

TEHMAG FOODS

德麥烘焙新訊

01 月號

2016 年 NO.181



精選在地伴手禮
台灣濃濃人情味

- 嘉麗寶情人節活動 p 3
- 台灣在地伴手禮 p 4
- 名店採訪 - 台南布雷夫手作烘焙 p 10
- 柑曼怡西點講習會後報導 p 13

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 2016 年 1 月 第 181 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



德麥食品公司總經理

Handwritten signature of the General Manager.

事業大鴻年、猴年行大運 – 總經理的話

2015 年對德麥來說是個相當特別的一年，除了是德麥歷經 26 年的努力經營下，也正式股票上櫃掛牌，邁向新的里程碑外，德麥不僅在烘焙領域繼續保有領先地位，亦加速在餐飲市場中「飲品」領域的佈局，這一年來陸續引進利口酒、果露、新鮮果汁、咖啡豆等產品線，更加豐富產品的多元性。

2015 年國內外經濟情勢不佳，中國大陸經濟成長趨緩下，衝擊全球經濟，而台灣 GDP 則面臨「保 1」之保衛戰。儘管如此，「成長」早已是德麥的不變的政策，德麥人憑藉著「勤奮」、「熱忱」的特質，在一片不景氣之中，仍創造出兩位數成長之佳績，著實難能可貴。

在此同時，不少企業競相投入烘焙產業，例如遊戲公司樂陞收購一之鄉、景岳生技收購白木屋、而食品

大廠統一也加速投入烘焙業，除了重新改造聖娜多堡形象，更以「昂舒巴黎」品牌訴說法蘭西風情，建立高檔烘焙品牌形象，連鎖超商全家更斥資 20 億打造麵包工廠，一時之間烘焙業好不熱鬧。

展望 2016 年，德麥將以「健康、品味、便利」之訴求，穩固在烘焙領域所定扎實的基礎，並加大在餐飲領域的投入力度，實現「從烘焙的德麥，邁向食品的德麥」戰略目標。另為延伸並加速對大陸客戶的服務，將由我親自接任德麥大陸子公司「德麥芝蘭雅」總經理一職，秉持「開源、節流」兩大策略方針，實現德麥「營收與獲利並重」的經營目標，所以 2016 年是個相當關鍵的一年，我跟我的團隊都準備好了，目標市場很明確，我也很有信心，帶領德麥人邁向另一個里程碑！！



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

嘉麗寶情人節巧克力創意大賽

比賽時間：2016年1月14日(四)

比賽地點：台北喜來登大飯店

地址：台北市忠孝東路一段12號(B2 祿廳)

「嘉麗寶情人節巧克力職人創意大賽」廣邀各界共同參與製作具創意、特色、切合情人節主題，更兼顧美味的巧克力情人節蛋糕，所有的蛋糕之巧克力需以嘉麗寶頂級比利時巧克力製作，比賽將選出三位最佳巧克力情人節蛋糕，分別為冠軍、亞軍與季軍。現場更廣邀各界媒體親臨採訪，共同提升產品聲量與曝光，更讓情人節成為協助烘焙業興盛共榮的重要節日。

- 凡參加比賽店家，可免費獲得客製化專屬您的嘉麗寶情人節活動廣告文宣品、品牌證書乙面

得獎獎項：

前10名均免費送您至日本嘉麗寶東京研習旅遊

「冠軍」嘉麗寶巧克力100公斤、獎金3萬、獎牌乙面。

「亞軍」嘉麗寶巧克力50公斤、獎金2萬、獎牌乙面。

「季軍」嘉麗寶巧克力20公斤、獎金1萬、獎牌乙面。





本期烘焙新訊，德麥特地精選各地的知名伴手禮，與讀者們共饗之。

1

伴禮一份情 人情一種味

伴手禮 · 在台灣稱之為“丹祿”，也是台語伴手禮的發音，它的由來據傳是因為台灣早期人民生活困苦，逢年過節時要送給親友的伴手禮，不是路上隨便買買的，而是全家省吃儉用存下來或是自己辛苦積累下來的，就像煉丹一樣艱辛，如同那份真誠濃厚的心意表現出人與人之間情感的聯繫。

台北



法蘭司 [金緻牛軋糖]

