



法國萊思克盃  
國王派冠軍賽  
2020 "Lescure" Galette des Rois Competition

# 1 月 烘焙新訊

TEHMAG FOODS

January / 2020



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：2021年 01月 第 241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

巧克力盒中這一顆是甜的，  
下一顆卻是苦的

像極了——愛情

Valentine's Day





# Valentine's Day

巧克力盒中這一顆是甜的，下一顆卻是苦的

## 像極了——愛情

情人節主題造型巧克力裝飾

### 荷蘭多布拉巧克力裝飾



UDDL77392

**迷你粉紅鑽石**

Mini diamond Pink

尺寸 1.5cm x 1cm

規格 180 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL77604

**(大) 金色雪餅巧克力裝飾**  
Large golden crumble

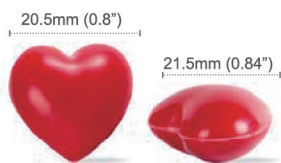
尺寸 3.3cm

規格 176 片 / 盒 ; 6 盒 / 箱

「鑽石恆久遠，一顆永流傳。」

這句深植人心的廣告文案，出自一位年輕的廣告文案編寫人 Frances Gerety，在1947年創作出一句經典廣告語「A Diamond is Forever」（中文譯作「鑽石恆久遠，一顆永留傳」），在2000年《廣告時代》更提名為20世紀最佳廣告語。

鑽石，也因此成為人們對愛情最深嚮往的象徵。



UDDL77376

**紅色小愛心巧克力裝飾**

Petit love

尺寸 2.05cm x 2.15cm

規格 80 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL77495

**細白玫瑰巧克力裝飾**

Chocolate rose mini white

尺寸 2.4cm x 2.2cm

規格 45 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL77218

**紅唇巧克力裝飾**

Hot lips

尺寸 3cm x 1.5cm

規格 177 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL78352

**皇冠造型巧克力裝飾**

Golden crown

尺寸 3.2cm x 3.6cm

規格 200 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL78400

**紅愛心巧克力裝飾**  
Heart red

尺寸 3.5cm

規格 395 片 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL77065

**甜蜜中空巧克力裝飾**  
Sweet heart

尺寸 4.8cm x 6.1cm

規格 64 個 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL77058

**大花心白巧克力裝飾片**  
Heart white

尺寸 6.4cm x 6.4cm

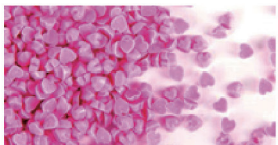
規格 32 片 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL78412

**迷你紅愛心巧克力裝飾**  
Sprinkle hearts

規格 0.6 公斤 / 盒 ; 6 盒 / 箱



UDDL78414

**(灑花) 迷你粉紅愛心代可可脂巧克力裝飾**

Sprinkle hearts mini pink

規格 1 公斤 / 箱

LEB1012

**情人節插牌**

尺寸 : 30cmX21cm

(A4/32片張)

包裝 : 10張/包(320片)



UDDL43168

**黑森林白刮屑巧克力**  
Shaving curled white

規格 2.5 公斤 / 箱



UDDL48174

**玫瑰花瓣造型巧克力裝飾**  
Rose petals pink

規格 200 克 / 盒 ; 6 盒 / 箱



Beetouched, be touched.



蜜蜂工坊歷經三代經營，一直以來都不忘初衷，堅持採用高純度的天然蜜源，每項產品都經過多層檢驗，甚至成立高規格的自檢實驗室，一切只為給消費者最真誠的服務及最原始的甜蜜，提供他們健康多元的飲食文化，體會真蜂蜜，自然甜的精神。

德麥嚴選食材

## • 荷麥醇蜂蜜 • 蜜蜂工坊龍眼蜜

皆使用蜜蜂工坊提供 100% 花開季節所採集的蜂蜜，絕佳的風味香氣，用於烘焙糕點更能增添保濕性

編輯·設計/家芸

### 愈加珍貴稀有的蜂蜜

這幾年的蜂蜜產量歉收，蜂蜜變得愈來愈珍貴稀有，而造成此種結果的因素有相當多成因，其中最主要影響便是全球的氣候暖化問題。

由於近年來全球氣候開始變得不規律，不論是降雨不規則、旱災甚至是各種天災人禍，都造成植物的生長紊亂，龍眼、荔枝的產量不足，不只是果農被影響，蜂農們更是面臨產量不斷下滑的窘境。

除了氣候變遷之外，還有諸如空氣汙染、病蟲害等問題，甚至因為中國政府建造水壩，直接影響到河流水位的下降，導致下游國家遭遇嚴重旱災，農作物的開花率降低，出蜜量減少，這些都接連影響到蜂農需要使用糖水來餵養蜂群，而整體的採收量降低後，整體蜂蜜的價格上漲。

