



德麥

德麥烘焙新訊

TEHMAG FOODS

05

2016 《185》



經典紐約風 美國乳酪饗宴



國內郵資已付

新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號

雜誌



帶您進入 PCB 巧克力時尚藝廊

新品上市「南洋咖哩脆粒」

名店專訪「台中—CV. 法式甜點營造所」

正妹主廚「主廚聖旨菜!? 主廚風格的培養」

麵包新趨勢彩色小精靈—遠山宏講習



經典紐約風美國乳酪饗宴

美國乳酪符合世界級嚴密的衛生和品質標準

美國乳酪品質與標準

全球最嚴格的衛生與品質標準產品安全是保護消費者健康的關鍵，美國乳製品也是全世界最安全的產品，美國農業部 (USDA) 和美國食品藥物管理局 (FDA) 均確保美國乳酪能夠達到全世界最嚴格的衛生和品質標準。從牛乳自乳牛身上擠出來，到乳酪送到消費者手上為止，整個過程都需經歷持續的監控和無數的品質保證測試。美國的酪農場採科學化管理方式，嚴控產品品質與其食用的安全性。美國乳酪工廠有一定的品質管理流程，以確保生產出高優質乳製品。

乳酪的營養與健康價值

乳酪是提供相當數量的高品質蛋白質和礦物質，美國乳酪是牛乳當中營養成份的濃縮來源，許多牛乳當中的蛋白質、礦物質（例如鈣、磷和鎂）、脂肪、和脂溶性維生素都在乳酪製作的過程當中，保留在乳酪凝塊當中，讓乳酪成為這些營養素的優質來源，乳酪被視為一種營養濃縮的食品，乳酪只佔美國食品供應量當中熱量來源 3%。但是卻提供了 8.5% 的蛋白質、25.5% 的鈣質、11% 的磷、7% 的維生素 A、和 4.5% 的核黃素和 4.4% 的維生素 B12，和其他人體所需的營養素。



台中

1% Bakery 烘焙坊・咖啡廳

地址：台中市西區公益路 371 號

電話：04-23107900

網址或部落格：<https://www.facebook.com/1percentbakery/>



1% 使用小農契作的原物料，用料紮實

1% Bakery 從台灣台中的轉角小小店面萌芽，開始了在城市中構築甜點王國的夢想。我們使用 5 個國家 30 幾種乳酪，研究上百個配方，我們使用小農契作的原物料，把台灣的特色融入各文化所累積已久的產品中，我們抱著同理心，長時間對每個細節、流程及原料上的堅持。

1% Bakery 的夥伴有著共同的信念，我們不只販售產品，更祈望有一天我們用心製作的甜點，能傳遞到世界的每一個角落，一口蛋糕、眼前的景物、與人相處的片刻，幸福其實就在身邊。

特濃芋頭乳酪蛋糕

特別選用日本海藻糖蜜製的大甲芋頭，內餡為乳酪與芋頭製作而成，內含約有 50% 的芋泥含量，每塊都可品嚐的到芋頭丁口感，乳酪蛋糕表層再裹上一層海藻糖蜜製芋泥，降低甜度更增添芋頭濃郁香氣，不添加色素與香料，以美國 NBA 高純度乳酪製作化口性極佳，滑順細緻的口感是最受歡迎之明星商品。



台北

坂堤手感烘焙

烘焙坊・咖啡廳

地址：台北市南京東路 5 段 163 之 5 號

電話：02-27658133

FB 粉絲專頁：<https://www.facebook.com/bantibakery/info/?tab=overview>



堅持用心，新鮮手作

位在南京東路 5 段的坂堤今年 3 月才剛開幕，一樓有烘焙西點產品，二樓則是用餐區，您可在這悠閒的喝杯咖啡品茶，在匆忙的生活中停下腳步留點時間給自己，來到這悠閒的享受生活中的小確幸。坂堤有提供免費無線上網服務，舒服的休憩環境，無論口感與外觀，每一口都是店家滿滿的堅持。坂堤對餐點的用心，更值得您來細細品嚐，結合烘焙西點、茗茶、咖啡、燉飯、義大利麵複合式餐飲。

熔岩燒

喜愛濃烈起司口味的朋友千萬別錯過～讓人口水流滿地的「熔岩燒」，派皮的口感厚實且咬感酥脆，襯上入口即化、奶香濃郁的起司餡，層次對比鮮明，吃起來十分爽口；起士特別選用美國 NBA 奶油起士使主題口感更滑順綿密，冰冰的吃宛若冰淇淋般的滋味，烤後出爐的熔岩燒內餡如熔漿般流洩而出，多層次的口感讓人吃了會幸福的眯起眼睛。



