



# 德麥烘焙新訊

## TEHMAG FOODS

# 04

2016 《184》



給珍貴媽咪最好的「母親節首選食材」  
美食・人潮・夯爆 2016 南港國際烘焙展  
主題報導「一個人・一種感動・一種味道」  
揉出大師級麵包自然原味「Dominique Genty」  
正妹主廚「法國・主廚永遠是對的」

給媽咪一個感動  
一種幸福蛋糕

國內郵資已付

新莊五工郵局  
許可證  
北台字第7319號

雜誌





# 給珍貴媽咪 最好的蛋糕

母親節首選原料特輯



母親節檔期，可說是烘焙業界一年一度的重頭戲，各業者莫不摩拳擦掌，全力搶奪接踵而來的商機。俗話說：「工欲善其事，必先利其器」，對於掌管產品美味的烘焙師傅而言，同樣的也要有最佳的原料，才能做出最棒的成品，因此只要是業界有名的師傅，每一位對於原料品質的堅持，都毫無妥協的餘地。

長久以來，德麥就以提供各國的頂級烘焙食材著稱，產品深獲國內許多知名店家與烘焙大師所喜愛，而豐富完整的品項，更讓店家可一次購足，省事方便，最重要的是體貼周到的業務與物流人員，提供店家最佳的服務。而這些特質，在需求量大的母親節檔期間，就益發顯現其重要性。

面對即將到來的母親節，德麥精心準備了各式精選的最佳原料，協助店家掌握感恩大商機，歡迎各店家選用。

## 康乃馨 · 巧克力片 · 插牌



LHA143

紫康乃馨

規格：100 朵 / 盒



LHA151

紅康乃馨

規格：100 朵 / 盒



LHA152

粉紅康乃馨

規格：100 朵 / 盒



LHA153

金康乃馨

規格：100 朵 / 盒



母親節巧克力片

規格：90 片 / 盒



LHA111

紅康乃馨

規格：100 朵 / 盒



LHA114

紫康乃馨

規格：100 朵 / 盒



LHA132

粉橘康乃馨

規格：100 朵 / 盒



LHA141

紅康乃馨

規格：100 朵 / 盒



母親節插牌

規格：20 張 / 包

## 愛迪達水果餡 · 樂比冷凍水果 · 水果餡

### 愛迪達藍莓

規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱



### 愛迪達草莓

規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱



### 愛迪達藍莓

規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱



### 愛迪達青蘋果

規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱



### 愛迪達黑櫻桃

規格：2.7 公斤 / 罐 x6 罐 / 箱



### 樂比冷凍果泥

規格：1 公斤 X5 盒 / 箱



### 樂比常溫果泥

規格：1 公斤 X6 盒 / 箱



### 樂比法式水果餡

規格：2.5 公斤 X2 盒 / 箱



### 樂比法式淋醬

規格：500g / 罐 x6 瓶 / 箱



### 原味慕斯粉

規格：500 公克 / 包 x16 包 / 箱



### 荷麥水果罐

口味眾多歡迎洽詢



### 南非黃金水蜜桃 香吉士片



### 栗子系列

黃金栗子 · 帶皮栗子



### 荷麥蔓越莓乾

規格：3 公斤 / 箱 · 11.34 公斤 / 箱



### 咖啡香精

規格：1 公斤 / 罐



## 鑽石牌植物性奶油 · 卡地亞動物鮮奶油 · 諾曼第奶油

### 鑽石植物性鮮奶油

規格：907 公克 / 罐 x12 罐 / 箱



### 鑽石 888 鮮奶油

規格：907 公克 / 罐 x12 罐 / 箱



### 法國飛雪奶油

規格：1 公斤 / 片 x10 片 / 箱



### 法國 GHEE 無水奶油

規格：20 公斤 / 桶



### 法國卡地亞動物鮮奶油

規格：1 公升 / 罐 X6 罐 / 箱



## 頂級嘉麗寶調溫巧克力 · 頂級絲博免調溫巧克力

### 嘉麗寶 70.5% 苦甜巧扣



### 嘉麗寶 33.1% 絲絨純白巧扣



### 嘉麗寶巴瑞脆片

規格：2.5 公斤 / 箱 X4 包 / 箱



### 瑞士蓮 53.5 苦甜鈕扣

規格：2.5 公斤 / 箱 X4 包 / 箱



### 絲博苦甜鈕扣

規格：1.5 公斤 / 箱 X10 包 / 箱





沒有華麗的辭藻，沒有感人肺腑的語言，只想說聲：母親節快樂

## 給媽媽一個感動 · 一種幸福

Happy Mothers' Day

都說母愛是稀釋在海水中的鹽分，雖然看不見，但每一朵浪花都嚐到了母愛的味道。母親的嘮叨是愛的疊加，母親的叮囑是愛的累積，母親的付出是愛的充值，母親的奉獻是愛的接力。有一種關愛無微不至，有一種情感真誠無私，那被歲月侵蝕慈祥依舊的容顏，那漸漸模糊溫暖依舊的目光，充滿愛戀，媽咪雖不能請您品嚐珍饈，無法帶您到處旅遊，但可以給您一個幸福滿溢的蛋糕。看到您臉上幸福的微笑，是我心底甜蜜的味道。