蜜蜂工坊則在三、四年前便已預測到未來可能會有的慘狀，因此我們建立了溫控倉儲系統，在衛生良好的狀況下囤蜜，藉由溫度的控制，讓存放空間保持恆溫，使蜂蜜的HMF及澱粉酶數值穩定，維持蜂蜜品質，確保即使在產業寒冬的情況之下，蜜蜂工坊也能隨時提供最優質的產品給消費者。



### 秋冬暖心品嘗 潤喉蜂蜜梨子

食材：  
梨子1顆、水、蜂蜜適量

#### Step 1

先將梨子洗乾淨，切開四分之一蒂頭，把中間的籽挖出來。

#### Step 2

把蜂蜜放入梨子的洞中，蓋上蒂頭，梨子放入碗中，水加到梨子的一半高即可。

#### Step 3

放入電鍋煮，完成時間約10~15分。

#### ※小提醒：

因為梨子屬於涼性水果，如果是咳嗽這類感冒，梨子一定要燉成湯，吃熱的，如果生食只會愈吃愈糟。如果本身是寒性體質的人建議不要在感冒的時候食用喔，泡點溫熱的蜜水就好了。



# EXPLORE THE WORLD OF CALLEBAUT

## 探索嘉麗寶之美

攝影・採訪・設計/家芸



### 陳建佑

現任台北君悅酒店點心房副主廚

- 經歷 -

香港Hofex 巧克力工藝銅牌  
新加坡FHA巧克力工藝銅牌  
台灣國際廚藝大賽巧克力工藝-特金  
嘉麗寶情人節巧克力蛋糕千人比賽-冠軍  
亞洲甜點大賽台灣代表選拔賽-冠軍  
亞洲甜點大賽代表台灣第4名晉級法國  
世界甜點大賽代表台灣第10名



①	②
③	④

- ① 像極了愛情—四葉紅寶乳霜塔
- ② 閃耀黃金塔
- ③ 優雅與平衡
- ④ 可可排紅莊園

㉔ 在這次的甜點作品中，哪一款的創作理念特別想跟大家分享？

「溫燉柑橘與榛果捲」這款在操作技巧上需要比較細心，每個組件分量都要精確測量才能疊捲成層次完美的圓柱體。大部分慕斯甜點都是做成水平面的層次，這款特別選擇用不同的呈現方式，圓弧狀的設計，希望不同的造型能帶給大家一些新的感受。

㉕ 通常會先從外觀開始向內構思，還是從口味開始向外發展？

從內往外。先想到食材口味，才構想外觀，口味還是最重要的，特別像是在國際比賽中，口味一定是評分中占最高比例的。



㉖ 其中「可可排紅莊園」的風味讓試吃過的工作人員都十分驚豔，可以介紹一下玄機嗎？

這款選用嘉麗寶馬達加斯加巧克力，巧克力本身的風味微酸，在食材搭配上與覆盆子醬相當契合，這次配方選擇製作出兩種蛋糕體，以打造層次豐富的口感。

㉗ 選擇嘉麗寶的理由？

風味很好，價格也不會特別高，尤其是嘉麗寶巧克力的顆粒小，融化速度快，在操作上很方便。

㉘ 在挑選食材方面有什麼標準？

不要侷限在對食材的基礎認知，而是要對其特性充分瞭解，找出適合的搭配，善用技術來提升風味表現，如果沒有技術，拿到好食材也沒辦法發揮它的潛力，特別是巧克力產品，乳化程度是美味關鍵，功夫必須下足。

㉙ 溫燉柑橘與榛果捲



㉚ 情人節巧克力冠軍蛋糕  
巧克力蜂蜜蛋糕

# 全台市佔率第一奶油品牌《Elle&Vire®愛樂薇》 合作Chef LAI 打造奢華甜點饗宴



愛樂薇品牌大使

Elle & Vire® Professionnel Ambassador



德麥特報

特派員：獅麥兒

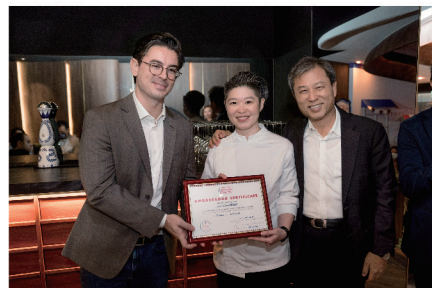
甜點好食光



全台最大烘焙原料進口商「德麥食品」於去年11月獨家代理的法國《Elle & Vire®愛樂薇》奶油，已成為市場上佔有率第一、同時為烘焙界認可的高優質乳製品品牌。為使更多人能夠品嚐奶油的曼妙滋味，德麥食品與「Quelques Pâtisseries 某某.甜點」合作，聘僱Chef LAI擔任愛樂薇品牌大使，此外Chef LAI也以愛樂薇為主角，製做五款甜點獻藝，皆在店內販售，活絡烘焙甜點市場上的熱情，準備讓甜點控嚐鮮濃郁奶油新滋味！