台北市建國北路二段151巷30號
(02)-2517-1593

法蘭司烘焙一直以來沒有太多的廣告行銷，也沒有裝潢鋪張的店面，我們很認真的把心力花在產品上，堅持用最好的原料、最實在的手藝製作出豐富的口感，我們的目的很單純，只是想看到客人臉上滿足的笑容，讓客人能輕鬆的享受到高品質、實在美味的產品。若要用簡單幾個字來形容法蘭司的理念，我想會是「用心」、「誠懇」、與「踏實」吧。

「金緻牛軋糖」榮獲 2015 年牛軋糖大賽金獎，結合濃郁奶香的牛軋糖，Q 彈卻不黏牙掌握完美比例，柔嫩不膩的口感，讓奶香與堅果在口中完美共舞。

桃園



杏芳食品 [乳酪球][巧克力布朗尼]

大溪鎮中央路127號
03-3881689

杏芳食品在大溪老街地區創業至今已有一甲子，為了保持糕餅的新鮮及考量到顧客們的健康，堅持純手工製作、不添加防腐劑，讓顧客們吃的安心買的放心。

「乳酪球」採用最天然的紐西蘭奶油、NBA 乳酪、重乳酪蛋糕加上底部手工餅乾，需經過兩道烘培手工製作，手工製作雖費時，但堅持就是要給顧客最美味的味道！

「巧克力布朗尼」採用各國五種以上巧克力，師傅精心調配出最佳的黃金比例，香醇巧克力香、小巧可愛的造型讓人一口接一口！

台中



CV 黑色天使 [厄瓜多極生巧克力蛋糕]

台中市北屯區瀋陽路3 段99 號
04-22416232

"CV 黑色天使" 是擁有最純正美妙黑咖啡色的巧克力，"CV" 是 Cake Vacation 蛋糕假期，就是希望在繁雜的生活中，享有屬於自己的蛋糕與美酒。

厄瓜多極生巧克力蛋糕以頂級瑞士蓮巧克力與其他多種巧克力水蒸烘烤並多層次包覆，絕不加發粉、巧克力烘焙粉，濃郁醇厚的芳香與扎實厚重的口感使它有別於一般的巧克力蛋糕，外表更加上五星餐廳等級的食用金粉陪襯裝飾！讓整體視覺貴氣逼人，由多種巧克力的自然苦甜帶進味蕾的芬芳濃郁，猶如一場豪華的頂級甜點盛宴！讓人吃過一次就很難忘記的美味。

彰化



尚福記 [乳酪捲禮盒]

彰化縣北斗鎮七星里陶朱路65 號
04-8875888

尚福記食品創立於 2006 年，成立之初為製作手工傳統麻糬產品堅持不放防腐劑又能夠長效型，進而生產冷凍麻糬，容易保存又不需擔心壞掉，而且冷凍後食用，美味如一。

公司招牌乳酪捲以純手工打造 1 皮 2 餅 7 內餡的完美比例，口味多變，量身訂做，在加上客製化的生產，與市場上的麻糬有所區隔，是適合全家大小、老少皆宜的口味。嚴選來自於澳洲袋鼠奶油起士與帕瑪森起司風味香醇，口感濃郁，繪織出最原始的美味，不管是送禮還是自用都是非常的適合。

南投



泰酥府 [果香脆片]

南投縣埔里鎮西康路40號
04-9298-2318

來自南投埔里的泰酥府，所有產品均採手工製作限量供應，秉持「美食、歡樂、養生、享受」，「泰酥府」三個字裡特別強調了「水、木、人」原來這代表嚴選天然原料，以水、木、人萃，精耕吃的蘭花園。

嚴選南投埔里大坪頂吊網式百香果，用天然百香果粒，不加任何一滴水，使用日本鑽石低筋麵粉及法國飛雪金磚奶油經12小時醒麵下去做生產烘烤，薄薄的金黃色果香脆片，灑上南瓜子、杏仁角做搭配，以達色、香、味兼具的感官享受。

台南



名坂奇 [夏威夷豆塔]

台南市東區裕信路191號
06-3316728

名坂奇使用最頂級的天然食材，加上最繁複的細緻工法，以及獨家的創意，製作出的超人氣甜點，不但是網路上超夯的伴手禮，就連國外也紛紛想品嚐這股美味，這就是超人氣店家「名坂奇」。