高雄

無寶号手感烘焙 大師級 X 烘焙手作

高雄市小港區小港路 152 號 電話：07-8410309
 高雄市小港區康莊路 67 號 電話：07-8010655
 高雄市左營區翠峰路 59 號 電話：07-5888203
 高雄市鳳山區八德路二段 255 號 電話：07-7774086
 高雄市鼓山區臨海二路 27 號 電話：07-5319803



大師級匠心工法焙烤出爐的手作

「無寶号」手感烘焙在高雄目前有 5 家分店，他可是在業界頗負盛名潘瑞宗師傅開的店，潘師傅獲獎無數曾榮獲台灣區 GATEAUX 盃蛋糕技藝競賽冠軍，新加坡 FHA 國際沙龍廚藝蛋糕工藝冠軍等無數個獎項，也曾到法國、日本研習，擔任許多名校的指導老師，潘師傅非常鑽研麵包的哲學，從嚴選天然酵母為原料到手工揉製麵糰，最後烘焙出色香味俱全的麵包，全程不添加防腐劑、香料與色素，只堅持用高品質的原料，喚醒麵包最單純的原味。

1. 美國乳酪條

濃郁的乳酪香氣，特別採用美國紅人乳酪製作，潤滑結實的口感搭配底層酥脆的派皮，風味優雅濃烈，有咖啡原味兩種口味。

2. 蔓越莓乳酪

特別浸漬白蘭地酒的蔓越莓乾酸甜口感搭配與紅人奶油起士，美妙的令人難以忘懷。

3. 軟嫩布丁

外觀看起來很像布丁，可吃在嘴裡天呀！驚訝的讓人說不出話，乳酪的口感，品嚐中又有奶油以及鮮奶的味道不甜膩讓人可以吃上好幾杯。



台北

有時候 紅豆餅及茶飲專賣店



地址：台北市民生東路五段 36 巷 4 弄 9 號 1 樓

電話：02-27610558

FB 粉絲專頁：<https://www.facebook.com/sometimesbeans/?fref=ts>



位在民生社區的有時候紅豆餅，有別於一般的紅豆餅攤車的經營方式，主打皮薄餡多的紅豆餅，加以庭院的座位，整體視覺包裝走的是文青路線，還有民生公園的綠意及悠閒氣氛的加持，令這個民生社區的「有時候紅豆餅」瞬間就引起眾人的注目，並造成假日的排隊人潮，老闆孫洵偉說，一開始單純想經營一些生意，順便幫外婆顧家；又發現在民生社區沒有賣紅豆餅的店，考量到紅豆餅的客層廣，小孩到老人都喜歡，所以就開始了人生第一個創業。學傳播的他看準現在年輕人喜歡在「文青」的地方打卡，因此將傳統小

吃包裝成質感日式風格店面，希望能吸引愛打卡的年輕族群，不手軟的用料與品質的堅持瞬間就在民生社區打響知名度。

皮薄餡多的紅豆餅

目前有 4 種口味，紅豆特別選用屏東產的大顆紅豆，慢火熬煮成口感綿密；奶油內餡則是用進口紐西蘭德紐奶油，比坊間更濃稠，卻清爽不膩口。為迎合年輕人自創的起司馬鈴薯，使用美國 184 起士片，脆皮的餅皮搭配上口感綿密的馬鈴薯泥及鹹香起司，無敵組合好吃到破表。

南洋咖喱 裝飾脆粒

適合派對宴客及平時的零嘴

(黃金起士球)是份獨特的預拌料，美國南方都用它來做特色小吃，起士球或是起士棒都是可以簡易完成又立即享用的美食，基本配方可以和菠菜、培根和大蒜等食材結合，使產品變得更加精緻，讓您自由發揮創意！

南洋咖喱裝飾脆粒

成份：

玉米擠出物、芝麻、混合香料
(芫荽、葫蘆巴、薑黃、葛縷子、
茴香、馬芹、胡椒、辣椒、丁香、
大蒜、紅椒粉、黑種草)、鹽

淨重：500公克

原產地：德國



製作配方

起士球

黃金起士球預拌粉.....1kg

蛋.....0.4kg

冷水.....0.4l

植物油.....0.15kg

磨碎的起士.....0.6kg

麵團重量.....2.55kg

南洋咖喱脆粒..依喜好沾面

1. 揉捏麵糰的時間：

輕柔揉捏5分鐘和1分鐘加速的揉捏，再將磨碎的起士加入麵糰中，仔細地揉捏。

2. 麵團靜置：約5分鐘

3. 將麵糰分成30~40克為一等份，將他們搓成圓球狀。

這時可以依喜好灑上南洋咖喱裝飾脆粒

(Premium Decor Oriental)或其他口味的脆粒。

4. 烤箱預熱240度。

5. 烘烤的時間：約16~18分鐘。

*變換做法：油溫約170度，油炸8~12分鐘。

正妹主廚



Eclair de Genie 主廚 克里斯多夫 亞當 (Christophe Adam)

主廚聖旨菜 !?