《Elle & Vire®愛樂薇》發源於環境壯闊的法國諾曼第，孕育了聞名世界的天然牧場和優質奶源。1945年，公司在Elle 河和 Vire河之間落成，並由此命名兼具柔美又賦予個性化的名稱「Elle & Vire®愛樂薇」。擁有與品牌調性相同，就是這家隱身在台北巷弄裡的「Quelques Pâtisseries 某某.甜點」店，其純白的店面外觀，融合冷暖材質的室內空間，最重要的就是這位細膩，並帶有責任心和個性化特質的主廚LAI，是愛樂薇台灣區品牌大使的首選。

Chef LAI就讀於國立高雄餐旅大學烘焙管理系，畢業後投入了甜點世界中，不斷致力於技藝提升的她，遠赴法國Ferrandi裴狄廚藝高等學校進修，深度學習法式甜點的技藝與文化精髓，並透過生活在巴黎藝術之都的日常，涵養出風格美學，成為往後創作甜點的靈感來源。



除此，LAI也以研發創作為職志，前後分別於法國三星餐廳Pavillon Ledoyen和五星級飯店Le Meurice實習，致力於精進設計盤飾甜點技能，也在飯店累積高要求的經營模式和一致性甜點製做的學習經驗。

回臺後，LAI決定將法式甜點手藝帶回台灣，開設甜點精品店，從不盲目跟隨潮流的她，將練就一身的烘焙功夫，運用無限的創意巧思帶入自己的甜點作品，每一件都是用心設計，並用滿滿的愛來賦予靈魂，更持續在每一季創作不同口味的變化，打造LAI Style經典法式甜點風。



花柚開好了



Yuzu & Osmanthus

希臘優格/桂花/日本柚子/蛋白糖  
使用：愛樂薇動物性鮮奶油、愛樂薇發酵無鹽奶油



綠丘



Green Hill

小山圓抹茶打發甘納許/大溪地香草薄蛋糕/茉莉花茶奶餡  
使用：愛樂薇動物性鮮奶油、愛樂薇發酵無鹽奶油

黑醋栗蒙布朗



Mont Blanc Cassis

黑醋栗栗子抹面/栗子流餡/黑醋栗蛋白糖/香草香提/莓果費南雪  
使用：愛樂薇動物性鮮奶油、愛樂薇發酵無鹽奶油

黑森林



Forêt Noire

黑巧克力慕斯/酒漬酸櫻桃果餡/香草奶餡/巧克力甘納許/杏仁巧克力脆片/巧克力薄蛋糕  
使用：愛樂薇動物性鮮奶油、愛樂薇發酵無鹽奶油

蜂蜜威士忌起司蛋糕



Honey Whisky Cheese Cake

愛樂薇乳脂起司/龍眼蜜/亞伯樂蘇格蘭單一純麥威士忌  
使用：法國愛樂薇乳脂起司、愛樂薇動物性鮮奶油、愛樂薇發酵無鹽奶油



# Gontran Cherrier Bakery

最好吃的可頌  
法國巴黎

這天麥編極為榮幸地前往重新裝潢開幕的「Gontran Cherrier（簡稱G C法式烘焙）」忠孝旗艦店採訪，採訪當日要不是提早預約，恐怕是沒有座位可以工作呢！

G C烘焙曾被華爾街日報評選為法國巴黎最好吃的可頌，室內空間簡約明亮，摩登時尚，更提供舒適的用餐區域，供客人現場品嚐。平日店面人潮購買不斷，服務人員忙碌不停歇，可頌更是不斷上架補貨，忙碌又熱鬧，可見G C烘焙的魅力指數百分百呀！



是如何被引進台灣  
G C 烘焙

G C烘焙是由誼豐總經理許旭志（Tom）所代理，Tom說「2014年看到G C法式烘焙的日本澀谷店，第一次看到用可頌主體推廣的麵包店，日常生活就很喜歡去購買，真的是太好吃了！」Tom還說，有一次把可頌從日本帶回台灣，經過回烤，覆熱，可頌依然保持它原有的風味與酥脆感，實在難得，就決定把這『美味』，努力爭取引進台灣。

「2015年我曾經寫信到日本G C和法國總部，一週時間就收到拒絕合作的通知信，原因是我的本業做半導體，不適合代理烘焙。但我真的不想放棄，後來帶著計劃書飛去巴黎，期許可以與負責人當面溝通，最後，終於成功了！」

## G C 可頌成功維持火熱度的秘密

Tom說「可頌」隨處可見，但是一直以來也都是許多烘焙店裡頭的配角，人們比較不會去談它。「我們的可頌，折數雖然比較少，但這也是最適合台灣天氣的折數；折數跟天氣有關係，因為它的狀態跟『折』的方式，讓我們的可頌比較能夠承受環境濕度的變化，不會因為濕度高而變鬆軟，這時『麵粉』跟『奶油』的品質也極受重視，好壞差異度就相對容易被吃出來。」