一顆小小的豆塔，傳遞幸福甜蜜的滋味，一口咬下，香甜酥脆，多層次的口感，餅皮的奶香搭配甜而不膩的牛奶糖漿、還有粒粒飽滿香脆的夏威夷果仁，天然堅果的香氣在嘴裡融合，蔓越莓的微酸，提升了味蕾的悸動，小小的驚奇，大大的滿足！就是這獨特的美味。

雲林



千巧谷烘焙工坊 [開口獅花生餅][乳酪蛋糕]

雲林縣崙背鄉建國路28號(農會對面)
05-6968353

千巧谷位處雲林崙背，是典型的農業鄉鎮。這裡有全台第二大的酪農區，也是花生的盛產區，我們結合在地的鮮奶與花生做出各式的伴手禮。

「開口獅花生餅」選用崙背在地的飽滿花生，用心烘焙出香酥可口的花生餅！包裝融入地方客家紹安文化，以開口獅為主軸，介紹客家文化，非常具有地方特色的伴手禮！「乳酪蛋糕」添加崙背酪農區的鮮奶製成，口味綿密鬆軟，濃郁香醇，讓人愛不釋手。

宜蘭



宜蘭餅食品 [金棗蛋糕]

宜蘭縣羅東鎮純精路2段130號
03-9549881

「用宜蘭ㄟ仔的精神，做尙有人情味的餅」，「宜蘭餅」觀光工廠立志要成為宜蘭地區人文氣息第一，兼具傳統與未來概念的地方觀光工廠，更要在此塑造出具備國際市場潛力，能代表台灣文化的「美食伴手禮」品牌，做為吸引國外觀光客，發展地方繁榮與邁向國際化經營的新標地。

俗語說：「吃金棗，年年好」。金棗蛋糕特選頂級的純正宜蘭金棗，精心焙製而成，質地綿密，芳香可口，敬祝闔家「金棗富貴，年年高升」。

高雄



打狗餅舖 [打狗餅]

高雄市苓雅區中正一路135號(捷運技擊館2號出口)
08-7326667

高雄在打狗時期，無論節慶、宴會、喜事，待客之道就是糕仔餅。【打狗餅舖】傳承傳統打狗時期末代師傅之手藝，加上現代創意人之意念，並經過智慧領域之孕育成長，及知識經濟之研發創作而創造了「打狗餅」，打狗餅不但發揚傳統文化，並接軌創新文化。

打狗餅首創以水果做內餡，用港都代表之時令水果，以麥芽糖沉潛熬製，選用來自紐西蘭的德紐奶油以精湛手工麵皮包裹法，襯托內餡Q中帶勁的口感，表現古早味。內餡含高鈣、高纖維，符合現代人健康需求。

屏東



露琦和洋餐廳 [天皇乳酪]

屏東市中山路勝義巷6號
08-7326667

露琦和洋餐廳是位於屏東一間很有日式風格的餐廳，從店內擺設到裝潢設計都可以說是走日式和風，讓人來到這邊彷彿是置身在日本當地用餐一樣的愉悅。

天皇乳酪，是店內的師傅花了很長的時間去做研發與試驗，經過多次烘焙時間後發現最佳的口感，加上使用澳洲袋鼠起士與德紐奶油，使產品提升更濃郁的香氣與味覺，加上抹茶風味粉的清爽，搭配Q彈麻糬及紅豆的甜味，口感層次豐富，細膩的和風混入了濃郁的歐風，勾勒出和洋食的經典傳奇。

做出 一個健康 幸福的麵包

布雷夫手作烘焙



1 | 2
| 3

1. 布雷夫老闆楊世均暢談經營理念。
2. 布雷夫手作烘焙店面設計充滿歐式風格。
3. 有著樸實的外表與不平凡的內在，材料簡單卻很健康，就是店裡麵包的一貫風格。

位在台南大學路 22 巷是許多文青聚集的地方，隱身在巷弄中的「布雷夫手作烘焙」是一間有歐式風格的裝潢格局，特殊的陳列設計將店員與顧客更拉近了距離，老闆想做一間有溫度的麵包店，希望人與人之間是有連繫的，所以這裡的麵包都有專人為它解說，非常帥氣的烘焙型男楊老闆全身上下都充滿著藝術氣息，店裡從內到外都是老闆親手設計的，老闆本身自己喜歡做一些小裝飾與盆栽設計，每一個角落都有另人感動的小確幸。