主廚風格的培養

今天 Linda 要來聊聊在法國特有的甜點現象，我姑且稱之為「主廚聖旨菜」，為什麼要說是聖旨呢？

有沒有看過古裝宮廷劇？公公要宣告聖旨的時候，大家見聖旨如見皇帝本人，都要下跪接旨的，而我說的主廚聖旨菜正有此含義，這些甜點菜色都是有辨識度到見甜點如見到主廚本人！！如果吃到自己心目中仰慕的主廚的名作又好吃的話，不就感動到想下跪嗎？

其實不只甜點，菜也一樣，很多甜點一看到樣子、聽到名字，馬上就知道是誰家的聖旨菜，有的知名甜點店甚至是註冊了專利名字，別人不能任意使用它的名字。

甜點師 / 廚師的社會地位

繼上一篇有跟大家提到，法國人普遍不強，靠的是 10% 的超強菁英帶領，巴黎不少名店就是這些大名鼎鼎的菁英開的，在法國甜點師象徵什麼？

是時尚設計師、是藝術家、是明星，說是人們追崇的對象一點也不假，（不少明星藝人會跟甜點師交往甚至結婚（像是蘇菲瑪索）、電視雜誌封面也非常多廚師甜點師的身影）。

於是就會有一個現象，身為明星設計師，追求的會是什麼？？想當然爾就是與眾不同，又能被一眼認出，所以名師最後追求的是一種「風格」，做跟別人一樣的東西是法國大師最不能接受的，自尊心高的他們極少抄襲這種事，於是法國的甜點界很難見到一窩蜂，人人搶做一樣的東西賺錢，嘴巴很壞的法國人要是看到有人抄襲，十之八九會被講的很難聽、被瞧不起。

就像之前青木定治的彩妝巧克力、克里斯多夫 亞當 (Christopher Adam) 的閃電泡芙很紅，正因為他紅，更沒有人會去模仿。有人做出很厲害很受歡迎的東西，我就研發出更厲害的，人人都想創新，當然不容易，所以才值得追求，有這樣的心態，大師才能被稱為大師。



1	2	5
3	4	

1.2. 巴黎五星酒店「Le Meurice 主廚・賽德里克 (Cedric Grolet)」宛若真品的水果甜點，檸檬尤其有名。3.4 夢幻甜點店「菲利普・康堤奇尼 Philippe Conticini」翻轉蘋果塔。5. 「皮埃爾・艾爾梅 Pierre Herm Ispahan」玫瑰覆盆子荔枝馬卡龍。

而且最值得注意的，他們的創新，往往不是奇奇怪怪的新口味，而是在原有的架構上，在造型美感口感上，不斷升級變化，不是什麼，就是那些你都快要看膩的法式經典，每個甜點師就是要做出自己的經典法式甜點：蒙布朗、檸檬塔、閃電泡芙、聖人泡芙??

骨子裡的文化差異

如果有人說好無聊喔，法式甜點怎麼老是這些，沒有變化嗎？其實這就是骨子裡的文化差異，你吃了一輩子的滷肉飯、牛肉麵、炸雞排，你會說它好無聊？都沒有變化？還是時不時就想去吃一下呢？對幾世紀以來，天天吃甜點的歐洲人來說，甜點就一種懷念的味道、陪伴長大的記憶。

不論是比賽還是販售，歐洲人其實很不喜歡口味的搭配被亂做變化，一個經典的味覺搭配往往要十年以上才會被認可（就像現在有名的玫瑰荔枝覆盆子，也是 PH 十多年來的經營才成為經典），歐洲比賽中，特殊口味常常是第一個被打槍的項目，就連 MOF 考試都不能隨意創新，把現在已經有的經典甜點做到世界好吃，這個才是真本事！！

一樣的，在大腸麵線裡放榨菜、牛肉麵裡面泡雞腳，雞排上面淋巧克力醬油，你會覺得是創新還是亂搞??是不是很想說，老闆你別鬧了？

創新應該建立在穩固的基礎上，記得卡通料理鼠王中，那道排的很美的法國鄉村雜燴燉菜嗎？美食家吃下去後回憶起自己小時候，媽媽的味道，這就是外觀再怎麼變化創新，也不脫離經典的本質，喚起內心深處的美好、打動人心的味道。

我希望我們可以很謙卑，不斷學習，也希望我們可以很驕傲，不去抄襲，參考難免、但也要內化才會是真正屬於自己的東西，走到最後，就有一個屬於自己，別人見到就會喊，我知道！這是誰誰誰的甜點！這樣的主廚聖旨菜！



