

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 8 月 第 176 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

# 40 款中秋幸福味道

## 新訊櫥窗

遇見中秋幸福好味道

P2

## 熱銷配方

孫正謙中秋講習配方

P7

## 講習會報導

18°C 茆師傅 巧克力幸福秘碼經營講座

P10

## 主題報導

義國莉義大利麵美食報導

P12

# 40款中秋幸福味道

每年都有不少的民俗節慶，而民間因應節慶的食品也很多，例如清明節的潤餅，端午節的粽子等。很好玩的，在現代的社會裡，即使不是清明節或端午節，大家還是會吃潤餅或粽子，但是唯獨只有中秋節的月餅，在中秋節之外的日子，就很難見到它的蹤跡。

早在唐宋之時，民間就已經有吃月餅的習俗，演變至今，月餅已有多種類別，包含台式、廣式、港式、京式、蘇式、潮式等等，中國許多地方也會有當地獨特的口味，甚至在越南、日本沖繩也有吃月餅的習俗。

月餅的型狀大多製作成圓形，除了代表月圓之外，也蘊含著團圓的意義，使得中秋節成了過年之外，全年度最重要的一家團聚之日，在外工作或讀書的遊子，在這一天幾乎都會返鄉團圓。除了闔家團聚之外，中秋節對工商業也很重要，因

為這也是一年一度送禮感謝的重要時節。

於是，就在返鄉伴手禮與送禮的龐大需求下，月餅成了烘焙業者的重要商機，在市場不斷的競爭之下，各業者的月餅口味也不斷推陳出新，以吸引消費者的青睞。在這二年，食安的問題更讓消費者持續關注，如何選擇口味眾多，且有安心保證的月餅餡供應商，就成了各烘焙業者的重要課題。

德麥一向以來，持續以提供高品質且安心可靠的食材為職志，在今年度特別備妥了40款的頂級月餅餡，協助業界創造並掌握商機，在今年的新口味中，除了冬瓜鳳梨餡、冬瓜椰果鳳梨餡、烏豆沙餡之外，更有特別的香蕉乳酪餡，以及餅用客家綠豆餡，讓月餅的口味提升至新的境界，讓送禮與返鄉的人有面子，吃的人開心滿懷，這正是幸福的味道啊！





NEW

### 冬瓜鳳梨餡

精選上等冬瓜與鳳梨，經特別手法煉煮，口感清爽且完整保有鳳梨風味，並保留大量鳳梨纖維

規 格：30 斤 / 箱（純素）



NEW

### 冬瓜鳳梨椰果餡

精選上等冬瓜與鳳梨，口感清爽完整保有鳳梨風味，並保留大量鳳梨纖維，更加上彈牙口感的椰果，在口中迸出絕妙好滋味

規 格：30 斤 / 箱（純素）



NEW

### 香蕉乳酪餡

精選頂級香蕉，搭配香濃的乳酪製成，香蕉的芳香與乳酪的乳香完美交融，充滿濃郁美味，令人欲罷不能

規 格：5 斤 x8 包 / 箱（奶素）



NEW

### 烏豆沙餡

濃厚的純紅豆香，甜而不膩的口味，色香味俱全，完美再現懷念的古早味

規 格：：5 斤 x8 包 / 箱（純素）



NEW

### 餅用客家綠豆餡

以特調綠豆，搭配薑調製而成，重現客家傳統風味，鹹中帶甜，口口留香

規 格：5 斤 x10 包 / 箱（奶素）



### 干貝 X0 餡

精選上等干貝與蝦米，以特調 X0 醬拌炒製成，香味濃郁，口齒留香，展現道地廣式風味以上選豬肉與香菇，配合香醇醬油滷製，產生絕佳的組合，美味可口，懷念的古早味完美再現