## 愛樂薇奶油是 G C 可頌的首選

Tom 說 G C 烘焙的可頌非常強調奶香味，使用的是冬乳製成的愛樂薇片裝發酵奶油，擁有84%的乳脂肪含量，烤焙膨脹係數大，層次分明，奶油易與麵糰結合，使可頌更加酥脆，適合我們店家使用。我們也嘗試過其它乳製品牌，反而吃不到這種濃郁感，我希望把這奶香十足的幸福風味，直接傳遞到客人的味蕾。

## 法式麵包傳統工藝 追求自然風味

除了奶油，我們可頌的最大特色就是「麵粉」，店裡幾乎所有品項都是使用「法國FORICHER佛雪」這個品牌，在法國是可以拿來做嬰兒食品的麵粉，台灣只有我們使用。

另外就是「酵母」的使用，為什麼很多人吃麵包會造成胃食道逆流?原因就是在於「發酵」。可頌需要花費長時間的發酵，儘管增加人力，我們也不會使用過多的酵母去激發它，反而加入少許酵母，讓麵包自然地成長，比照法式麵包的傳統工藝。



德麥特報

特派員：獅麥兒



## 讓 Tom 印象最深刻的事

有位老奶奶每月都會到店裡購買三條全麥吐司，最近這位奶奶不太能走路，都是兒子過來買，同樣也是每個月三條，於是我們想要回饋予她，就在一次的母親節，特別企劃VIP券贈送給她，並註明”全年皆可使用”，讓這位奶奶感到非常地開心。

我們也時常在下雨天的室外門口提供麵包的試吃，儘管雨天容易讓人心情鬱悶，加上冬季天冷，G C 烘焙也會提供暖心麵包，陪伴大家共度雨季。

採訪完總經理，麥編覺得他是一位非常有溫度的人，人性本著善良的心，在自己的能力狀態下，做很多有意義的事情。儘管在半導體已經有多年的時間，因為如此，藉由機會拓展自己的興趣，遮掩不住對烘焙的熱情，G C 烘焙目前在Tom的代理下，經營的有聲有色，展穩了步伐，立足了「可頌」在台灣市場的重要性，活絡了整個烘焙業界，真的是難能可貴。





# Christmas

## PASTRY DEMO

聖誕西點分享會

By CJSJ Joaquin Soriano

攝影·文字 / 家芸

聖誕節各店都推出繽紛紅綠的聖誕造型，要如何在眾多甜點櫥窗中脫穎而出？今年德麥再次邀請到法國萊思克品牌大使Joaquin Soriano（CJSJ法式甜點創意店主廚，以下簡稱Chef Jo），帶來他的聖誕甜點與精湛的技巧演示。



萊思克



萊思克品牌大使 Joaquin Soriano

甜點經驗豐富的 Soriano Joaquin 曾先後在 Yannick Alléno 和 Alain Ducasse 領導的米其林餐廳 Le Meurice 任職，也曾任坎城知名餐廳 Le Grand Hôtel - Park45、Relais Desserts pastry shop 服務，更是2012年法國甜點大賽（Championnat de France du dessert）馬卡龍冠軍。目前與主廚妻子莊如共同經營CJSJ。



CJSJ

.....

①	②	③
④	⑤	⑥

- ① Alphonse 阿爾馮斯
- ② Lutin 聖誕精靈
- ③ Buche 聖誕之薪
- ④ Galette lampion 燈籠國王派
- ⑤ Daruma 不倒翁
- ⑥ Fraisier CNY 芙蓉西雅

對他而言，聖誕節甜點不僅是甜點店過節必備品項，而是帶著回饋顧客的心意來設計，是一份別出心裁的禮物。Chef Jo打破傳統的玩心，所設計出的聖誕之薪(圖③)，不同於聖誕老人慈祥和藹的形象，帶著個性十足的黑手黨風格，令人印象深刻。

有別於傳統印象中聖誕主題都是對基督信仰或雪國印象的詮釋，Chef Jo選擇結合多種東方傳統節慶元素來設計聖誕甜點。預告即將到來的2021金牛年，聖誕完美銜接明年新春！當中帶有元宵氣氛的燈籠國王派，更是預先揭開「法國萊恩克杯·國王派冠軍賽」競賽序幕！



- ① 餡料煮後操作講解
- ② 燈籠國王派-千層起酥皮割型
- ③ 畫筆沾取可可脂為不倒翁上色



# 法國萊思克 國王派冠

2020 “Lescure” Galette des Rois



## 國王派，一個咬到瓷偶才有機會逆轉人生的法國傳統美食

法國新年吃國王派的傳統，源自於古羅馬的奴隸遊戲？！

國王派最早起源於古羅馬時期的農神節。在每年12月底到的節日期間，羅馬各階層包括奴隸都可以參與慶祝。在節日開始或結束時舉行的宴會上，每個大家族都會在糕點放置「蠶豆」來決定「一日國王」，或稱「農神王子」（Saturnalicius princeps）。當選者可以在一天之內對其主人發號施令，或隨後受處死刑，或者恢復奴僕身份。這也是一種增進主奴感情和在農神薩圖爾努斯的凶日期間通過更換身份而避禍的手段。