文 / Linda

來自台灣，對甜點有著滿滿的熱情！
讀完東京製菓學校、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！

FB:Lindacoco 手作菓子
<https://www.facebook.com/linda771015>



新世代的西點超級大師 PCB 裝飾巧克力

法國 PCB 巧克力

熱情、大膽、幽默、且充滿了藝術感，1992 年成立的 PCB 公司，年輕且充滿活力，不斷地追求創新，更與眾多知名大師如 Pierre HERME、Christophe Michalak、OlivierBajard 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。



在地球上，邁向期待已久的閃亮時代及快樂的季節已經到來，為了迎接並抓住這個世代，我們需要一個超級英雄，你是巧克力及西點的超級大師，更是明日之星，你的超能力是創造美味，使人愉悅及滿足渴望，而你的武器是敏捷、鍋爐、擠花袋及杓子。承如上述我們需要一位像你這樣的超級英雄將歡樂、喜悅、幸福、歡笑以及和平帶到地球。

1	2	3
4	5	6
7	8	9

1. 分子料理系列。2. 超薄巧克力杯系列。3. PCB 塑膠模系列。

4. 閃電泡芙裝飾巧克力系列。5. 裝飾巧克力棒系列。6. 巧克力紋片系列。

7. 巧克力灌模小盆栽系列。8. 轉寫紙系列。9. 巧克力灌模系列－鉛筆、口紅、手機。





pcbcreation ♥

法國PCB裝飾巧克力



巧克力裝飾



DPCM47
金色脆球
200g/罐



DPCM48
粉紅脆球
200g/罐



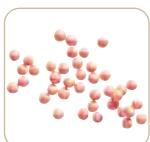
DPCM70
紫色迷你脆球
220g/罐



DPCM63
銀色迷你脆球
220g/罐



DPCM56
金色雪花片
500g/罐



DPCM64
粉紅色迷你脆球
220g/罐



DPCM65
古銅色迷你脆球
220g/罐



DPOCH18
金星
200g/罐，約1.7cm
(約520粒)



DPOCH22
銅星
200g/罐，約1.7cm
(約520粒)



FPCDC135
滴管
100支/盒



DPCDC069
紅色



DPCDC070
綠色



DPCDC091
白色



DPCDC092
黃色

液狀可可脂-200g/瓶



DPCDC025
白色



DPCDC026
藍色



DPCDC028
草莓紅色



DPCDC030
橘色



DPCDC042
蛋黃色



BPCDC053B
PCB金色粉



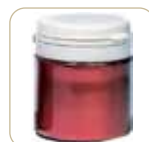
BPCDC054B
PCB銀色粉



BPCDC055B
PCB棕色粉



BPCDC056B
PCB青銅色粉



BPCDC057B
PCB寶石紅色粉

裝飾色粉-30g/罐

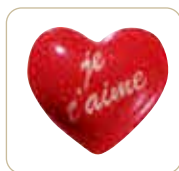
巧克力灌模



GPCBLTEH001
生日快樂圓形
(黑)灌模
35格/片，直徑5cm



GPCBLTEH002
生日快樂圓形
(黃)灌模
35格/片，直徑5cm



GPCBL44
紅心灌模
63格x2片/盒
約3.5cm



GPCBL216TEH
嘴唇灌模
65格/片 2款
約4.3cm



GPCBL282
胡蘿蔔(兩款)
114格/片
高4X寬2.1cm



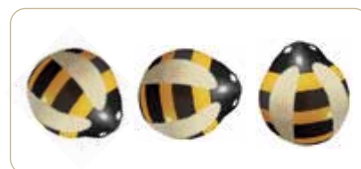
GPCBL246TEH
迷你香菇(三款)
91格/片
高2-2.5X寬2-2.5cm



GPCBL189
白湯匙灌模(小)
約8cm
45格/片x2片/盒



GPCBL42 瓢蟲
170格x2片/盒，約2cm



GPCBL225TEH 蜜蜂
170格/片，約2cm



GPCBL232TEH
中雛菊176格/片
Ø2.2cm



GPCBL233TEH
小雛菊266格/片
Ø1.8cm



BPCDC071
脫模油
500ml



BPCDC147
巧克力冷卻劑
650ml

pcbcreation 

米其林旋風-襲捲台灣

Alexis 帶您進入分子料理的美味驚喜，體驗米其林水準的法式交流

2016 PCB米其林 料理饗宴 講習



Alexis Albrecht

米其林1星級餐廳 大廚

6月1日台北場 PM2:00-PM6:00

6月2日台中場 PM2:00-PM6:00

6月3日高雄場 PM2:00-PM6:00

參加辦法：收費10000元或訂購等值商品。(請洽德麥業務)