規 格：5 斤 x8 包 / 箱（葷）



### 香菇滷肉餡

以上選豬肉與香菇，配合香醇醬油滷製，產生絕佳的組合，美味可口，懷念的古早味完美再現

規 格：5 斤 x8 包 / 箱（葷）



### 京皇酥（餡）

德麥烘焙師團隊獨家研發，口感細緻香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛

規 格：5 斤 x 6 包 / 箱（蛋奶素）



### 京皇酥（皮）

德麥烘焙師團隊獨家研發，口感細緻香滑，入口即化，烤後的金黃色澤外觀，充滿尊貴氣氛

規 格：5 斤 x 6 包 / 箱（葷）



### 咖哩月餅餡

以特調咖哩粉搭配豆泥調配而成，重現傳統咖哩風味，香味撲鼻，帶點微辣的味道令人欲罷不能

規 格：5 斤 x8 包 / 箱（葷）



### 頂級棗泥餡

精選優質黑棗與紅棗，調製最道地的傳統棗泥口味，完美保留棗香，質地細膩順口

規 格：5斤 x 8包 / 箱（純素）



### 德麥蓮蓉餡

選用譽為”中國第一蓮子”的頂級天然湘蓮製成，質地細膩，潔白圓潤，清香鮮甜

規 格：5斤 x 8包 / 箱（純素）



### 桂花核桃餡

以清香的桂花，搭配健康的核桃，二者的香味交融，帶出高雅的氣息

規 格：5斤 x 8包 / 箱（純素）



### 奶油綠豆沙

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口

規 格：5斤 x 8包 / 箱（奶素）



### 純綠豆沙

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口

規 格：5斤 x 8包 / 箱（純素）



### 芋頭酥豆餡

特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味

規 格：5斤 x 8包 / 箱（純素）



### 餅用顆粒芋泥

特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味

規 格：5斤 x 8包 / 箱（純素）



### 頂級土鳳梨餡

特選頂級土鳳梨，只留果肉不留芯，僅以最基本方式調味，展現出最高等級的鳳梨風味

規 格：30斤 / 箱（純素）



### 土鳳梨餡

嚴選新鮮鳳梨果肉調製，不添加冬瓜醬，吃的到真正鳳梨風味，是時下最受歡迎的產品

規 格：45斤 / 箱（奶素）



### 寒天鳳梨醬

採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與80%的鳳梨果肉研製出傳統美食鳳梨酥，吃的到香甜鳳梨果肉