76 年次的「楊世均」老闆在業界已非常出名，年紀輕輕就曾榮獲全國技藝競賽冠軍頭銜，但你一定沒

法想像這可是上演過多少次的家庭革命換來的成果，從小因為漫畫「中華一番」而有了做菜的興趣，上了高中家人希望考好大學未來才有前途，但才讀了半學期就知道這不是自己要的，所以決定轉高職去學技能，當時爸爸非常不諒解為此父子倆常爭吵，在一次的爭吵中父親終於妥協雙方抱頭痛哭的畫面他至今都難忘，因為他知道天下父母心愛子心切，爸爸也是擔心他未來的出路，所以轉換高職後他比以前更認真更努力，只要有證照就一定考過，年輕人假日遊玩的時間他拿來研究麵包，後來家人看到他的堅持與努力也就慢慢認同他的理想，當他得到冠軍時爸爸更是買下附近的報紙開心的與街坊鄰居分享兒子的榮耀，那一



1. 充滿特色風格與產品也是外國朋友喜歡相聚的場所。2. 蘋果諾曼第-新鮮鳳梨蘋果先炒過，鳳梨熬6小時才拌入麵包，添加葡萄乾與蔓越莓，有蘋果芳香味，無油健康又美味。3. 鳳梨堅果裸麥-鳳梨果香搭配核桃，裸麥含高膳纖維營養，健康歐式麵包新概念。4. 起士巧巴達-新鮮蕃茄與九層塔，口感就像吃披薩一樣，皮脆內紮實。5. 位於關廟的創始店，現由老闆的父母親經營。

1	2	3
4	5	

刻他也忘不了父親臉上燦爛驕傲的笑容。

基本功紮實練就有溫度的麵包

大學時就讀嘉南藥理科技大學餐旅管理系，楊老闆說當時受到恩師吳崑崙老師的影響，讓他到現在都受用，吳老師希望學生具有創造性，所以給學生許多空間思考與練習，並不會馬上就教導該怎麼做，也因為這樣他必須從無數中的失敗不斷磨練吸取經驗，這些失敗的經驗卻是不斷累積對烘焙的基本功，現在楊老闆只要用看的就知道麵包的好壞在哪，楊老闆說：「這裡的學徒我只教他一天隔天就必須自己上手，失敗了再重做而已，這裡也沒有所謂的 SOP，因為天氣的冷熱與水質的影響連操作師傅的不同都會影響流程與時間，他要學徒自己去感受才能做出有溫度的麵包」。

剛開始布雷夫是從網購做起，客戶雖然喜歡他的麵包但冷凍宅配對現代人的飲食習慣是一種挑戰，所以決定在自己的老家關廟，媽媽的麵攤旁賣麵包，布雷夫堅持講究天然食材，果醬是自己用新鮮水果煮醬而成，與自製酵母，不添加任何化學成份在麵包裡，也因為這樣麵包吃起來非常的紮實具有渾厚的口感，但現代人吃習慣台式軟麵包與不是用天然食材做柔軟又香的歐式麵包，初接觸也許會吃不習慣他天然的麵包感，只有真正的行家才吃得出原味的所在，剛開始生

意一天只有三四千塊，直到一個記者的旅遊無意間吃到布雷夫的麵包驚覺這才是台灣人該吃的麵包，記者看到竟是出自一個年紀輕輕的孩子之手，覺得非常具有報導價值，就這樣新聞一播出讓布雷夫大放異彩。

堅持歐式麵包的理由

老闆說：「它有樸實的外表與不平凡的內在，材料簡單卻很健康，口感紮實卻有韌性，伴隨淡淡的麥香味，比起花俏台式麵包，歐式麵包更健康無負擔。」

堅持選用 T55 法國粉的理由

老闆學生時就發現 T55 法國粉做出來麵包有天然的麥香味，後來發現它是保留了原有研磨胚乳的青華，有較高的營養價值，一般高筋麵粉搓開來會縮回去必須再搓第二次，但相對的麵筋組織就被破壞了，可是使用 T55 法國粉一次就到位這也是堅持選用的原因。