## 國王派裡的小瓷偶

基督教統治歐洲之後，教會將這一傳統與東方三博士聯繫起來，並將蠶豆換成幼年耶穌的瓷製小像，但在法語中仍稱為「蠶豆」（fève）。如今的國王餅中往往藏有小瓷像，題材不一，並通常與硬紙王冠一起售賣。儘管宗教色彩已經淡化，大部分法國人在1月初的親朋聚會中仍會分食國王餅，吃到「蠶豆或瓷偶」者成為幸運兒，得到他人的祝福。

# 盃 軍賽

## is Competition



德麥特報

特派員：獅麥兒



### 國王派 – 促進台法文化交流 拉近兩國的距離

德麥食品股份有限公司於2020年底舉辦「法國萊思克盃國王派冠軍賽」，總計兩百多顆國王派參賽，顯示這場年度盛會受到全台灣烘焙業者的關注。由擔任評審長的中華穀類食品工業技術研究所施坤河所長領軍，法國米其林甜點廚師Joaquin Soriano師傅、文華東方西點任樂軒主廚等8位評審評分，經過馬拉松式的討論與試吃，終於遴選出8位選手包括起風茶店的方柏舜師傅、Volute Croissant的王家承師傅、雅聖烘焙家的林建祥師傅、W TAIPEI的林建勳師傅、LZ無框架甜點的徐義傑師、彼得潘烘焙坊的胡天丞師傅、優仕紳烘焙館的陳建宇師傅以及一八一烘焙屋的謝合益師傅。此次入選決賽的參賽者，將移師到南投縣的正瀚生技公司舉辦冠軍選拔賽，預計在12/28(一)選拔出今年度的國王派冠軍，決賽當日也會透過youtube平台進行冠軍賽直播，將比賽內容傳送至全台灣的觀眾，感受烘焙比賽的緊張氛圍。



主辦單位



協辦單位



# 咖啡 & 食物 完美搭配法



TMC咖啡豆袋附有單向排氣閥與夾鏈口，方便取用保存。

咖啡已經成為許多人日常所需，喝咖啡總會搭配一些烘焙美食。但是什麼咖啡搭配什麼食物，最能顯現出咖啡的特色？快來試試看吧！

Q90105	TMC Max Espresso
454g/包	
選自哥倫比亞-安蒂奧基亞省海拔1800公尺以上的阿拉比卡豆，結合非洲優質西達摩，以直火鍋爐設定在二爆中結束，細心的烘焙創造出香氣久長且韻味層次豐富的口感，讓您品嚐每一口咖啡都甜口滑順、香氣濃郁。	
產區：印尼/ 非洲/ 南美洲	



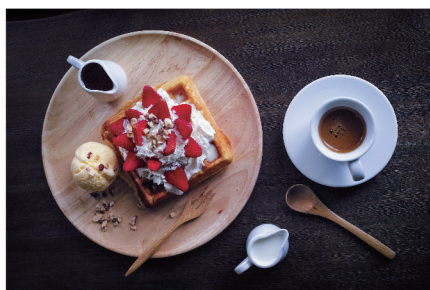
## TMC MAX 咖啡豆

此款綜合咖啡豆主要調性為堅果、巧克力、烤焦糖、奶油，尤其是搭配甜度較高的牛奶製作拿鐵時，奶油及焦糖風味更加明顯，是最適合與輕乳酪及鮮奶油蛋糕搭配的咖啡



德麥特報

特派員：獅麥兒





## 吃到國王派幸運一整年 配上好咖啡幸福一整天

無論是紅茶配點心、紅酒配餐點，越是精彩的飲品與食物做精準的搭配，都會產生神奇的變化，搭上1月6日必吃的傳統節慶國王派，不同特色透過互補的方式感受多層次，咖啡中又香又苦的滋味，和食物中的鹹味交融，在口中調和帶出有趣的味覺享受，最後的回甘韻味，更能感受多層次的味道喔！



咖啡搭配葡萄柚



咖啡搭配RUBY



咖啡搭配芭樂果泥



咖啡搭配檸檬



咖啡搭配荔枝果泥



## 多吃穀物真健康

### 成年人蔬果、乳品、堅果與全穀雜糧攝取不足 飲食太精緻，鈉和糖攝取過多

現今的消費者對於產品的健康訴求越來越重視，希望產品成分能夠單純，不添加人工香料、人工色素及防腐劑等食品添加物。而我們早已走在這股潮流之前，提供天然、健康、美味的選擇。



## 精緻飲食的影響

### ❑ 攝取過量

- 鈉
- 糖
- 油脂



### ❑ 攝取不足

- 纖維素
- 維生素
- 礦物質





## 何謂全穀雜糧？

近年來很多人開始注重飲食健康，強調食物儘量以原始不加工、少鹽、少糖、少油為原則，並開始重視全穀雜糧的攝取。因為它所含的營養素可以完整提供人體需求，對於追求精緻加工的年代，此一改變具有正面的意義。全穀雜糧所含的營養成份包括蛋白質、糖、多種維生素、礦物質、胺基酸、微量元素、纖維質等，比起純白米只有澱粉來說所含營養差異是相當大的。