來自於法國里諾，一開始於奧特羅Patrick FRITZ實習後，

他到了Strasbourg米其林1星餐廳《Au Crocodile》，在那他開始對西點有了興趣。

通過測驗後，Alexis回到Pourcel兄弟的餐廳《Au Jardin des Sens》工作。

之後便到旺克Jacques maximin那工作，當時Alexis已經19歲。

因受到父親熱愛栽種植物的影響，帶給Alexis許多創作上的靈感，

加上他西點的專業知識，他將植物與巧克力結合。Alexis致力於研究烹飪藝術，

做了許多不同的西點：如蛋白霜搭配香橙和繡線菊，或搭配檸檬和車葉草，或是番茄羅勒等等。

他擅長法餐分子料理，固定與PCB配合並且改變他們產品原有的使用方式。

美食指南Gault & Millau於2015年賦予他法國最佳西點師傅的榮譽。

自1983有米其林指南以來，他成功了維持馬卡龍(等同星級)。

現任職於 Restaurant du Vieux Couvent

名店專訪



結合餐與甜點創意 碰撞出讓人驚豔的味道

CV. 法式甜點營造所

台中市北屯區瀋陽路3段99號

營業時間：11:00AM~08:00PM

TEL：04-22416232

CV 黑色天使這個名字想必許多人一定都不陌生，是許多部落客與網友凡吃過必推的甜點店，到底它的魔力在哪裡今天就讓小編帶您一窺究竟。

位於台中市北屯區不算熱鬧的瀋陽路上，外觀有著工業風走向的裝潢設計，門口有老闆自己用心將各式與他走過這些年的烘焙模具裝飾在牆上，左手邊的小窗台與展示櫃是讓客戶方便購買，走進店內我著實嚇了一跳，不大的店內擺設，1.2.3.4.5.6我數了數只有6個座位，沒看錯老闆說這裡都是採預約制，座位不多，所以有時來的客戶需耐心等待，這讓我更好奇了老闆的經營模式與獨特的地方。

72年次留著性格小鬍子范冬龍老闆曾任新天地、金磚與茹絲葵等餐廳甜點主廚，老闆說：「甜點除了要做的好吃外，在視覺擺設也相當有學問，CV的甜點就是我的藝術創作品，每做完一道甜點料理都會讓我的心澎湃不已，客戶看到時的驚喜與感動就是我最大的動力」。

非常具有美感藝術天份的范老闆，啟蒙者是來自父親的教導，因為爸爸本身對藝術有濃厚的興趣從小耳濡目染創造了他藝術的天份，但國小家庭劇變父親的離世，讓他放棄了喜歡的設計，媽媽一個人辛苦拉拔他與弟弟長大，做長子的他不想讓媽媽這麼累國中時就去打工分擔家計，一直都



1	2	3
		4

1. 座位不多採預約制，檯前師傅的操作讓人一目了然可直接欣賞師傅的巧手創意，拉近了客戶與師傅間的距離。2. 櫥窗下的蛋糕櫃貼心的將每一項產品都拍出剖面照，讓客戶更明瞭師傅運用各種不同層次的口感做出的甜點。3. 玻璃窗設計讓人在外面可看到場內師傅操作的畫面。4. 非常年輕帥氣沒有架子的老闆（中）與員工互動融洽，（右2）老婆與（右1）媽媽可是店裡的得力助手呢！

是在餐廳做料理的范老闆直到一段他與她的戀愛故事開啟了對甜點的熱愛，也重拾起對藝術創作發揮在甜點上。

CV 最大的不同的就是用餐環境像鐵板燒吧檯一樣，客戶點餐後可直接欣賞師傅的甜點創作，一邊做一邊分享著故事的范老闆，精巧的手藝短短幾分鐘就打造了極品經典的盤式甜點，一件件甜點就像藝術品般活脫脫的近在眼前呈現，西餐出身的范老闆說：「盤式甜點不僅靠外表打動客戶，而是把各種不同的，甚至互相衝突的味道巧妙糅合在一起，一步一步的引領你的味覺，進入這場與甜點料理的戀愛滋味」。

CV 還有一個別於一般個性店不同的地方，產品都是塔與慕斯加上 CV 特有象徵物設計出來，大部份甜點店多會把塔與慕斯分別呈現，但老闆巧妙運用自有的工夫將慕斯綿密與塔的甜酥搭配恰到好處，這裡的每一道甜點都是老闆經過細細思考將甜點元素與西餐味蕾做調合注入新生命，並使其呈現更精彩的新甜點，大大提升甜點的附加價值，賞心悅目之餘，更豐富當下美食的五觀感受。

我終於知道為什麼來到 CV 的人都一定會大力推薦的原因了，這裡每道甜點都像是建築美學一樣一層層細心打造精心雕琢過，老闆結合西餐與甜點的創作碰撞出讓人驚豔的味道，留下餘韻嫋嫋。