規 格：20斤 / 箱（奶素）





### 桂圓鳳梨餡

精選上等桂圓，搭配純正土鳳梨，以慢火熬煮而成，香味四溢，滿口都是純正中秋味

規 格：25 斤 / 箱（純素）



### 八卦山土鳳梨餡

使用純土鳳梨餡為基底製成，香味濃郁，同時也能吃到鳳梨纖維，口感上更添變化

規 格：25 斤 / 箱（純素）



### 蔓越莓土鳳梨餡

精選頂級蔓越莓，搭配土鳳梨餡製成，完美保留了蔓越莓原始風味，令人欲罷不能

規 格：25 斤 / 箱（純素）



### 芒果餡

以特選芒果泥精製而成，富含濃郁芒果香味，口感絕佳

規 格：5 斤 x 8 包 / 箱（純素）



### 顆粒芒果餡

以特選芒果泥精製，加上芒果顆粒而成，富含濃郁芒果香味，增添口味滿足感

規 格：5 斤 x 8 包 / 箱（純素）



### 金桔月餅餡

精選新鮮金桔調製，保留金桔絕佳風味，口味甘甜溫和，並降低糖分減輕身體負擔

規 格：5 斤 x 8 包 / 箱（純素）



### 蘭陽金棗餡

從金棗故鄉宜蘭縣，精選蘭陽平原特產的金棗果粒製成，帶有濃厚的道地本土風味

規 格：5 斤 x 8 包 / 箱（純素）



### 巴黎焦糖栗子餡

精選法國進口頂級栗子，以大量焦糖慢火熬煮，形成異國風情的美味，同時仍保有栗子丁的口感

規 格：5 斤 x 10 包 / 箱（純素）



### 酒釀蔓越莓餡

精選美國產頂級蔓越莓，浸漬於紅酒中再以細火熬煮而成，口味成熟且富有層次感

規 格：5 斤 x 8 包 / 箱（葷）



### 黑糖桂圓月餅餡

精選上等桂圓，搭配特等黑糖研製而成，口味豐醇，甜而不膩

規 格：5 斤 x 8 包 / 箱（純素）



### 洛神花餡

精選上等桂圓，搭配特等黑糖研製而成，  
口味豐醇，甜而不膩

規 格：5斤 x 8包 / 箱（純素）



### 白雪乳酪餡

選用頂級的美國 NBA 起士，精製而成的特  
殊白色餡料，起士風味濃郁，適當的鹹度  
更能引發食欲

規 格：5斤 x 8包 / 箱（蛋奶素）



### 德麥桃山皮（原味）

嚴格控管製作流程，經過獨家煉煮四小  
時，色澤亮麗，低脂輕糖、入口即化、綿  
密細緻、口感極佳

規 格：5斤 x 8包 / 箱（蛋奶素）



### 多穀雜糧月餅餡

德麥精選多種優質穀物調製而成，營養滿  
分，富纖維質，最適合追求健康養生的現  
代人

規 格：5斤 x 8包 / 箱（純素）



### 香蘭白玉月餅餡

選用高雅清香的斑蘭葉，加入上等白瓜  
子，形成獨特的餡料，一次滿足香味、口  
味與視覺

規 格：5斤 x 8包 / 箱（純素）



### 客家擂茶月餅餡

特選上等茶葉研磨入餡，完美保留茶葉的  
清香，入口即可感受獨特的茶甘味

規 格：5斤 x 8包 / 箱（純素）



### 和風抹茶月餅餡

將日式抹茶結合入白鳳豆沙中，口味清  
爽，帶有精製的淡淡茶香

規格：5斤 x 8包 / 箱（純素）



### 伯爵奶茶月餅餡

嚴選唐寧伯爵茶調製，保留頂級伯爵茶的  
圓潤風味，以和諧與高貴感，呈現英國莊  
園風情

規 格：5斤 x 8包 / 箱（奶素）



### 咖啡餡

以特調濃郁咖啡入餡，完美呈現咖啡獨特  
的香醇，同時帶有淡雅的奶油香甜，融合  
成誘人美味

規 格：5斤 x 8包 / 箱（奶素）



### 嘉麗寶深黑巧克力餡

特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的  
濃醇巧克力風味

規 格：5斤 x 8包 / 箱（蛋奶素）



### 草莓優格餡

精選優質草莓，搭配天然絕配的優格，形  
成具酸甜美味的獨特餡料，果香濃郁，大  
人小孩都愛

規 格：5斤 x 8包 / 箱（純素）

# 孫正謙

## 中秋講習報導

### 經歷

高雄福華飯店

華王飯店

愛倫麵包房

加賀村麵包房

丫謙麵包房主廚



在這個市場激烈搶奪月餅商機的時刻，為了協助烘焙業者掌握關鍵技術，徹底發揮德麥月餅餡的最大魅力，德麥特別邀請業界知名的孫正謙師傅，於7月14日至29日間，巡迴國各地，連續舉辦9場中秋講習會，以其精湛手藝，運用德麥的各項頂級月餅餡，製作出多款美味可

的月餅，獲得了在場所有參加講座貴賓的好評。

本期烘焙新訊，特別提供鳳梨酥、綠豆椪、蘇式月餅，以及廣式月餅的基礎配方，供所有讀者參考，讓您簡單就可做出各式中秋美味！



# 蘇式月餅



材料名稱	(g)
<b>(一) 油皮</b>	
1. 鷹牌高筋麵粉 .....	600
2. 特寶笠低筋麵粉 .....	600
3. 瑪卡龍專用糖粉 .....	225
4. 法國 GHEE 無水奶油 .....	525
5. 水 .....	440
合計 .....	2430
<b>(二) 油酥</b>	
1. 特寶笠低筋麵粉 .....	1200
2. 法國 GHEE 無水奶油 .....	500
合計 .....	1700

# 香蕉乳酪



材料名稱	(g)
<b>(一) 皮</b>	
1. 桃山皮原味	
<b>(二) 內餡</b>	
1. 香蕉乳酪餡 .....	1000
2. 絲博頂級深黑苦甜巧克力鈕扣 .....	100
合計 .....	1100

## 製作方法：

1. 皮、餡 = 1 : 1
2. 香蕉乳酪餡與水滴巧克力拌均備用
3. 溫度：230/0°C，烤焙 13 ~ 15 分



# 客家綠豆椪

# 冬瓜鳳梨酥



材料名稱 (g)

## (一) 油皮

1. 拿破崙法國專用粉	250
2. 特寶笠低筋麵粉	75
3. 瑪卡龍專用糖粉	55
4. 法國 GHEE 無水奶油	120
5. 水	125
合計	625

## (二) 油酥

1. 特寶笠低筋麵粉	1200
2. 法國 GHEE 無水奶油	500
合計	1700

## (三) 內餡

客家綠豆餡

材料名稱 (g)

## (一) 酥皮

1. 飛雪金磚奶油	500
2. 法國 GHEE 無水奶油	340
3. 瑪卡龍專用糖粉	375
4. 蛋黃	90
5. 全蛋	100
6. 特寶笠低筋麵粉	1050
7. 德紐全脂奶粉	190
合計	2645

## (二) 內餡

1. 純冬瓜醬
2. 德麥鳳梨椰果餡

## Feeling18 的巧克力 蘊藏無比溫暖的愛與幸福

Feeling  
18



以往說到埔里，大家會想到的是好山、好水、美女多，但是現在提到埔里，大家第一個會想到的，就是知名的「Feeling18 巧克力工房」，該店所在地已成為埔里重要的觀光據點，每天帶來無數的人潮，大幅地帶動了當地的經濟發展，在國內烘焙業界建立了極成功的典範。