芝蘭雅的目標是滿足和超越客戶的要求，以及讓客戶對我們有期望

**質量認證：ISO 9001, HACCP, BRC, IFS**

### Zeelandia展現的野心：

開發符合消費者需求和趨勢的產品。

結合原材料的專業知識和對麵包店及其工藝的深入了解。

嚴格的產品測試。

快速回覆客戶的需求。

清楚的信息和文件報告。

全穀類包括未精製的糙米、全麥、燕麥、蕎麥、玉米、薏仁、小米、藜麥等，含有豐富的膳食纖維、維生素、植化素等營養素。膳食纖維能夠提升飽足感，也有促進腸胃蠕動、維護腸道健康、穩定飯後血糖的效果；維生素為人體必需的微量營養素，和人體生理的正常運作息息相關；植化素則是能夠抗氧化、提高人體免疫力、預防心血管疾病等。



Zeelandia公司生產設備全部電腦化，品質穩定，良好的環境，優秀的科技並且不斷研發，改良推陳出新的產品。

# 食話實說

## 「皮」之差，天壤之別——全穀

問你六大類食物是哪六大，你能回答得出來嗎？如果你的腦中有閃過一個「五」的話，那你就lag有點久囉。因為早在2011年公告的《每日飲食指南手冊》中，六大類食物的「五穀根莖類」就已經被更改為「全穀根莖類」了；隨後在2018年又再次更改為「全穀雜糧類」。所以「五穀根莖類」事實上已經是將近10年前的說法了。但這好端端的為什麼要更改呢？且聽我娓娓道來。

因為食品加工的技術越來越進步，我們在食物的攝取上也偏向越來越精緻。這個「精緻」可不是餵給手機和相機吃的那種「精緻」。而是說明這些食品的原料在製成成品之前，經過許多「非必要」的加工。聽起來可能有點難懂，但其實很簡單，我們就用最常吃的稻米來舉個例子吧。稻米收割後，如果沒有去殼就不能食用，所以去殼是必要的加工；但沒有去除糠層的糙米，是可以食用的，所以去除糠層就不是必要的。聰明的你有沒有發現？沒有，好。我們幾乎天天在吃的白米，其實就是精緻澱粉的一員，更不用說是蘿蔔糕等米製品了，所以說現代人真的是半口難離精緻澱粉。





最後還是不免俗要提醒一下，儘管全穀營養豐富，但它終究還是屬於澱粉。如果覺得健康就毫無節制的吃，體重還是照樣飆給你看。正確的觀念是知道自己每天應該攝取的全穀雜糧類食物的份量，再以全穀取代其中的精緻澱粉，才能充分攝取營養、常保健康的身體哦。

全穀：

全麥製品、糙米、全蕎麥、全粒玉米、糙薏仁、藜麥

然而現代人的工作模式變得越來越靜態，不是坐一整天就是站一整天。澱粉是我們一天飲食中佔比最大的一類，也是熱量的主要來源。熱量其實已經不需要像以前那麼高，但人體每天對於微量營養素（礦物質、維生素及膳食纖維）的需求卻不會跟著變少。這時候要避免攝取過多熱量，同時又要得到足夠的微量營養素。最好方法就是用全穀取代精緻澱粉。那什麼是全穀呢？可不是說你臉上那兩塊哦，而是指保留麩皮和胚芽的穀物。這次換以小麥作為例子，小麥在精製過程中，只有去殼的產品稱為全麥，而全麥就是全穀的一種，當然也包含了前面提到的糙米；接著去除麩皮和胚芽，留下胚乳，再經過研磨後就成為了我們熟知的麵粉。然而整顆小麥所包含的微量營養素，其實大部分都在麩皮和胚芽裡，但卻在加工過程中被一起去除。像是維生素B6、B2、B1在麩皮和胚芽的含量加起來就有胚乳的6-7倍之多。除此之外，還有豐富的纖維素可促進腸道健康；植化素則具有抗氧化的功能；礦物質維持身體的正常生理機能。所以在《每日飲食指南手冊》中將五穀根莖類更改為全穀雜糧類，為的就是讓大家多加認識及食用全穀物，減少精緻澱粉的攝取。不僅可以減少吃進去的熱量，還可以補充許多微量營養素。