種種的堅持在這個人工食品添加物的時代更顯珍貴，楊老闆用漫長時間等待的麵包與天然食材為台灣找回烘焙的初衷。

FB: 布雷夫手作烘焙

布雷夫手作烘焙(夢想二館)
台南市東區大學路 22 巷 19-3 號
06-208-7521

布雷夫手作烘焙(創始本館)
台南市關廟區南雄路 1 段 986 號
06-5956747

愛馬仕頂級白油 Shortening

出於優質呈現的理念製造 造就優雅之極的傳統典範



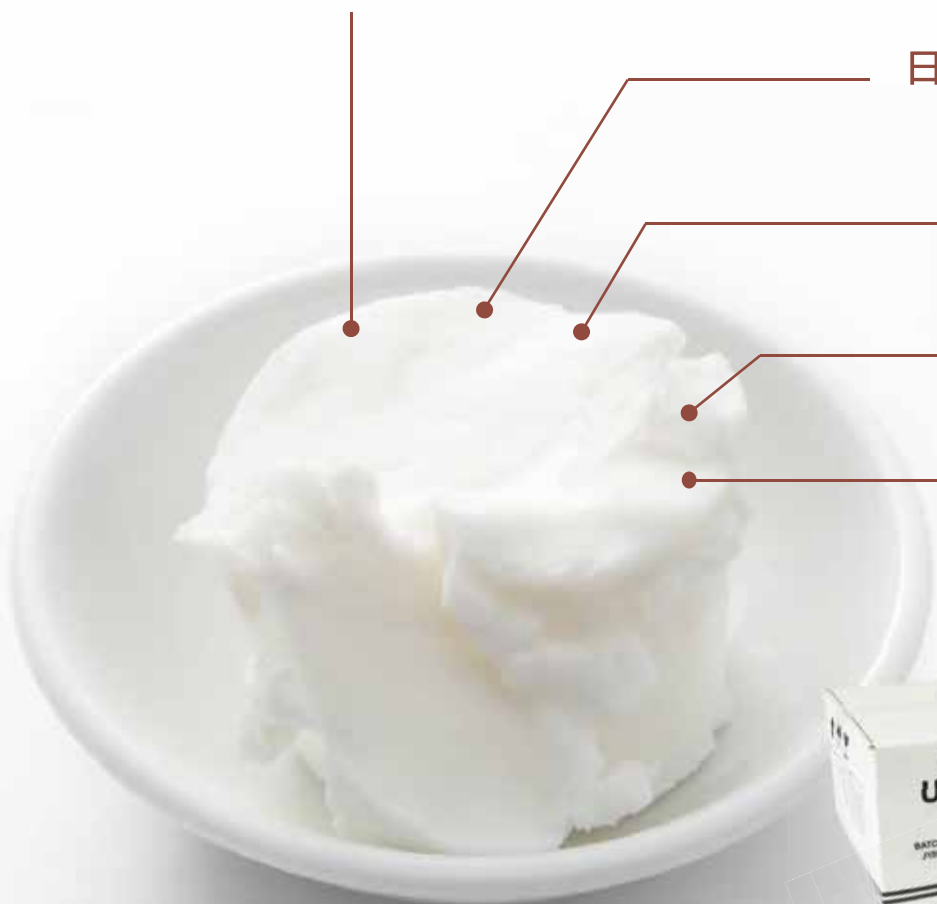
不含任何氫化物質！全素食可用！

日本日清公司技術團隊研發的技術

可以完全替代豬油

烤好的麵包上增加亮澤感

適用於奶油蛋糕、小西點
各式餅乾、吐司及其夾心
或油炸油時使用



愛馬仕頂級白油
16kg/箱

干邑與苦橙的天作之合

柑曼怡香橙干邑甜酒



1	2	3	4
	5	6	7

1. Laurent Moreno 主廚現場示範柑曼怡香甜酒運用。
2. 瑪德蓮小蛋糕。
3. 滿場爆滿的觀眾仔細聆聽講習內容。
4. 講習結束後與工作人員合影留念。
2. 橙香焦糖蛋糕。
3. 草莓檸檬香茅蛋糕。

柑曼怡是由法國上等陳年干邑和獨特熱帶野生柑橘調和而成的著名利口酒。它很快就在歐洲和北美最富盛名的時尚之地以及全球高級酒吧中取得巨大的成功。如今，人們享用著柑曼怡調製而成的各種繽紛雞尾酒、甜點、以及美食。如同當年將上等干邑與熱帶柑橘的完美結合，許多位調酒與甜點大師始終貫徹著柑曼怡與生俱來的超凡搭配與大膽創新。