2006 年從網路販售開始，在不到十年的時間之內，憑著對食材與品質的要求，優異卓越的技術，以及無與倫比的服務態度，在茆師傅的努力之下，Feeling18 快速地成長茁壯，至今除了巧克力之外，還有 Gelato 18 義式冰淇淋，木輪十八蛋糕店，日高鍋物，Mao' S 窯烤披薩等多個品牌，茆師傅的事業腳步更跨出海外，延伸至中國與泰國等地。

今年三月，茆師傅的第一本書「巧克力的幸福秘碼」出版上市，立即進入暢銷書排行榜前三名。在書中茆師傅毫不藏私地分享他的成長奮鬥過程，經營理念，以及在公益活動的各項努力，讓所有的讀者們得到莫大的收穫。

目前國內業者所舉辦的烘焙講習，絕大多數都是針對原料或是產品配方所規劃的內容，但鮮少有機會能聽到成功業者分享烘焙經營之道。德麥因非常認同茆師傅的理念，並且希

望能對烘焙業者產生啟發，特地於 7 月 13 日至 15 日三天，接連在台北、台中、高雄舉辦了三場「巧克力幸福秘碼經營講座」，邀請茆師傅與業者進行分享交流。

在這三場滿座的講座中，茆師傅無私地分享所有的知識與理念，與會貴賓隨著茆師傅的講述，時而歡笑，時而淚流，所有人都覺得能夠參加這次的講座，實在是太難能可貴了。

在茆師傅演講部分結束後，現場也販售茆師傅的新書「巧克力的幸福秘碼」，多數貴賓更於購買此書之後請茆師傅簽名，並合照留下寶貴的紀念，而這三場講座的販書所得，更將捐給 18 度 C 文化基金會，以進行更多的公益活動。

茆師傅在公益活動上一向不落人後，更常領頭號召參與公益，無論是台灣八八風災、日本 311 海嘯、中國川震，以及高雄氣爆等，都有茆師傅戮力公益捐款的身影，而 Feeling18 更是以捐出企業盈餘三至五成的驚人數字，成為所有企業的典範。秉持著茆師父「取之於社會，用之於社會」的信念，18 度 C 文化基金會在 2011 年成立，進行「我愛閱讀」推廣活動、18 公益日、扶植在地產業等多項活動，不但成效卓越，並獲得政府頒獎肯定。



想要完整了解茆師傅的精神與理念嗎？「巧克力的幸福秘碼」一書在各大書店與網路書店皆有販售，更重要的是這本書不論是店老闆、店員或師傅，年長者或年輕者來閱讀，一定都能得到啟發與收穫，是時下不可多得的好書之一，德麥在此誠意地向各位讀者推薦。

DAL 1820  
**LIGUORI 義國莉 義大利麵**  
PASTA DI GRAGNANO IGP

# 義國莉料理名店美食報導

**遠**溯至希臘羅馬時代，義大利是個歷史悠久的國度，連接著歐洲大陸，擁抱地中海，遙望中東及非洲，義大利匯聚了世界各地的豐富食材，加上擁有阿爾卑斯山與地中海的天然寶庫，讓義大利的飲食文化以豐富而多元的味覺饗宴著稱，並成為世界最知名的飲食文化之一，影響力遍布全球。

說到義大利美食，大家第一個會想到的，就是冠上國家之名的義大利麵。德麥獨家代理的LIGUORI 義國莉義大利麵，創立於1796年，在義大利麵的發源地”格拉納諾”小鎮，LIGUORI開始生產最頂級的義大利麵，成為義大利歷史最悠久的生產廠商之一。

歷經二百年歷史，LIGUORI 堅持依循古法，精選當地特級杜蘭品種硬質小麥粉，蛋白質含量高達14.1%，高於其他品牌，並使用青銅模具擠

壓生產，麵體扎實，表面粗糙，更能吸醬汁與食材，加上低溫慢乾工法，以傳承最正宗道地的義大利麵原味，並榮獲歐盟 GRAGNANO I.P.G. 認證（純正格拉納諾在地生產）。

LIGUORI 高品質，深獲歐美日各國頂級義大利廚師的信賴，並獲多家星級義大利餐廳、拿坡里比薩協會餐廳，香格里拉酒店集團，麗池酒店集團等所使用。

除了義大利麵之外，針對義大利料理不可或缺的橄欖油，德麥也遠自義大利當地進口頂級橄欖油，品質純正，果香甘醇，讓廚師可以安心使用。

本期烘焙新訊，特地為各位讀者介紹使用義國莉義大利麵的2家知名餐聽「小銅板牛排」，以及「螺絲瑪莉義麵坊」，共同來欣賞他們另人讚嘆不已的義式料理。





## 小銅板牛排

讓美味的食物 填補人們的心靈

小銅板 (Piccettes) 的店名，源自米其林「兩個銅板」評等標誌，凡是被打上 Piccettes 標誌的餐廳，就代表「該餐廳所提供平價的餐點，雖簡單但又不失美味」。秉持這樣的精神，小銅板提供給消費者物超所值的精緻餐點。