1	3
2	4

只要對食材有點認識的客戶都知道，CV 一直堅持使用最頂級優質食材，如瑞士蓮巧克力、日本明治上白糖、北海道鮮奶油等運用在產品上，懂美食的饕客只要吃過 CV 的甜點就會愛上它。

(1) 妃常厲害—主要以栗子風味為主體，由五種不同醬料製成，結合了卡士達醬、栗子醬、黑醋栗醬等，帶出不同層次的口感，中間的栗子冰淇淋是純手工製做，綿密細緻口感含在口中瞬間融化，非常特別的是旁邊撒上一點夏威夷黑鹽除了鹹度較高且鮮明之外，仔細品嚐，還帶有一點點刺激舌頭的辛感，讓人品嚐獨特的風味。

(2) 綠野仙蹤—以田園大自然為主題的抹茶風味，特別運用日本抹茶粉與日本明治上白糖，結合抹茶慕絲、抹茶生乳酪、抹茶瑪卡龍。

(3) 黑色幽默—是款結合酸甜苦辣又讓你吃甜點時還可以將滴管中的櫻桃白蘭地注入慕斯裡非常有特色的產品，酸的部分是黑色鏡面裡的萊姆凍，再搭配 TABASCO 俗稱辣椒水的香辣風味，最下層是甜塔，苦的是外面包覆著瑞士蓮純苦巧克力慕斯，慕斯綿密的酸苦辣搭配甜塔的口感可是店裡明星招牌商品呢！

(4) 細胞．分子．質子．量子（母親節 6 吋蛋糕）母親孕育孩子這一趟生命的旅程是艱辛苦難的，老闆有感於老婆懷孕的辛苦，與媽媽獨立扶養他們長大的勞苦，設計出非常清爽口感的芒果優格慕斯與鳳梨杏桃軟餡再搭配不甜膩的北海道鮮奶慕斯與低糖度的日本明治上白糖，搭配一圈圈同心圓的設計方式，做出令人感動的母親節蛋糕。



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

聞名世界的巧克力大師Marike，現場將運用比利時嘉麗寶巧克力示範出令人讚嘆的多款巧克力西點產品，機會難得，千萬不可錯過！

荷蘭天才美女甜點師-Marike van Beurden

2004年，榮獲“最佳荷蘭甜點師”殊榮。

在獲得“最佳荷蘭甜點師”稱號後，Marike 開始在法國工作於歐洲甜品之都巴黎的多家米其林餐廳工作。

2010年，Marike移居香港，任職於四季酒店內3星米其林餐廳。

2013年，獲得“荷蘭巧克力大師杯”冠軍。同年參加“世界巧克力大師”全球決賽，獲得第二名。

2015年，被授予“香港最佳甜品師”稱號。

Marike van Beurden 世界巧克力大師台灣巡迴講習

台中 6/29(三)

下午1點至6點

台中市南區復興路一段226號(中部電機)

(04)2359-2203 (請洽業務報名)

報名費:新台幣2000元

高雄 6/30(四)

下午1點至6點

高雄市三民區銀杉街55號(德麥公司)

(07)397-0415 (請洽業務報名)

台北 7/01(五)

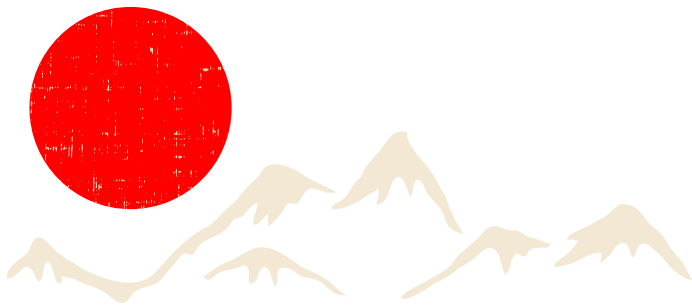
下午1點至6點

臺北市士林區士東路301號(士林職訓局)

(02)2298-1347

(台北請洽業務報名，職訓局不提供報名服務)





日本大師 遠山広 主廚

麵包新趨勢講習配方 - 彩色小精靈



德麥食品有幸能夠請到在日本有著超高人氣的遠山広老師，遠山老師特別抽空來到台灣德麥做講習，除了展現出超高水準的技術外，也是運用現在在日本很有名氣的產品 " 小丸子 "。

小丸子是非常今人驚歎的烘焙用原料，混到麵糰裡燒焙可以展現出今人喜愛的口感，是天然素材的優質新概念產品，現在除有非常受歡迎的加拿大楓糖漿、野生藍莓、野生草莓、咖啡的口味之外，又上市了新開發的多種特殊的品項，這種產品沒有糖的再結晶，不影響外觀，又具有有彈性的回感，非常適於賞味期長的產品使用，而且除水果風味外，還有適合咖哩、蒜、披薩等風味。