德麥食品此次也特別邀請遠從法國而來的 Laurent Moreno 主廚，於台灣北中南三地舉辦了運用柑曼怡所製作的西點講習，Laurent Moreno 主廚熱情不藏私，把在運用上的技巧傾囊相授給大家，所以在台北、台

中、高雄這三場講習是叫好又叫座，場場爆滿，大家也對這項產品有著相當高的興趣。

柑曼怡香橙干邑主要由上等干邑與野生柑橘精華調配而來，兩者皆經由蒸餾過程所取得，就像是香水的製程一樣，濃縮了最極致的風味。在甜點的製作過程中，免不了有加熱或是冷藏的需求；柑曼怡的干邑基底使其能在溫度變化的過程中依舊保持穩定。與一般烘培用酒不同的是，柑曼怡香橙干邑在法國橡木桶中經過長達 7 年的陳年時間，讓香氣更持久深遠，也增加了持久力。若是對此產品有興趣的店家，歡迎與德麥業務洽談。



回歸身心靈的健康與喜悅

維康維他命麵包粉



1 | $\frac{2}{3}$

1. 現今健康意識抬頭，國人飲食不在只能吃飽，也希望能吃的健康、吃的均衡。
2. 維康證書，荷蘭國家認證，含豐富的維他命群。
3. 維康天然酵母麵包。

維康的食品與健康有很大關係，現今的消費者也意識到了這一點，這就是 Zeelandia 開發維康維他命麵包粉最主要的原因。維康維他命麵包粉是一種美味的雜糧麵包，可以補充維生素，有豐富的鐵質與維他命群、維生素和礦物質，具咬感、Q 中帶勁、有多種健康穀物而成，例如亞麻子、向日葵種子和芝麻籽，滋潤卻不潮濕，維康維他命麵包粉具有味道鮮美、香脆的外皮和全雜糧的基礎，使用維康維他命麵包粉即可做出既簡單又輕鬆同時具備營養價值極高的糕點。

維康天然酵母麵包應用配方

中種

1. 鷹牌高筋粉350
2. 維康維他命麵包粉 ..150
3. 糖15
4. 鹽2
5. 水250
6. 葡萄種液50

本種

1. 鷹牌高筋粉500
2. 糖140
3. 鹽10
4. 水100
5. 葡萄種液100
6. 麥種200
7. 老麵350
8. 1 號翡冷翠橄欖油 ...80

製作流程

攪拌時間：4LM
麵糰溫度：26°C
基本發酵：常溫 12 小時

攪拌方法：隔夜中種法

攪拌時間：2L2.5M
麵糰溫度：28°C
基本發酵：80-90 分
分割重量：180x3
整型樣式：山形吐司
最後發酵：80 分
烘焙溫度：160\240°C
烘焙時間：50 分

獨一無二黃金比例的獨特配方

芝多司麵包粉



1 | 2
| 3

1. 別具風格的芝多司麵包粉，可以運用在產品上做出多樣的變化。
2. 和風芝士核桃堡。
3. 芝多司起司鹽麵包。

芝多司麵包粉是一款具有獨特風味的麵包粉，Zeelandia 特別研製符合現代人口味的調理麵包口感，特添加在陽光明媚的玉米田中採取的玉米磨成碎粒，與芳香乳酪的起士粉，清甜的蕃茄粉所研製，搭配荷蘭公司獨一無二黃金比例的獨特配方，讓您不需大費周章的準備食材，輕鬆即可變化出多種調理麵包口感。

芝多司起司鹽麵包麵包應用配方

中種

1. 拿破崙法國粉300
2. 伯爵棕色乾酵母1
3. 水300

本種

1. 芝多司麵包粉150
2. 凱薩琳高筋麵粉100
3. 拿破崙法國粉450
4. 細砂糖60
5. 食鹽18
6. 卡地亞動物鮮奶油 ..100
7. 德麥麥芽精3
8. 伯爵棕色乾酵母10
9. 水280
10. 飛雪金磚奶油80
11. 法國老麵200

