



烘焙新訊

四葉鮮奶

情人節 × 甜蜜小倆口 × 紫薯於你

草莓飲品

梵豪登 / 豐富多樣的巧克力

嘉麗寶 草莓 / Ruby 巧克力

法國飛雪活動特輯



P!NK PARTY

粉紅色派對

品質安心 × 技術創新 × 服務用心

中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2019 年 1 月 第 217 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



01

January / 2019

月

よつ葉

日本國內奶油製造市
佔率 **NO.1**

空氣感
質地柔軟



盒裝發酵奶油



盒裝奶油

原材料：生乳、食鹽
賞味期限：180日間
容量：100g

▶ 養育健康的牛隻為基礎，因為健康的乳牛才能有好喝的生乳！早上採集當天配送十勝工廠製造包裝。▶



特選四葉牛乳
100%生乳（北海道十勝産）
乳脂肪分3.7%以上
無脂乳固形分8.5%以上
内容量：1000ml

❀よつ葉

生乳 100%使用
要冷藏(0°C~7°C)



製造廠商：四葉乳業 株式會社
廠址：日本北海道河東郡音更町新通20丁目3番地

100%來自北海道



十勝

母牛是用生命來生產牛乳的，如此珍貴的牛乳，分出一小部分給我們人類來飲用。



特選



乳脂肪需3.5%以上，方可被冠上「特選」之名，而「四葉特選鮮乳」的乳脂肪則是3.7%



產地直送

純成分天然鮮乳
無調整

原產地/製造/殺菌/包裝

- 冷凍保存會造成商品風味流失。
- 有效期限係指未開封、冷藏保存狀態下，可保證商品風味和安全性的保存狀態。

❀よつ葉

生乳100%使用

成份：乳脂肪3.7%以上，
非乳脂肪固型物8.5%以上



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

官方網站



粉絲團



Valentine's Day

情人节





甜蜜小倆口

紫薯於你

【抹茶白巧超柔蛋糕體】 (g)

1. 全蛋1000
2. 港威蛋糕粉730
3. 水180
4. 快速 75 蛋糕乳化劑40
5. 沙拉油260
6. 抹茶風味粉22
7. 甘蔓怡橙酒25
8. F1 白巧克力130

【芒果牛奶布丁】 (g)

1. 牛奶1000
2. 愛迪達芒果餡350
3. 細砂糖60
4. 焦糖布蕾粉120
5. 德麥果凍粉18
6. 芒果利口酒50

【香橙乳酪餡】 (g)

1. NBA美國乳酪500
2. 上白糖100
3. 愛迪達香橙餡350
4. 甘蔓怡橙酒15
5. 卡地亞打發動鮮150
6. 虹冠植鮮150
7. 雪米麻糬粒適量

【慕絲體】 (g)

1. 牛奶500
2. 紫薯粉150
3. 原味慕斯粉200
4. 紫薯條(切丁)400
5. 打發動鮮800
6. 蘭姆酒15

【地瓜牛奶布丁】 (g)

1. 牛奶300
2. 卡地亞動鮮50
3. 細砂糖20
4. 焦糖布蕾粉30
5. 德麥果凍粉7
6. 地瓜條切塊350

【紫薯海綿】 (g)