小銅板將來自米其林的堅持，延伸出 Passion (熱情)、Persistence (堅持)、Patience (耐心) 三個 P 的意涵，發展出「平價食尚、用心至上」的品牌理念。走進小銅板，尋找著某一種滿足，來填補心中某一部分的自己，小銅板賣的不只是牛排，而是從心出發，讓消費者感受每一次完美的飲食饗宴。

小銅板提供的美味餐點，除了著名的牛排之外，義大利麵則提供香烤雞排青醬義大利麵、野菇義大利麵、海鮮義大利麵，以及酥炸豬排蛋奶義大利麵共四種，並使用義大利進口最頂級的 LIGUORI 義大利麵，麵體芳香，口感彈牙，與各種食材普出最美味的共鳴曲。

### 店家資訊 小銅板牛排 - 中山店

網址：<http://www.piccettes.com.tw/>

服務電話：(02) 2536-7553，2536-4061

店家地址：104 台北市中山區中山北路二段 112 號 2 樓



酥炸豬排蛋奶義大利麵 Pork Tonkatsu \$269



海鮮義大利麵 Spaghetti With Seafood \$269



義國莉 圓麵

規格：500g/包 × 20包/箱

# Rosemary

## 螺絲瑪莉

### 最親切的服務 一同享受美好的時刻

Rosemary《螺絲瑪莉義麵坊》於2009年在台北市中山區的巷弄內開幕，憑藉對於餐點品質的要求與堅持，慢慢地在饕客間口耳相傳，也累積了相當的名氣。

熱愛料理的老闆，在食材的挑選方面既堅持又嚴格，但在用料方面，卻絲毫不手軟且相當大方。老闆堅持該店的義大利麵必須當天現煮，絕對不使用隔夜義大利麵，以避免影響麵條口感，因此大受義大利麵老饕的喜愛。

螺絲瑪莉義麵坊的義大利麵有奶油醬汁、番茄醬汁、橄欖油、青醬醬汁與特調醬汁五種調味，共提供高達十五款的義大利麵，山珍海味應有盡有，每一道義大利麵都可見老闆精心鑽研的食譜，將義大利麵提升至完美的境界，但不變的，則是都使用純正義大利生產的LIGUORI義大利麵，以帶給消費者最高的美食享受。



### 店家資訊

網址：<http://www.rosemary.com.tw>

預約專線：(02) 2521-9822

店家地址：台北市中山區南京西路12巷13弄9號

營業時間：AM11:30 ~ PM14:30 (16:00 休息)

PM17:30 ~ PM20:30 (22:00 休息)

奶油煙燻鮭魚義大利麵

Smoked Salmon spaghetti NT220 元



蕃茄海鮮義大利麵

Seafood Marinara spaghetti NT270 元



青醬中卷蛤蠣義大利麵

Linguine with Squids and Clam Pesto NT240 元



義國莉圓麵

規格：500g/包 X 20包/箱

烘焙武林秘藏絕學 讓麵糰柔軟聽話！

# 十香軟筋散

法國進口頂尖殺手級武器

讓麵糰維持軟化 不變型收縮



規格：500g/包

許多師傅都知道，雖然打麵糰可用機器代勞，但在塑型時若遇到較硬的麵糰，那就很辛苦了！

時只要少量添加，就可讓您的作業省力、省時、易整型，輕鬆又快速！

為了解決硬麵糰問題，德麥特別從法國引進頂尖殺手級產品：十香軟筋散！提煉自天然酵母，十香軟筋散可以增加麵糰的延展性，降低麵糰彈性，並加速攪拌麵糰的時間，每次作業

十香軟筋散專門應付：丹麥、可頌、大理石、饅頭、壽桃、葡式蛋塔殼、派皮、起酥皮、千層派，以及披薩皮，讓這些難處理的麵糰，每個都能服服貼貼地聽話，聰明的師傅，現在就用十香軟筋散來 間提升你的功力吧！



沒有使用

使用十香軟筋散  
(降低撕裂感)



沒有使用

使用十香軟筋散  
(麵團延展性佳)



SELBOURNE

*Great cocoa taste and convenience*

絲博 Jacques Poulain  
西點講習會後報導





唯有使用最高品質的原料，才能做出最棒的甜點，這點相信所有的師傅都會認同。在巧克力的世界中，有著眾多品牌與等級，更有調溫與免調溫巧克力的區別，若選擇品質優異的免調溫巧克力，加上良好的技術，一樣可製作出令人激賞的各式巧克力產品，同時更可在成本上取得優勢。

