大利蛋白霜	150
法國卡地亞鮮奶油	337
泡好吉利丁塊	28
★香草鳳梨餡	
愛迪達鳳梨餡	292
樂比冷凍百香果果泥	55
紅糖	19
樂比冷凍檸檬皮	3
德麥香草棒	半支
泡好吉利丁塊	26
★椰香超柔蛋糕體	
全蛋	500
超柔蛋糕粉	350
德麥 SP-快速 75	20
水	75
沙拉油	125
德麥香草精	5
★芒果奶凍	
德麥芒果泥	350
樂比冷凍百香果果泥	50
蛋黃	120
全蛋	150
泡好吉利丁塊	60
飛雪金磚酸酵奶油	150
細砂糖	120

恩寵

材 料 名 稱	(g)
★柚香戚風	
全蛋	540
超柔蛋糕粉	378
水	81
德麥 SP-快速 75	22
沙拉油	108
香柚餡	50
愛迪達香吉士餡	75
荷麥香柚絲	75
★葡萄柚慕斯	
樂比冷凍葡萄柚果泥	324
泡好吉利丁塊	54
冰鑽橙皮酒	4
法國卡地亞鮮奶油	237
義大利蛋白霜	160

★白巧慕斯

蛋黃 105g、細砂糖 30g、牛奶 270g、泡好吉利丁塊 75g
嘉麗寶 33.1% 絲絨純白巧扣 450g、卡地亞鮮奶油 300g

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

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

4月號

烘焙之道的實踐者 **廖定逸 師傅**

大理石饅頭講習會

德麥烘焙技師團的元老成，投注無比心力在烘焙的廖定逸師傅，深切掌握了麵包製作的最基礎：筋性，擁有絕佳的麵糰掌握性，口感與味道深受消費者所喜愛，廖師傅所製作的麵包，都是高銷售的保證。

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
			1	2	3	4 休
5	6	7 台中 大理石饅頭講習會	8	9 嘉義 大理石饅頭講習會	10 新竹 大理石饅頭講習會	11 休
12	13	14	15 報名已滿 和泉光一 嘉麗寶講習	16 報名已滿 和泉光一 嘉麗寶講習	17	18 休
19	20	21	22	23	24	25 休
26	27	28	29	30		

大理石饅頭講習

日　期	星期	時　　間	區域	地點	電　話	地　　址
4月7日	二	下午6:00-9:00	台中	福科饅頭	(04) 2359-2203	台中市西屯區福科路109巷18號
4月9日	四	下午6:00-9:00	嘉義	阿潘肉包	(05) 236-6298	嘉義市文化路447號
4月10日	五	下午2:00-5:00	新竹	小熊烘焙屋	(03) 562-2188	新竹市大學路212號

德麥 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
www.tehmag.com.tw
E-mail:tehmag@ms37.hinet.net

台北總公司 248 新北市五股區五權七路13號7樓 電話：(02)2298-1347 傳真：(02)2298-2263
台中營業所 408 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 807 高雄市三民區銀杉街55號 電話：(07)397-0415 傳真：(07)397-0408
新竹辦事處 260 新竹市東南街167巷53弄10號 電話：(03)562-2188 傳真：(03)562-2202
宜蘭辦事處 300 宜蘭縣宜蘭市民權新路191號 電話：(03)931-5823 傳真：(03)931-5818
花蓮辦事處 973 花蓮縣吉安鄉吉昌二街328巷8號 電話：(03)854-5731 傳真：(03)854-5731
嘉義營業所 606 嘉義市育人路432號 電話：(05)236-6298 傳真：(05)236-6297
台南辦事處 710 台南市永康區永大路一段122號 電話：(06)273-7250 傳真：(06)273-7251
香港(貿富)公司 觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座 電話：852-2342-6586 傳真：852-2793-4586
馬來西亞子公司 No.5Jalan PJS11/18, BandarSunway,46150PetalingJaya,Selangor,Malaysia.
Tel: 603-5634-9322 Fax:603-5631-2322
泰國分公司 1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjamitr) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand
Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887