製作流程

攪拌時間：LM

基本發酵：拌均後，25°C 隔夜發酵

攪拌方法：擴展法

基本發酵：30 分翻面 30 分

分割重量：60g

中間發酵：冷藏 20 ~ 30 分

烘焙前裝飾：刷蛋後沾帕瑪森起司粉

最後發酵：50 分

烘焙溫度：220/180°C，15 分噴蒸氣，7 分鐘後拖出表面擠上起司醬 10g

佳年新年到 猴年亨通好運到

猴年新趨勢 新春麵包講習配方

林忠禎師傅

親切有禮的林忠禎師傅，可說是台灣麵包界近代史的縮影，不只擁有多年練就的扎實功力，同時更有新一代的思維，對於各類型的麵包，無論是素材，或是配方比例，皆能駕輕就熟、瞭如指掌，而且持續不斷與時俱進，使林師傅在台灣烘焙業界有著重要的地位。



無論祖先來自何方，每個華人都把農曆新年視為一年中最重要的節日。這個喜氣洋洋的歡樂時刻，更是與家人、朋友團聚的好時光，德麥食品也不會缺席這個重要的節慶，所以特別在新年前舉辦了新春麵包講習。

本次林忠禎師傅示範了「香桔布里歐麵包」、「布雷特庫奇」、「猴標番仔火」、「飛碟咖啡餅乾」、「いちばん（一桔棒）」等共 5 款的精緻麵包，每一款都極盡精緻美味，徹底展現了林忠禎師傅深厚的功力，像是香桔布里歐麵包以大桔子概念應景，帶入大量水果乾展現春天的多彩多姿，所以用體型較大的麵包作成品，也有取諧音大桔大利的意義，本次所有新春產品都極具特色，另外也搭配上新年新春的包材設計運用，有著伴手禮的概念，讓店家有了更多的選擇，這次的新春講習會，每一道食譜都是精心規劃，不但美味美感兼具，更有強大的市場競爭力，巡迴講習下來，更是獲得了滿場的掌聲，本次也特別公開產品的製作配方，若是有興趣的店家，請盡速與德麥業務洽談。



	1	
2	3	4

1. 香桔布里歐麵包。
2. 猴標番仔火。
3. 林忠禎師傅。
4. 布雷特庫奇。

猴標番仔火



新韓國麵包粉	500
法國諾曼第發酵無鹽奶油	170
大豆沙拉油	25
食鹽	12
全蛋	50
冰水 (12°C)	360
帕瑪森起司粉	40
高纖粉	60

- 攪拌時間：桌上型 4 檔 4 分
- 整型樣式：擠長度 16 公分
- 烘焙溫度：上．旋風爐 150°C
- 烘焙時間：35 分
- 烘焙後裝飾：單頭沾巧克力

香桔布里歐麵包



中種

鷹牌高筋粉	500
上白糖	45
食鹽	6
伯爵牌速發乾酵母 (棕)	3
冰水	220
法國諾曼第醱酵無鹽奶油	160
冰鑽菁華橙皮酒 60%	30

- 攪拌時間：L5(立式桶)
- 麵糰溫度：21°C
- 基本發酵：15 小時
- 攪拌方法：中種法
- 攪拌時間：9 分筋
- 麵糰溫度：26°C
- 基本發酵：50 分

本種

鷹牌高筋粉	500
上白糖	140
德麥翻糖	150
食鹽	4
伯爵牌速發乾酵母 (棕)	5
第三代改良劑	5
蛋黃	400
法國諾曼第醱酵無鹽奶油	165
冰水	100
意大利桔子皮	300
葡萄乾	100

- 攪拌時間：L5(立式桶)
- 麵糰溫度：21°C
- 基本發酵：15 小時
- 攪拌方法：中種法
- 攪拌時間：9 分筋
- 麵糰溫度：26°C
- 基本發酵：50 分