出身英國的 Jacques Poulain 大師，目前在印尼凱賓斯基酒店擔任行政西點師傅，有著多年經驗及高超技術，本次受德麥邀請，於 7 月 8 日至 10 日三天，分別在高雄、台中與桃園三地，示範如何運用絲博頂級免調溫巧克力，製作出今年最流行的巧克力西點商品。裡絕對不能錯過的一道美食。

絲博頂級免調溫巧克力，隸屬世界知名的百樂嘉麗寶集團，秉持比利時、法國、瑞士製

作頂級巧克力的要求，以世界最好的可可豆與可可粉，製作出風味絕佳、細膩滑順的巧克力，不但品質頂尖，而且擁有絕佳的操作性。

Jacques Poulain 大師使用絲博巧克力，示範巧克力蛋糕、杯子蛋糕、馬卡龍等多項作品，大師的頂尖裝盤技術也是一絕，每道作品可說都是色香味俱，成為現場來賓觀摩學習的極佳典範。事實上 Jacques 大師在來賓看不到的地方也十分用心，不但事前多次試作，以掌握各地烘焙設施如烤箱的溫度條件差異，並尋找當地最佳當令水果食材，這些努力都是為了讓現場來賓能品嚐到最完美的作品。

7 月 10 日的桃園講習會，雖然適逢放颱風假，但北部的店家依然不為風雨熱情參與，現場座無虛席，德麥在此特別向各位參與講習的店家，致上最大的敬意與謝意。



# 父親節蛋糕配方大賞

完美與創意的追求者 黃麒禎師傅

現任德麥食品西點烘焙技師，烘焙資歷近 20 年

資歷：向陽房西點副主廚、咕咕霍夫西點主廚

喜樂貝爾開發主廚、富林園洋果子主廚

品項特長：所有類型西點，以蛋糕為主

技術專長：對細節的絕對堅持，兼有天馬行空的創意

有著完美主義、綽號「小黑」的黃麒禎師傅，一方面在作品素材、配方作法與整體外觀上，有著挑剔到幾近苛求的態度，但另一方面卻又有著大膽奔放、天馬行空的創意發想，二者結合的產物，就是黃師傅令人驚艷的各式作品。

項頂級素材，盡心全力打造數款父親節蛋糕。黃師傅這二年初為人父，對於父親節有著特別深刻的感受，在設計上極端用心，不但口味絕佳，造型上也完美呼應父親節主題，令人耳目一新，現在就請一起來欣賞黃師傅的各款傑作，掌握屬於您的父親節商機！





# 心酸提拉米蘇

## Fruit rouge Tiramisu

LUCK

In April,  
Come he will.  
In May,  
Sing all day.



在這聚少離多的日子裏，偶爾想起抱起孩子的日子... 心中不免帶點心酸，還在等什麼！帶我走吧！帶我回去那遙遠的故鄉... 「心酸提拉米蘇」...

德麥的提拉米蘇風味比一般提拉米蘇更香，而且只有我們有顆粒，適合有在做宅配的店家製作，應用樂比綜合紅莓果泥製作慕斯，提拉米蘇作為另一層夾層，屬於新款的水果風味提拉米蘇，而 23 餅乾粉只需添加 5% 增加產品的酥鬆度，延壓不易斷裂，保持餅乾體的香氣及完整度，非常適合在夏天中使用。

### 材料名稱 ..... (g)

#### 青蘋果戚風蛋糕

1. 特寶笠果子專用麵粉 ....240
2. 唐寧伯爵茶粉 .....10
3. 飛雪金磚奶油 .....150
4. 法國卡地亞動物鮮奶油 ..150
5. 愛迪達青蘋果餡 .....135
6. 蛋黃加全蛋 .....262
7. 蛋白 .....600
8. 砂糖 .....280
9. 義大利蛋白霜粉 .....15
10. 鹽 .....1

#### 蘋果卡士達餡

1. 克寧姆粉 .....140
2. 鮮奶 .....400
3. 法國卡地亞動物鮮奶油 ..500
4. 蘭姆酒 .....5
5. 愛迪達青蘋果餡 .....450

#### 裝飾：

1. 鑽石牌虹冠植物性鮮奶油
2. PCB 草莓紅液態可可脂
3. 翡冷翠 2 號純橄欖油
4. PCB 綠長葉 FE1

#### 製作方法：

- 一 .2. 打成粉過篩，在與 1. 過篩
- 二 .3.4. 煮滾，加入 5. 煮滾，降溫 57°C
- 將一 . 拌入二 . 再拌入 6. 拌均備用。
- 三 .7.8.9.10. 打至 8 分發，在與上述拌均。

麵糊溫度：28°C

烘焙：200/150 10 分 170/150 15 分

蘋果造型鋪紙巾加水 150cc

克林姆餡：

- 1.2. 拌均，加入打發 3.4.5.