1. 全蛋780
2. 蛋黃120
3. 細砂糖350
4. 海藻糖100
5. 低筋麵粉270
6. 紫薯粉120
7. 德紐無鹽奶油180
8. 鮮奶90





Westland Milk Products
NEW ZEALAND

Unsalted Butter Pat

德紐磅裝無鹽奶油

天然新鮮的奶香，不添加任何防腐劑、
人工添加物溶點34-37度



今年的冬天，雪人不在雪地上，

漂浮到飲品上囉！

STARBUCKS®



2017-18年的韓國星巴克，連續兩年推出的漂浮雪人飲品系列，是來自比利時巧克力裝飾品牌 DOBBA 客製的商品，這樣別具創意的應用，真是殺光記憶體呢！

Instagram - starbucks_korea
https://www.instagram.com/starbucks_korea/

草莓白巧克力摩卡

濃縮咖啡 30cc
 佳麗寶調溫鉗扣白巧克力 10g
 達文西草莓果露8cc
 牛奶 200cc
 裝飾/草莓鮮奶油
 德麥乾燥草莓碎粒



草莓玫瑰冰茶

縱莉亞伯爵茶100cc (茶:水=1:40)
 達文西草莓果露15cc
 達文西玫瑰果露5cc
 樂比草莓果泥20g
 裝飾/草莓
 冰塊一匙shake



我們也在今年推出了幾款暖心的飲品，相信也能征服這個冬天！

以下介紹我們的 Dobla 還有飲品



dobla



雙餡堤拉米蘇慕斯杯

德麥巧克力黑岩碎粒
新鮮草莓
咖啡堤拉米蘇
抹茶堤拉米蘇

裝飾/草莓雪人
dobla巧克力

(堤拉米蘇慕斯：卡地亞動物性鮮奶油、牛奶、Zeelandia 堤拉米蘇慕斯粉)

草莓可可歐蕾

鮮奶200cc
凡豪登可可粉30g
達文西草莓果露5cc
咖啡機蒸汽管打發

裝飾/頂部放上奶泡
dobla愛心巧克力



草莓奶霜優格星冰樂

樂比草莓果泥30g
達文西星冰糖漿10cc
達文西草莓果露40cc
鮮奶100cc

1.5杯冰塊
優格/冰沙
德麥黑岩巧克力碎粒
新鮮草莓

裝飾/草莓
草莓鮮奶油
dobla巧克力





dobla



dobla
INNOVATION IN CHOCOLATE



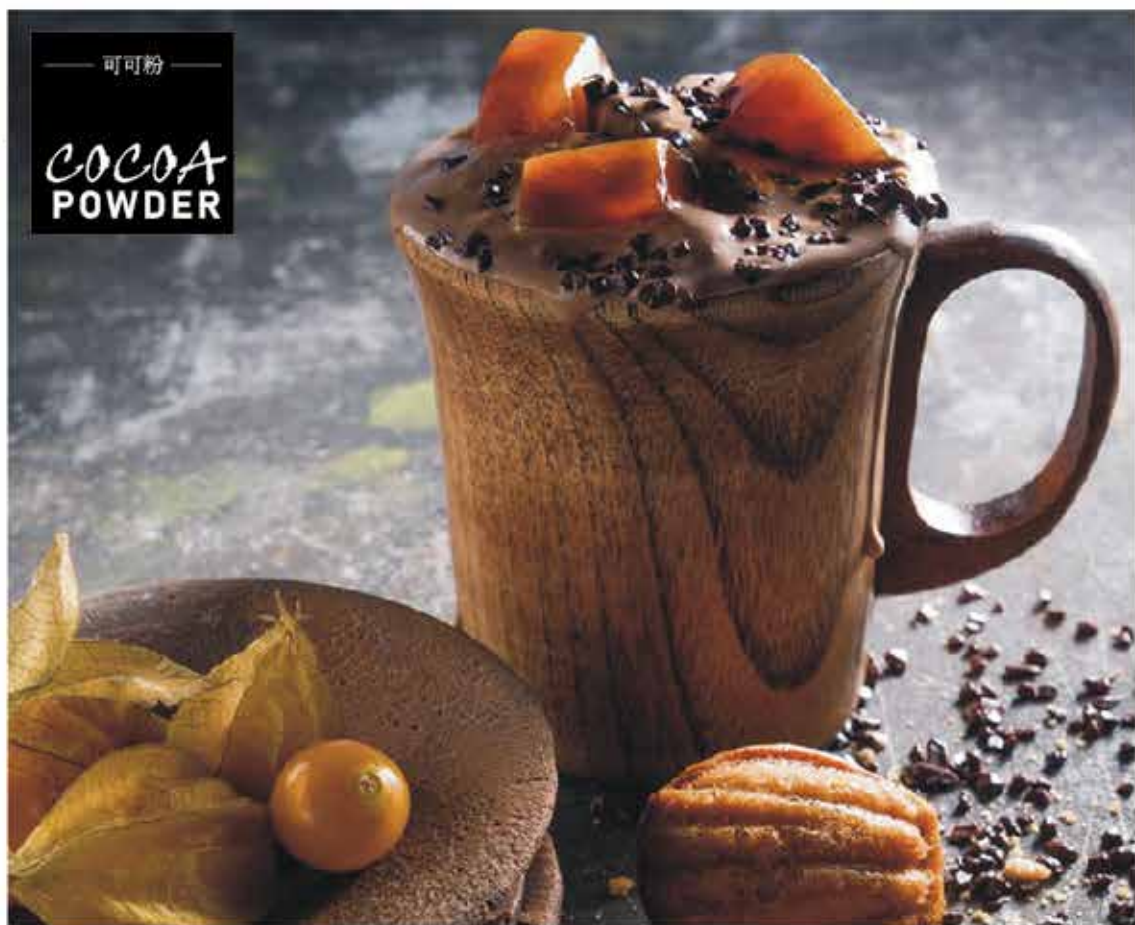
dobla.com     
European chocolate decoration producer since 1950

食 話 實 說

可可粉知多少？

???