いちばん（一桔棒）



中種

拿破崙法國粉	600
上白糖	20
伯爵牌速發乾酵母（棕）.....	1
冰鑽菁華橙皮酒 60%.....	40
冰水	310
鹽（隔夜用）	2

本種

鑽石低筋粉	400
食鹽	18
十香軟筋粉	1
卡地亞動物性鮮奶油	50
全蛋	100
法國諾曼第醱酵無鹽奶油	50
法國老麵	200
飛雪片狀奶油	1000

- 整型樣式：20cm x 3cm 表面沾糖排烤盤，可直接入爐烤
- 烘焙溫度：180°C 》》150°C（旋風爐）
- 烘焙時間：15 分後降溫再 25 分

- 攪拌時間：L6（立式桶）
- 麵糰溫度：22°C
- 基本發酵：隔夜醱酵

飛碟咖啡餅乾



新韓國麵包粉	500
荷麥咖啡粉	15
荷麥咖啡香精	40
法國諾曼第發酵無鹽奶油	150
大豆沙拉油	25
高纖粉	60
全蛋	50
冰水 (12°C)	285
卡地亞動物性鮮奶油	100
帕瑪森起司粉	40

- 攪拌時間：桌上型 4 擋 4 分
- 烘焙溫度：旋風爐 150°C
- 烘焙時間：35 分

布雷特庫奇



中種

普羅法國粉	400
上白糖	100
法國老麵	100
卡地亞動物性鮮奶油	350
冰鑽菁華橙皮酒 60%	30
法國諾曼第醱酵無鹽奶油	100
食鹽2

- 攪拌時間：打到五分筋離缸即可
- 麵糰溫度：24°C
- 基本發酵：常溫 15Hr (28°C)
- 攪拌時間：5 分筋性
- 麵糰溫度：26°C
- 基本發酵：60 分
- 分割重量：800g

本種

普羅法國粉	700
伯爵牌速發乾酵母 (棕)	15
水	80
糖5
法國諾曼第醱酵無鹽奶油	300
上白糖	300
食鹽10
全蛋110
意大利桔皮	300
神仙果	300

- 整型樣式：30 長 x12 寬
- 最後發酵：150 分
- 烘焙溫度：上 180°C 下 150°C
- 烘焙時間：約 45 分
- 奶油及部分粉後加，才易有筋性。

青年烘焙師－黃仙禎

高傲卻不失冬天中溫暖甜蜜的感覺－雪中莓

使用食材

卡地亞動物鮮奶油、樂比冷凍草莓果泥、樂比冷凍覆盆子果泥，德麥香草夾、糖、雞蛋、牛奶、吉利丁、德麥花條巧克力片、德麥綜合纖細長竿、德麥 A 級開心果、德麥紅龍冷凍白醋栗。



1. 雪中莓。2. 黃仙禎 -23 歲。3. 嘉義尊皇大飯店。



濃郁的香草慕絲，搭配酸酸甜甜的莓果慕絲香濃卻又清爽不膩，正如雪地中的“莓”一樣，既高傲卻又不失帶給人們冬天中溫暖甜蜜的感覺，令人無法忘懷。

尊皇大飯店
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

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 13,000 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！



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：致力於環保持續改善

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

1月號



歐風來襲麵包講習

葉志文 師傅

打響2016，歐風來襲，現場將示範多款風格多變、精緻美味的歐式麵包，一起來探索充滿美妙的歐風之旅。

現場示範：

- 麥香鳳梨
- 墨魚天婦羅
- 櫻桃布里歐
- 相思抹茶
- 蒙特婁咖啡

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
					1 元旦 休	2 休
3	4	5	6	7	8	9 休
10	11	12	13	14 CALLEBAUT 嘉麗實情人節大賽	15	16 休
17	18	19 花蓮 葉志文歐包講習	20 宜蘭 葉志文歐包講習	21	22 桃園 葉志文歐包講習	23 休
24 31	25	26 高雄 葉志文歐包講習	27 台南 葉志文歐包講習	28 嘉義 葉志文歐包講習	29 台中 葉志文歐包講習	30

葉志文歐風麵包講習會：新台幣500元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
01月19日	二	下午6:00-9:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737 (薛淇元)	花蓮市中興路55號
01月20日	三	下午6:00-9:00	宜蘭	麥匠手做烘焙工坊	(03) 925-3198	宜蘭市凱旋路129巷8號
01月22日	五	下午6:00-9:00	桃園	全國食材	(02) 2298-1347	桃園市大有路85號
01月26日	二	下午6:00-9:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
01月27日	三	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
01月28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
01月29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



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



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 嘉義市舟人路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(濟實)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

馬來西亞分公司 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 (Panjmitr) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand
 Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887

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：0510-83774575 傳真：0510-83777471