現場遠山老師示範了多款麵包以及如何應用在小丸子上面，讓兩者相輔相成，整場講習下來大家的收穫也是非常的多，如對小丸子有興趣的師傅貨店家，請洽詢德麥業務專員。

1 | 2
3
4

1. 講習現場認真聽講的客人們。
2. 日本大師 遠山 広。
3. 遠山広師傅現場示範小丸子產品運用。
4. 現場展示的小丸子相關產品。

藍莓布理

ブルーベリーミルクブレット



材料名稱	(g)
鷹牌高筋麵粉	800
拿破崙法國粉	200
大日本明治上白糖	40
食鹽	15
伯爵乾酵母（棕）	15
牛奶	150
卡地亞動物性鮮奶油	100
加糖煉乳	150
全蛋	110
飛雪金磚奶油	180
水	250
藍莓小丸子	350
合計	2360

製作方法

攪拌時間：L3	麵糰溫度：26℃
烘焙時間：32 ～	麵糰溫度：27℃
基本發酵：60 分	分割重量：390g
中間發酵：30 分	烘焙溫度：160/180℃
烘焙時間：30 ～	使用模具：SN2151
（底部寬 8.5cm* 底部長 17cm* 高 11cm）	
（上面寬 10cm* 上面長 18cm）	

咖哩脆皮

バターロール生地



材料名稱	(g)
鷹牌高筋麵粉	1000
大日本明治上白糖	120
食鹽	15
伯爵乾酵母（棕）	15
卡地亞動物性鮮奶油	100
飛雪金磚奶油	50
全蛋	120
水	410
咖哩小丸子	350
合計	2180

製作方法

攪拌時間：L3
麵糰溫度：26℃
麵糰溫度：28℃
基本發酵：60 分
分割重量：60g

法國先生

クロックムッシュ



材料名稱	(g)
隔夜吐司	
全蛋	8 個
牛 奶	70
飛雪金磚奶油	適量
火腿片	12 片
洋 蔥	1 顆
青 椒	1 顆
美乃滋	適量
披薩起司	100
咖哩小丸子	60

製作方法

攪拌時間：L3
 麵糰溫度：26°C
 烘焙時間：32 ～

布里歐

ブリオッシュ



材料名稱	(g)
鷹牌高筋麵粉	1000
大日本明治上白糖	160
食鹽	20
伯爵乾酵母（棕）	17
全蛋	400
牛奶	250
卡地亞動物性鮮奶油	150
飛雪金磚奶油	350
合計	2347

製作方法

攪拌時間：L3
 麵糰溫度：26°C
 基本發酵：90 分
 分割重量：35~40g
 烘焙時間：32 ～

可頌 デニッシュ



材料名稱	(g)
鷹牌高筋麵粉	300
拿破崙法國粉	700
上白糖	120
食鹽	15
飛雪金磚奶油	100
伯爵乾酵母(棕)	17
卡地亞動物性鮮奶油	100
水	400
飛雪片狀奶油(裹入油)	500
合計	2252

製作方法

攪拌時間：L3
 麵糰溫度：26°C
 麵糰溫度：23°C
 基本發酵：30分
 分割重量：1700g
 四折兩次

英式水果鬆餅 スコーン



材料名稱	(g)
愛心低筋麵粉(A)	450
百鑽無鋁泡打粉(A)	30
飛雪金磚奶油(A)	120
上白糖(A)	80
卡地亞動物性鮮奶油	80
全蛋	100
綜合小丸子	120
合計	980

製作方法

攪拌時間：L3

麵糰溫度：26°C

烘焙時間：32 ~

1. 將材料A的部分用調理機混合成顆粒狀，加入綜合小丸子，分次加入卡地亞動物性鮮奶油和全蛋。
2. 分割490g用保鮮膜包裹後放入直徑15cm的戚風蛋糕模平壓，分割成8等分，表面刷上全蛋。
3. 烘焙：上火220/205 約11分

美濃麵包

あんぱん / メロンパンの本体生地



材料名稱	(g)
鷹牌高筋麵粉	800
愛心低筋麵粉	200
上白糖	195
食鹽	13
伯爵乾酵母 (棕)	17
卡地亞動物性鮮奶油	100
蛋黃	50
飛雪金磚奶油	50
水	450
合計	1875

製作方法

攪拌時間：L3

麵糰溫度：26°C

麵糰溫度：29°C

基本發酵：60 分

分割重量：35g

烘焙時間：32 ~

次日要製作的麵團在基本發酵30分鐘後，
分割完成可直接放入冷藏。

美濃皮

メロン皮



材料名稱	(g)
飛雪金磚奶油	1000
上白糖	1400
全蛋	600
眼鏡蛇香草精	10
愛心低筋麵粉	2000
百鑽無鋁泡打粉	10
草莓小丸子	600
合計	5620