文
C
h
e
r



在

寒冷的冬日裡，香濃滑順的可可飲品、濃郁略帶苦甜的巧克力蛋糕，一直都是這個季節的明星商品，而這其中最重要的原料就是可可粉了，但它又是怎麼來的呢？

可可粉是由可可樹結成果實，採收後經發酵、乾燥、烘焙、碾碎去殼、精煉研磨而成，其結構成分富含多種礦物質、營養、維生素，以及具有多種生物活性功能的生物鹼。近年來，許多人提倡吃可可養生，也越來越多研究指出，可可粉的成分可以有效的預防糖尿病、心血管疾病、心臟病以及高血壓等疾病，可可粉中的木質纖維可促進腸胃蠕動、幫助消化，可可粉亦有高含量天然抗氧化劑黃烷醇，具增加血管張力、降低血管阻塞危險、改善血壓等特性，對維持健康有極大的作用。

一般來說，可可粉依據脂肪含量的不同，分為高脂可可粉、中脂可可粉、低脂可可粉。而純可可粉又依消費者不同的應用層面，所以有天然可可粉（Natural Cocoa Powder）以及鹼化可可粉（又名荷蘭式可可粉）(Alkalized or Dutched Cocoa Powder)兩種之分：



天然可可粉:

每一顆可可豆中，富含50%可可固形物與50%可可油脂，為使可可方便溶於水中，後人用加壓的方式，將部分的可可脂從可可豆中壓榨出來，做成易溶於水並含有可可脂的可可粉，就是我們所說的天然可可粉，色淺、pH值約落在5-5.8之間。天然可可粉保留了可可原始的果香，但因為酸度太高，應用上很不容易，也限制了新產品的開發。

鹼化可可粉:

鹼化可可粉，又被稱為荷蘭式可可粉 (Dutched Cocoa Powder)，1828年荷蘭人Van Houten 為去除可可豆發酵過程中產生的酸澀味，將可可豆在加工過程中加入了食用鹼，從而達到調節pH值的目的，降低苦澀味，同時也加深可可粉的顏色，而這變深的顏色主要來自於鹼化過程的糖裂解，與可可豆內天然花青素。經過鹼化的可可粉，顏色接近我們所認知的可可色，pH值約在6.2-7.5，使可可更加順口，風味上變得更為討喜，並且增加了穩定性、溶解性，使其運用層面以及操作性更佳，這也是可可產業的一大進步。

此外，可可粉該如何保存才不會結塊？這是讓消費者相當頭痛的一件事。2016年12月《Journal of Food Engineering (食品工程期刊)》便藉脂肪含量、水活性以及儲存溫度，去分析可能影響可可粉結塊的成因，並從中了解可可粉儲存期間發生結塊的主要機制。在不同水活性之下，可可粉結塊的程度並不顯著。而在溫度較高的環境中(40°C)，透過顯微鏡觀察可以發現，可可顆粒因可可中的脂肪熔化，變得較粘稠、且易結塊。經溶劑萃取量化發現，儲存時間讓脂肪轉化為游離脂肪酸，增加結粒的情況。故以此推論，可可粉結塊的主因來自於可可粉的高脂肪以及高儲存溫度，因此為避免可可粉結塊太嚴重，除了儲存在乾燥通風處，保持陰涼也許更為重要。



歐洲奶油

法國奶油 讓美味與眾不同的秘訣

德麥食品-法國諾曼第奶油 榮幸地參與了法國食品協會舉辦的「歐洲奶油推廣活動」。
奶油，是啟發所有大廚的精髓原料，更是無可取代的讓美味與眾不同的秘訣。

主廚 Gildas Périn

在這場專業講習會中，
主廚：Gildas Périn
為我們示範了 三道美味
的佳餚，師傅完美地將
歐洲奶油融入在這三道
菜餚中，不僅展現了獨
特香氣，也在整體感上
別具風味。