# 爸~你是我的小蘋果

## Chiffon Cake



爸 你是我的小蘋果，我種下一顆種子，終於長出了果實今天是個偉大日子摘下星星送給你，拽下月亮送給你讓太陽每天為你升起變成蠟燭燃燒自己，只為照亮你把我一切都獻給你，只要你歡喜，你讓我每個明天都變得有意義。

德麥的提拉米蘇風味比一般提拉米蘇更香，而且只有我們有顆粒，適合有在做宅配的店家製作，應用樂比綜合紅莓果泥製作慕斯，提拉米蘇作為另一層夾層，屬於新款的水果風味提拉米蘇，而 23 餅乾粉只需添加 5% 增加產品的酥鬆度，延壓不易斷裂，保持餅乾體的香氣及完整度，非常適合在夏天中使用。

### 材料名稱 ..... (g)

#### 青蘋果戚風蛋糕

1. 特寶笠果子專用麵粉 ....240
2. 唐寧伯爵茶粉 .....10
3. 飛雪金磚奶油 .....150
4. 法國卡地亞動物鮮奶油 ..150
5. 愛迪達青蘋果餡 .....135
6. 蛋黃加全蛋 .....262
7. 蛋白 .....600
8. 砂糖 .....280
9. 義大利蛋白霜粉 .....15
10. 鹽 .....1

#### 蘋果卡士達餡

1. 克寧姆粉 .....140
2. 鮮奶 .....400
3. 法國卡地亞動物鮮奶油 ..500
4. 蘭姆酒 .....5
5. 愛迪達青蘋果餡 .....450

#### 裝飾：

1. 鑽石牌虹冠植物性鮮奶油
2. PCB 草莓紅液態可可酯
3. 翡冷翠 2 號純橄欖油
4. PCB 綠長葉 FE1

#### 製作方法：

- 一 .2. 打成粉過篩，在與 1. 過篩
- 二 .3.4. 煮滾，加入 5. 煮滾，降溫 57°C
- 將一 . 拌入二 . 再拌入 6. 拌均備用。
- 三 .7.8.9.10. 打至 8 分發，在與上述拌均。

麵糊溫度：28°C

烤焙：200/150 10 分 170/150 15 分

蘋果造型鋪紙巾加水 150cc

克林姆餡：

- 1.2. 拌均，加入打發 3.4.5.



## 典藏小褲帶

### Chocolate Mousse



無悔的愛

孩子... 你會記得嗎...? 每晚抱著你到天亮，天亮硬著頭皮上工，某天發現需要一條皮帶一邊勒緊了褲頭，心裡想的卻只是... 孩子！你要平安的長大！

杏仁法蘭酥，一般都是塔皮或是做杏仁餡，德麥的杏仁法蘭酥使用在蛋糕體或海綿蛋糕及磅蛋糕上都可以使用，增加蛋糕體本身的風味層次感及特殊口感，蛋糕體會有微微的杏仁味，取代了杏仁粉及油脂，內餡是焦糖布蕾粉加原味慕斯粉作為牛奶巧克力慕斯，底層用三色脆球作為蛋糕底部增加酥脆度，表層用黑岩碎粒做裝飾，不只美觀更是美味。

#### 材料名稱 ..... (g)

##### 杏仁巧克力蛋糕

1. 蛋黃 ..... 100
2. 全蛋 ..... 300
3. 糖 ..... 250
4. 杏仁法蘭酥 ..... 150
5. 特寶笠果子用粉 ..... 220
6. 西班牙黑騎士可可粉 ..... 30

##### 榛果脆球餅乾底

1. 瑞士蓮 37% 牛奶鈕扣 ..... 300
2. 嘉麗寶 100% 榛果醬 ..... 200
3. 三色脆球 ..... 200
4. 酥菠蘿餅乾 ..... 600

##### 生巧克力淋面

1. 法國卡地亞動物鮮奶油 ... 400
2. M85 麥芽糖 ..... 100
3. 嘉麗寶 60.1% 苦甜巧扣 ... 500

##### 牛奶巧克力慕斯

1. 法國卡地亞動物鮮奶油 ... 400
2. 原味慕斯粉 ..... 150
3. 瑞士蓮 37% 牛奶鈕扣 ..... 100
4. 嘉麗寶 70% 頂級苦甜巧扣 . 100
5. 香草精 (無籽) ..... 3
6. 法國卡地亞動物鮮奶油 ... 600