## 食話實說——全穀

作者／路卡林



Aldia青蘋果餡  
Aldia耐凍鏡面果膠  
造型翻糖  
香草精



Aldia芒果餡  
義大利荷蘭蛋白霜



Aldia藍莓餡  
焦糖布蕾粉  
荷蘭義大利蛋白霜  
原味慕斯粉  
鑽石杏桃果膠



Aldia紅櫻桃餡  
Aldia耐凍鏡面果膠  
原味慕斯粉



Aldia香吉士餡  
Aldia耐凍鏡面果膠



Aldia覆盆子餡



aldia

MASTERS IN FRUIT

## 比利時愛迪亞水果餡公司

憑藉90多年的經驗和對卓越的奉獻精神，擁有高科技生產工藝，專業生產各類水果餡料、鏡面果膠，是水果餡產品領域的領導者之一，擁有著穩定與卓越的品質。

自2010年以來，正式成為了Zeelandia集團公司的成員。Zeelandia在烘焙原料領域的生產、產品應用知識都進一步鞏固了Aldia在市場上的地位。

Aldia水果餡料無倫製作麵包夾餡、甜點、蛋糕類、飲品、冰沙等，都非常適合，那充滿魅力、新鮮甜美的滋味等您來發掘！

# 爆餡的卡士達麵包

配方 / 吳克己 師傅

卡士達麵包大概算是最經典的麵包品項之一了，每個麵包師傅都有屬於自己的卡士達麵包，而我卻對與儀老師的「爆餡卡士達麵包」特別印象深刻。因此我也調整了一下配方，想做出會吐出可愛小舌頭的卡士達麵包！

## 材 料

	材料名稱	%	(g)
中 種	凱薩琳麵粉	70	700
	上白糖	2	20
	新鮮酵母	2	20
	水（常溫）	43	430
本 種	鷹牌高筋粉	30	300
	鹽	1.8	18
	上白糖	10	100
	新鮮酵母	1	10
	優格	10	100
	愛樂薇動物性鮮奶油	10	100
	冰水	15	150
	法國老麵	10	100
	萊思克AOP無鹽發酵奶油	10	100
	合計	214.8	2148

卡 士 達 醬	四葉鮮奶	1000 毫升
	砂糖	100 公克
	蛋黃	200 公克
	香草籽	1/2 根
	上白糖	100 公克
	鑽石低筋粉	84 公克
	萊思克AOP無鹽發酵奶油	50 公克
	糖粉	適量

## 作 法

### 中種麵團（攪拌）

1. 常溫水和新鮮酵母先在鋼盆攪拌溶解。
2. 先將凱薩琳麵粉、上白糖和水放入攪拌缸。
3. 再加入酵母水，以慢速攪拌 3 分鐘。
4. 起缸溫為 26 度；中種發酵以溫度 28 度，發酵 120 分鐘。
5. 此時麵團會呈現拉絲狀。

### 本種麵團（攪拌）

1. 將中種放入攪拌缸，加入鷹牌高筋粉、鹽和上白糖。
2. 接著加入法國老麵、優格、愛樂薇動物性鮮奶油和冰水。
3. 慢速攪拌 5 秒後，加入新鮮酵母；接著以慢速攪拌 3 分鐘後，再轉中速攪拌 3 分鐘。
4. 下萊思克AOP無鹽發酵奶油，以慢速攪拌 3 分鐘，再轉中速 2 分鐘。
5. 此時本種麵團至「完全階段」，拉扯開來的筋膜破洞輪廓呈現無鋸齒狀。
6. 起缸溫 26 度，基本發酵以 28 度，發酵 30 分鐘。

### 卡士達醬

1. 先將四葉鮮奶加熱至 80 度，加入上白糖 100 公克。
2. 另起一鍋，放入蛋黃跟香草籽混合均勻，再加入上白糖 100 公克攪拌均勻；接著將鑽石低筋粉過篩後，加入鍋中拌勻。
3. 將作法[1]倒入作法[3]中，先倒入三分之一並攪拌，此時為離爐狀態。
4. 以小火加熱，再倒入剩下的作法[1]，持續的攪拌；待狀態由稀轉濃稠，再由濃稠轉稀後即可關火。（用打蛋器拉起，紋路很快消失。）
5. 再加入奶油攪拌均勻即可。
6. 取一平盤，鋪上一層保鮮膜，倒入卡士達醬，上方蓋上保鮮膜，需緊貼卡士達醬；放入冷藏備用，完成卡士達醬。

### 麵團(分割)

1. 將發酵好的麵團分割每份 40 公克，並滾圓，共 50 個麵團。
2. 中間發酵以 28 度，發酵 20 分鐘。

### 麵團(包餡)

1. 將麵團滾圓，輕壓排氣後，稍微壓一下，中間厚周圍薄，可避免內餡從中間跑出來。
2. 40 公克的麵團包入 40 公克的卡士達內餡後，將麵團收口。
3. 放入烤盤中，最後發酵以 28 度，發酵 40 分鐘。

### 麵團(烤焙)

1. 直接進爐，溫度上火 220 度、下火 180 度，烘烤 6 到 8 分鐘。
2. 出爐後，在麵包上方撒上糖粉即可完成。





# 新年首選 烘焙器具

**SANNENG**  
BAKEWARE CORPORATION

## 6"/8"圓型切模

SN4206

SN4207



### 一壓成型

可快速又輕鬆  
壓切成圓形

### 人體工學握把

好握  
好操作切壓

### 304不銹鋼

符合食品  
環保衛生



三能食品器具股份有限公司  
SANNENG BAKEWARE CORPORATION

客服專線04-24925580 / 訂製專線04-24925580 / 傳真電話04-24922077  
<http://www.sanneng.com.tw/tw/index.php>  
Email: sanneng.taiwan@msa.hinet.net  
412 台中市大里區工業八路58號