本活動由歐盟計畫贊助



歐洲奶油

EUROPEAN BUTTER

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



一生
一定要嚐一次
的經典美味！



法國諾曼第奶油

道地諾曼第釀製奶油，香濃風味，
滑點低，化口性佳，延長保存期限。
乳脂含量82%以上，釀製奶油風味醇厚，
歐洲奶油最具代表性商品。
法國諾曼第釀製無鹽奶油，
採頂級珍貴的冬季牛乳脂肪，
由乳脂肪中天然之乳酸菌，
進行乳酸釀製而成，濃郁牛奶風味。



飛雪片狀奶油
1公斤x10片/箱



飛雪金磚奶油
1公斤x10條/箱



法國諾曼第釀製無鹽奶油
25公斤/箱



HAPPY NEW YEAR
 2019
 德要



過年春節插牌



過年春節貼紙6X6cm



2019 年首度登台
梵豪登擁有巧克力之父的名號
風靡歐洲近兩世紀
首度由德麥食品引進 帶給您更出眾的風味

梵豪登的起源 源自於1815年

梵豪登家族於荷蘭-阿姆斯特丹創立巧克力工廠，獨家研發出使用液壓機將可可油脂從可可豆中壓榨出來，以及獨家創新的 Dutching (鹼化可可粉技術) 巧克力工藝，帶給可可更濃醇及圓潤的風味。

由梵豪登家族首創的Dutching工法沿用至今，流傳兩世紀來，依然為歐洲公認是最迷人的風味。

為人類帶來一場革命

神奇的梵豪登旅程真正始於1828年，可可壓製法的專利為可可粉的發明引航。

經歷了兩個世紀的一系列里程碑式的突破讓梵豪登成為全世界最受歡迎的可哥品牌。



1806年

Casparus梵豪登在阿姆斯特丹開了一家販售咖啡和辛香料的小店



1828年

梵豪登可可壓榨法獲得官方專利權，自此宣稱發明了色澤明亮，富有營養的可可粉



1846年

Coenraad梵豪登獲得了“Dutching”工藝的專利：擁有濃醇巧克力風味的可可粉



1865年

梵豪登推出罐裝可可粉，帶來革命性的前所未有的便捷



1815年

在阿姆斯特丹建立梵豪登工廠生產可和巧克力



1835年

第二代：梵豪登先生的兒子，Coenraad 加入公司



1864年

第三代正式登陸：官方名稱C.J.梵豪登和Zoon



1889年

梵豪登將濃醇的可可風味帶到了美國並成為最受歡迎的品牌

Van Houten & Zoon

梵豪登系列產品

充分滿足各種專業需求



代可可脂巧克力系列(鈕扣)

豐富多樣的巧克力食譜

我們提供不同口味和流動性極佳的多個產品系列，總有一款能為您打造出心儀的巧克力製品。我們還提供多種形態和包裝方式的巧克力製品，滿足您的多樣化需求。

我們不斷加快將研發成果應用於生產領域的步伐，持續改善生產工藝，會有更多的新產品上市。



代可可脂巧克力系列(磚)

以獨特工藝研發出了不同可可含量的多個系列代脂巧克力產品。

代脂巧克力以其他植物油替代可可脂，無需調溫即可形成理想的



耐烤巧克力水滴系列

專為烘焙西點配製的耐烤產品及餡料，即使長時間高溫烘烤仍可保持最初的柔軟外觀。

2019 新品好評預購中



軟質巧克力淋面系列



即飲巧克力粉

綺麗的糖果世界

- 夢幻牛軋糖 -



日常生活的哲學家
江進元 師傅

現任德麥食品西點烘焙經理
烘焙資歷 25 年

資歷：法蘭司西點麵包、凱樂西點麵包、
豐成西點麵包、聖保羅西點麵包。

品項特長：所有類型西點，以起司乳酪類為主。

技術專長：專精素材的選擇與搭配，
從日常生活發掘美味與靈感。

方塊牛軋餅



材料名稱： (g)

1. M85 麥芽糖	300	7. 飲用水	60
2. 雪花糖	145	8. 鹽	6
3. 175 專用糖	120	9. 法國諾曼第無水奶油	75
4. 水	125	10. W26 德紐全脂奶粉	115
5. S-350	30	合計	1036
6. 荷蘭義大利蛋白霜	60		