製作方法

攪拌時間：L3

麵糰溫度：26°C

烘焙時間：32 ~

1. 飛雪金磚奶油和上白糖攪拌均勻
2. 分次加入全蛋和眼鏡蛇香草精
3. 再加入過篩後的愛心低筋麵粉
和百鑽無鋁泡打粉
4. 最後拌入草莓小丸子
5. 分割 30g

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，至今已有三十二年歷史，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ISO 9000認證，其中多項產品取得美國ETL、歐洲CE的認證。品質政策提供先進優質之產品服務成為烘焙及餐飲業持續滿意之設備夥伴，環境政策：1：遵守環保相關法規，並落實執行2：落實改善職場工作環境3：致力於環境持續改善

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



大陸廠



美國分公司



泰國分公司



馬來西亞分公司

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

台北辦事處／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：高雄縣橋南鄉本館路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

5月號

潮流新趨勢麵包講習
顏志偉 師傅



使用日本日東富士製粉系列產品
取小麥粉心吸水性較高部位製成
增加吸水性，膨脹性佳。製作出
口感鬆軟的麵包，充分利用每一
項原料的特質將它發揮到極致。

現場示範：
布里歐蘋果派
咖哩麵包粽
雜糧紅豆麵包粽
彩虹吐司
紫薯芋泥

絲博西點講習會
Agus Supriyadi 師傅



Agus Supriyadi於2015年10月加入
百樂嘉餅賣位於新加坡學院擔任青
年學院師傅和技術支援者。也負責
巧克力和免調溫巧克力的創新技術
這次來台將運用絲博巧克力多優點
的特性示範多款經典商品。

現場示範：
多款細緻優質的絲博巧克力西點產品

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	5	6	7 休
8 母親節	9	10	11	12	13	14 休
15	16	17 新竹 顏志偉麵包講習	18 台北 顏志偉麵包講習	19 桃園 顏志偉麵包講習	20	21 休
22	23	24 台南 顏志偉麵包講習 高雄 絲博西點講習	25 高雄 顏志偉麵包講習 台中 絲博西點講習	26 台中 顏志偉麵包講習 台北 絲博西點講習	27	28 休
29	30	31				

顏志偉潮流新趨勢麵包講習：新台幣500元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
5月17日	二	17:30-21:00	新竹	德麥	(03)523-3068	新竹市警光路40號
5月18日	三	17:30-21:00	台北	德麥	(02)2298-1347	新北市五股區五權七路13號7樓
5月19日	四	17:30-21:00	桃園	全國食材	(02)2298-1347	桃園市大有路85號
5月24日	二	17:30-21:00	台南	德麥	(06)273-7250	台南市永康區永大路一段122號
5月25日	三	17:30-21:00	高雄	德麥	(07)397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
5月26日	四	17:30-21:00	台中	德麥	(04)2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號

絲博西點講習：需訂購絲博特級深黑苦甜1箱 或 絲博頂級深黑苦甜一箱

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
5月24日	二	17:30-21:00	高雄	德麥	(07)397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
5月25日	三	17:30-21:00	台中	德麥	(04)2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
5月26日	四	17:30-21:00	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

f 德麥食品



www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@ms37.hinet.net

台北總公司 408 台北市南屯區工業區20路32號
台中分公司 807 台中市三民區銀杉街55號
高雄分公司 260 新竹市警光路40號
宜蘭分公司 306 宜蘭縣宜蘭市延平路191號
花蓮分公司 973 花蓮市瑞豐街289巷168弄13號
嘉義分公司 606 嘉義市舟山路432號
台南分公司 710 台南市永康區永大路一段122號
香港(蘭蘭)公司 觀德洋行16號5樓工業大廈2樓A座
馬來西亞分公司 5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam
Tel: 03-7499-3088 Fax: 1700813619
1213/581 Soi Ladprao 94 (Panjambir) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wanghonglang District, Bangkok 10310 Thailand
Tel: 862-530-9888 Fax: 862-530-9887
無錫芝蘭 248 蘇州市五股區五權七路13號7樓
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)523-3068 傳真: (03)523-3013
電話: (03)931-5823 傳真: (03)931-5818
電話: (03)854-5731 傳真: (03)854-5731
電話: (05)236-6298 傳真: (05)236-6297
電話: (06)273-7250 傳真: (06)273-7251
電話: 862-2342-6586 傳真: 862-2793-4586
江蘇省無錫市錫山經濟開發區錫山北路312號 電話: 0510-837744575 傳真: 0510-83777471