官網



FB

# 新麥烘焙設備



攪拌機



全自動分割滾圓機



整型機



凍藏醱酵箱



歐式電烤爐



熱風爐



層爐+發酵



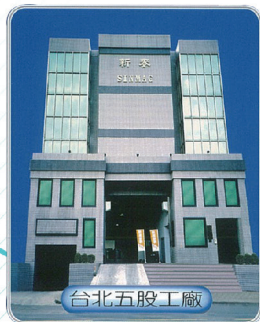
旋轉台車爐

● 新麥企業于1983年創立於臺灣，是亞洲最大烘焙機械之世界級品牌公司，除臺灣企業總部外，另有五股工廠、大陸無錫工廠、臺北、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1200人，至今已有三十八年歷史，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。

● 新麥以自有品牌“SINMAG”行銷全世界各地，包括德國、日本、美國、比利時、義大利等，深受客戶的肯定。

● 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150種機型，符合國際各項衛生及品質指標要求。

**新麥企業有專業的經營團隊，能為客戶提供更多資訊和建議，並能協助客戶在海外發展。買機器來新麥，新麥是您烘焙業最好的夥伴！**



台北五股工廠



大陸無錫工廠



二廠

臺北辦事處/工廠：新北市五股工業區五權六路23號 TEL: 00886-2-2298-1148 FAX: 02-2298-0225 E-mail: tsm@sinmag.com.tw

台中辦事處：台中市西屯區廣福路317-2號 TEL: 04-2706-9912 FAX: 04-2706-9956 E-mail: taichung@sinmag.com.tw

高雄辦事處：高雄市鳥松區大昌路478號 TEL: 07-370-0870 FAX: 07-370-4024 E-mail: khaohsiung@sinmag.com.tw

大陸工廠：江蘇省無錫市錫山區友誼北路312號 TEL: 0510-8377-4487 E-mail: import@sinmag.com.cn

2021  
01月  
January



冬之樂章 麵包講習會  
黃宗辰 師傅



2014 出註：天然酵母蔬果麵包一書  
2020 出註：黃宗辰職人日誌麵包一書  
2014：亞洲城市盃選拔軟式麵包亞軍  
2015：亞洲城市盃台灣代表冠軍  
2018：新加坡亞洲盃麵包明星賽台灣隊教練冠軍  
2012：創立 WUMAI 烘焙本舖

Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
12/27 +三	12/28 +四  法國萊恩克 盃國王派冠 軍賽-決賽	12/29 +五	12/30 +六	12/31 +七	1 +八  元旦 2021	2 +九
3 +十	4 廿一	5 小寒	6 廿三	7 廿四	8 廿五 黃宗辰師傅 台北 冬之樂章麵包講習會	9 廿六
10 廿七	11 廿八	12 廿九	13 臘月	14 初二	15 初三	16 初四
17 初五	18 初六	19 初七	20 大寒	21 初九	22 初十	23 +一
24 +二	25 +三	26 +四	27 +五	28 +六	29 +七	30 +八
31 +九	2/1 二+	2/2 廿一	2/3 立春	2/4 廿三	2/5 廿四	2/6 廿五

| 冬之樂章麵包講習會 - 黃宗辰師傅 / 請洽業務 |

01月08日(五) 18:00- 21:00 台北 台北德麥 (02) 2298-1347 新北市五股區五權五路 31 號



德麥食品股份有限公司  
TEHMAG FOODS CORPORATION



官方網站

粉絲專頁

股票代號  
1264

台北總公司 新北市五股區五權五路31號 電話：02-2298-1347 傳真：02-2298-2263  
台中營業所 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 高雄市三民區銀杉街55號 電話：07-397-0415 傳真：07-397-0408  
宜蘭辦事處 宜蘭縣宜蘭市民權新路132號 電話：03-931-5823 傳真：03-931-5818  
花蓮辦事處 花蓮縣新城鄉花師街15號 電話：03-824-6923 傳真：03-824-6023  
新竹辦事處 新竹市寶光路40號 電話：03-523-3068 傳真：03-523-3013  
嘉義營業所 嘉義市育仁路432號 電話：05-236-6298 傳真：05-236-6297  
台南辦事處 台南市永康區永大路一段122號 電話：06-273-7250 傳真：06-273-7251  
無錫芝蘭雅 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號 電話：+86-0510-8377-4575 傳真：+86-0510-8377-7471  
香港(灣富)公司 觀塘鴻昌道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 5&7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam 電話：+60-3-74993089 FAX：+60-1700813619  
美國子公司 18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA M：+1 626 327 3458 eric.lin@tehmag.com.tw  
印尼子公司 Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420  
T：+62 21 64719599 M：+62 81286357475 albert@tehmag.com.tw  
http://www.tehmag.com.tw E-mail:tehmag@tehmag.com.tw