##### 法式布蕾

1. 法國卡地亞動物鮮奶油 ... 350
2. 焦糖布蕾粉 ..... 50

##### 裝飾：

1. PCB 轉寫紙
2. 金粉
3. 嘉麗寶 60.1% 苦甜巧克力鈕扣
4. 嘉麗寶可可豆碎粒



# 紅豆牛奶布丁

## Red bean Milk Pudding



無限思念，思念... 那年夏天，父親牽著我的小手，一起去買的～紅豆冰。  
 思念... 寒冷冬天，父親用粗糙的雙手，端來給我的～紅豆湯。思念... 那  
 段 還會牽著您的手的日子。思念... 無限的思念當時～的短暫，卻是我的... 全世界... 今晚～讓我在一次～緊握您衰老的雙手！訴說那段～您與  
 我，短暫的一切

焦糖布蕾粉製作布丁可耐凍，風味也比一般布丁好，布丁可加入榛果醬，巧克力、來增加口味上的變化，1公升的動鮮加上60克的慕絲粉，也可增加塑型的特性，是可以解決店家在冷凍保存上的問題，因為通常會遇到客戶反應在冷凍鮮奶油會發生龜裂的狀況，蛋可以放冷凍保存一個月，使用上非常的方便。

### 材料名稱 ..... (g)

#### 香吉士生日蛋糕胚

1. 蛋白 .....900
2. 糖 .....500
3. 保潔纖維 .....40
4. 翡冷翠2號純橄欖油...100
5. 飛雪金磚奶油 .....225
6. 樂比香吉士常溫果泥...300
7. 特寶笠果子專用麵粉...400
8. 玉米粉 .....30
9. 蛋黃 .....500
10. 全蛋 .....150

#### 布丁

1. 法國卡地亞動物鮮奶油...400
2. 牛奶 .....300
3. 鑽石果凍粉 .....6
4. 糖 .....20
5. 焦糖布蕾粉 .....30

#### 紅豆牛奶

1. 煉奶 .....600
2. 十勝紅豆餡 .....600
3. 法國卡地亞動物鮮奶油...1800
4. 全蛋 .....8個
5. 原味慕斯粉 .....350

#### 裝飾：

1. Doblá 雪白球
2. Doblá 白玫瑰
3. 防潮糖粉

# 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



大陸廠



美國分公司



泰國分公司



印度廠



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

# 8月號



## 萬聖節西點講習 林彥鈞 師傅

現場示範：  
南瓜芭芭露亞  
搗蛋鬼起士蛋糕  
ハロウィーンロール  
(萬聖節蛋糕捲)  
就是要棒棒糖  
棒棒磅蛋糕



## 萬聖節麵包講習 顏志偉 師傅

現場示範：  
1 木乃伊 布蕾冰麵包  
2. 杏仁南瓜司康  
3. 黑嚙嚙  
4. 招牌巧克力  
5. 創意史多崙

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
						1 休
2	3	4	5	6	7	8 父親節 休
9	10	11 桃園 萬聖節西點講習	12	13 花蓮 萬聖節西點講習	14 宜蘭 萬聖節西點講習	15 休
16	17	18 高雄 萬聖節西點講習	19 台南 萬聖節西點講習	20 嘉義 萬聖節西點講習	21	22 休
23	24	25 台北 萬聖節西點講習 花蓮 顏志偉萬聖節麵包講習	26 新竹 萬聖節西點講習 宜蘭 顏志偉萬聖節麵包講習	27 台中 萬聖節西點講習	28	29 休
30	31					

林彥鈞萬聖節講習：新台幣500元(台北場次報名請洽德麥業務報名，士林職訓局不接受報名)

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
8月11日	二	下午6:00-9:00	桃園	全國食材	(02) 2298-1347	桃園市大有路85號
8月13日	四	下午6:00-9:00	花蓮	彩虹魚	0988-097737 (薛淇元)	花蓮市中興路55號
8月14日	五	下午6:00-9:00	宜蘭	西華烘焙	0963-035973 (林佑軒)	宜蘭縣羅東鎮公正路402號
8月18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
8月19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
8月20日	四	下午6:00-9:00	嘉義	協志高職	0963-244781 (蔡副理)	嘉義縣民雄鄉建國路二段285巷11號
8月25日	二	下午6:00-9:00	台北	士林職訓局	(02) 2298-1347	臺北市士林區士東路301號
8月26日	三	下午6:00-9:00	新竹	德麥	(03) 562-2188	新竹市東南街167巷53弄10號
8月27日	四	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

顏志偉萬聖節麵包講習：新台幣500元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
8月25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
8月26日	三	下午6:00-9:00	宜蘭	西華烘焙	0963-035973 (林佑軒)	宜蘭縣羅東鎮公正路402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(灣區)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. 電話：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 電話：662-530-9886 Fax: 662-530-9887