莓果酥糖



材料名稱： (g)

杏仁薄片

1. 飛雪金磚奶油220
2. 瑪卡龍專用糖粉210
3. 鹽2
4. 香草精1
5. 蛋白120
6. 卡地亞動物性鮮奶油150
7. 杏仁粉120
8. 鑽石牌低筋麵粉100
9. 鷹牌高筋麵粉40

合計963

薄莓果蛋白糖

1. 水230
2. 荷蘭義大利蛋白霜200
3. 上白糖350
4. M35 專用糖50
5. 鹽2
6. 乾燥草莓碎粒100
7. 乾燥樹莓碎粒50

合計982

QQ 雪餅



材料名稱： (g)

1. M85 麥芽糖	330
2. 雪花糖	160
3. 175 專用糖	135
4. 水	140
5. S-350	35
6. 荷蘭義大利蛋白霜	65
7. 飲用水	45
8. 鹽	6
9. 法國諾曼第無水奶油	85
10. W26 德紐全脂奶粉	125
11. 吉利丁粉 拌勻	33
12. 飲用水	66

1. 餅乾	1100
2. 荷麥綜合果物	220
3. 南瓜子 < 烤熟 >	110
4. 枸杞	220

合計

合計1225

煎餅牛軋糖



材料名稱： (g)

- 1. M85 麥芽糖600
- 2. 雪花糖285
- 3. 175 專用糖240
- 4. 水250
- 5. S-350.....60
- 6. 荷蘭義大利蛋白霜115
- 7. 飲用水75
- 8. 鹽12
- 9. 法國諾曼第無水奶油150
- 10. W26 德紐全脂奶粉225
- 11. 荷麥蔓越莓乾400

煎餅

- 1. 全蛋375
- 2. 上白糖250
- 3. 鑽石牌低筋麵粉250
- 4. 鹽2
- 5. 飛雪金磚奶油275
- 6. 乾燥蔥末5

合計1157

20 合計2412

瑞士蓮巧克力藍莓牛軋糖



材料名稱： (g)

巧克力 <133°C >

1. M85 麥芽糖300
2. 雪花糖145
3. 175 專用糖120
4. 水125
5. S-35030
6. 荷蘭義大利蛋白霜60
7. 飲用水60
8. 鹽6
9. 法國諾曼第醱酵無水奶油60
10. 瑞士蓮 70% 苦甜巧扣120
11. W26 德紐全脂奶粉95
12. 嘉麗寶高脂可可粉20
13. 杏仁角 < 烤熟 >500

合計1641

藍莓 <133°C >

1. M85 麥糖300
2. 雪花糖145
3. 175 專用糖120
4. 水125
5. S-35030
6. 荷蘭義大利蛋白霜60
7. 飲用水40
8. 鹽6
9. 法國諾曼第無水奶油75
10. W26 德紐全脂奶粉115
- 11 杏仁角 < 烤熟 >300
12. 乾燥藍莓碎粒100

合計1416

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

RUBY

來自紅寶石可可豆，呈現純天然的紅粉色

不甜膩，留存清新的莓果香和可可脂風味。

純天然的粉紅色。

無添加色素。

豐富的莓果香，
帶一點清新的酸味。

FEEL
THE
SPARK

感受創意的火花

天然的顏色
源自紅寶石可可豆。



2017年9月Barry Callebaut在上海發表嘉麗寶紅寶石巧克力，

第四種巧克力的誕生，驚豔全世界！

上一種巧克力-白巧克力 是在1931年由雀巢公司所研發出，
因此嘉麗寶紅寶石巧克力是睽違80年的新發現！

嘉麗寶紅寶石巧克力特殊的風味感到十分驕傲，莓果清香且甘美滑順的口感，
是黑巧克力、牛奶巧克力或白巧克力都無法同時具有的。

嘉麗寶紅寶石巧克力

SINMAG

最完整烘焙用設備製造商

- ▶ 攪拌機系列 (12)
- ▶ 分割滾圓系列 (10)
- ▶ 整形機系列 (5)
- ▶ 吐司生產線 (1)
- ▶ 酥皮機系列 (4)
- ▶ 丹麥麵包用機器 (3)
- ▶ 醒發箱系列 (15)
- ▶ 蛋糕用機器 (2)
- ▶ 打蛋機系列 (11)
- ▶ 層爐系列 (13)
- ▶ 層爐+醒發箱系列 (5)
- ▶ 熱風爐系列 (6)
- ▶ 轉爐系列 (3)
- ▶ 台車系列 (6)
- ▶ 隧道爐 (1)
- ▶ 切片機系列 (3)
- ▶ 其它機器 (9)
- ▶ 冰箱系列 (4)
- ▶ 工作台系列 (3)
- ▶ 餐飲設備系列 (25)
- ▶ 器具系列 (185)



SM307



SM-60L/SM-60LM/SM-80L



SM-710E/SM-710EB

台北區 工廠：台北縣五股工業區五權六路23號

☎ 02-2298-1148 ☎ 02-2298-0225 ✉ tsm@sinmag.com.tw

台中區 台中市西屯區廣福路317之2號

☎ 04-2706-9912 ☎ 04-2706-9956 ✉ taichung@sinmag.com.tw

高雄區 高雄市鳥松區大昌路478號

☎ 07-370-0870 ☎ 07-370-4024 ✉ kaohsiung@sinmag.com.tw

SINMAG
新菱企業股份有限公司



2019 01 月 January

林凱祥 師傅 戀戀古早味



點線面的構築師

現任德麥食品西點烘焙技師
烘焙資歷 20 年

◎資歷：京采飯店西點副主廚、丹比生日蛋糕研發部、原村烘焙坊西點主廚、布里歐烘焙坊西點主廚
◎品項特長：所有類型西點，以蛋糕為主
◎技術專長：兼顧視覺與味覺的絕對美學，不受素材限制的創意表現



范舜惟 師傅 冬季獻禮 · 麵包物語

麵包西點的百科全書

現任德麥食品西點烘焙技師
烘焙資歷 25 年

◎資歷：鳳城食品麵包師傅、羅撒西點麵包主廚、箱食調東西研發主廚
◎著作：痞子吃麵包 / 翻滾吧！麵糰
◎品項特長：所有類型麵包與西點
◎技術專長：融合西點與麵包的跨界手藝，原料 / 口味 / 美感二位一體

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
		1 元旦	2 廿七	3 廿八	4 廿九	5 小寒
6 十二月	7 初二	8 初三	9 初四	10 初五	11 初六	12 初七
13 初八	14 初九	15 初十	16 十一	17 十二	18 十三	19 十四
20 大寒	21 十六	22 十七	23 十八	24 十九	25 二十	26 廿一
27 廿二	28 廿三	29 廿四	30 廿五	31 廿六		

| 冬季獻禮 · 麵包物語 講習 - 范舜惟 師傅 - 收費 1000 元 |

01 月 03 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
01 月 04 日 (五) PM 06:00-09:00	桃園	全國食材大有店	(02) 2298-1347	桃園市桃園區大有路 85 號

| 戀戀古早味 講習 - 林凱祥 師傅 - 收費 1000 元 |

01 月 15 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 16 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
01 月 17 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 23 日 (三) 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 25 日 (五) PM 06:00-09:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市警光路 40 號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



股票代號
1264

台北總公司 新北市五股區五權五路31號
台中營業所 台中市南屯區工業區20路32號
高雄營業所 高雄市三民區銀杉街55號
宜蘭辦事處 宜蘭縣宜蘭市民權新路132號
花東辦事處 花蓮縣新城鄉花師街15號
新竹辦事處 新竹市警光路40號
嘉義營業所 嘉義市育仁路432號
台南辦事處 台南市永康區永大路一段122號
無錫芝蘭雅 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號
香港(潤富)公司 觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座
馬來西亞子公司 5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam
http://www.tehmag.com.tw E-mail:tehmag@tehmag.com.tw

電話：02-2298-1347 傳真：02-2298-2263
電話：04-2359-2203 傳真：04-2359-3911
電話：07-397-0415 傳真：07-397-0408
電話：03-931-5823 傳真：03-931-5818
電話：03-824-6923 傳真：03-824-6023
電話：03-523-3068 傳真：03-523-3013
電話：05-236-6298 傳真：05-236-6297
電話：06-273-7250 傳真：06-273-7251
電話：0510-83774575 傳真：0510-83777471
電話：+852 2342-6586 傳真：+852 2793-4586