## 給媽媽不一樣的愛蛋糕

1	2	3
4	5	6
7	8	9

1.『永恆的愛』柔軟綿密不甜膩的奶油風味，使用鑽石 888 鮮奶油。2.『禮物』滿滿水果餡裝載著給媽媽無盡的愛，使用南非水蜜桃、紅龍水果。3.『巴黎時尚』帽子獨特造型給媽媽一個驚喜，使用金圓鮮奶油。4.『感恩』一種單純一種執著就像母親對子女的愛，使用嘉麗寶 33.1 絲絨巧克力。5.『閃耀年華』閃亮亮的黑蛋糕獻給媽媽無數個青春年華，使用耐凍巧克力鏡面。6.『花語』金黃蛋糕上飛舞著蝴蝶的愛戀，使用鑽石牌鮮奶油。7.『摯愛』簡單清新脫俗的設計，使用 DOBLA 巧克力裝飾。8.『心動奇蹟』動人發亮的設計讓媽咪心動，使用 SKII 鏡面果膠。9.『珍愛』一顆顆像寶石般的設計高貴又典雅，使用 PCB 巧克力裝飾。

《如欲索取配方可洽業務專員》



1	2	3
4	5	6
7	8	9

1.『慈愛』清新爽口甜度低的鑽石鮮奶油。2.『愛的枕心』就像媽媽給子女溫暖的愛，使用原味慕斯粉。3.『馨情』純潔無瑕的設計像是媽媽對子女的愛，使用鑽石 888 鮮奶油，4.『慈母情』清爽桔香味在夏日裡特別爽口，使用樂比柳橙果泥、香吉士片，5.『簡愛』簡單大方的設計更顯高雅，使用嘉麗寶 70.5% 巧克力。6.『巧克力饗宴』濃·純·苦的滋味讓人難忘的味道，使用嘉麗寶 80% 苦甜巧克力。7.『同心圓』一圈一圈的圓象徵著圓滿的愛，使用西班牙黑騎士可可粉、嘉麗寶巴瑞脆片。8.『朵朵物語』別出心裁的設計讓人捨不得咬它一口，使用愛迪達草莓餡。9.『莓之物語』粉色一直是女性的最愛，草莓是所有女性愛吃的水果這款蛋糕叫人怎不愛戀，使用樂比草莓果泥。

《如欲索取配方可洽業務專員》



## 創意無限 · 獻上最愛蛋糕

1	2	3
4	5	6
7	8	9

1.『寶貝媽咪』可愛的造型讓人愉悅，使用德麥高脂可可粉。2.『心心相印』使用卡地亞動物鮮奶油、DOBLA 巧克力裝飾。3.『愛的飛舞』紛飛起舞的蝴蝶感動直達心底，使用蝴蝶糯米葉。4.『栗栗風情』栗香的誘惑甜蜜與甘醇同時在口中散發，使用黃金栗子。5.『心花朵朵開』爽俐醇郁的口感，使用絲博巧克力。6.『滿溢的愛』多彩多姿的視覺讓人忍不住想咬一口，使用愛迪達水果餡。7.『華爾滋舞曲』讓人欲罷不能的綿密口感，細膩多變的滋味，使用鑽石低筋麵粉。8.『蝶戀』使用原味慕斯粉。9.『珍藏』使用樂比青蘋果果泥。

《如欲索取配方可洽業務專員》



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



## 法國「主廚・永遠是對的」

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！

前陣子很受歡迎的電影，天菜大廚，裡面主廚的火爆脾氣相信大家都有印象，其實在法國，尤其是好餐廳店家，火爆主廚絕不在少數，電影不僅沒有誇大，甚至可以說演的保守了點。今天 Linda 就想跟大家聊聊，法國廚房裡的不一樣。

### 公私分明、人格分裂！？

在國外的職場有一個很不一樣的地方，他們相當

公私分明，前一分鐘你可以跟主廚打屁聊天，下一分鐘他可以因為你做錯一個小地方用髒話狂轟你十分鐘甚至砸東西，下班後呢？又人格轉換變成好朋友，而且被罵的也不會記恨。公私分明、講話清楚明白是外國人的優點，剛開始容易覺得很受傷，久了就了解那是他們個性，相反的就事論事、不想做的事就直接拒絕，不拖泥帶水，做事反而有效率。

Linda 剛到法國最驚訝的就是這點，法國人有夠愛吵架，不分男女老少，個性都超強，常為了某些觀念不合爭到面紅耳赤，你都覺得他們翻臉了，隔天一樣打招呼聊天像沒事人，後來我才知道對他們而言這不是吵架，而是言之有物。

同樣的情景搬到法國廚房裡面就是另一回事，只有單向的狂飆，法國廚房有一句話：「主廚永遠是對的！」不要輕易質疑你的主廚。

### 禮貌跟尊重

每天上下班一定要很認真的跟「每一個人」握手打招呼，如果對方手上正在忙，就至少要輕抓對方上手臂，誠懇的眼神看著對方說你好或再見。自由、尊重個人、形成舞台、能力最重要 Linda 為了這篇文章問了好幾個在法國職場工作的朋友，他們異口同聲的說：能力最重要！不管你是剛進廚房一週，不管你是什麼身分進去，只要你的能力被認可，馬上就會脫離新人區，分配到重要工作，你有膽量，chef 也會尊重願意放手讓你去做，只要結果好，甚至可以有你自己的做事方式，你不行了，chef 才會來跟你說問題出在哪，不會一開始就手把手的教你，本來就應該準備好才到職場，並不像進學校等人來教你。

### 自信爆棚

你要說如果遇到沒做過的事情怎麼辦？我發現，外國人都很「敢」，他們不熟悉、不一定會的東西都很有勇氣硬做，做不好，再補救一下就好了，總比什麼都不做好。法國廚房中好像每個人都很有自信，越好的餐廳、店家廚房內場員工戰鬥力越高，事實上，8 成的法國人不比亞洲人做事能力強。但是他們自信爆棚，於是在職場獲得的是經驗，不是課程，這經驗來自於對自己的勇於嘗



試跟承擔責任。而且有 10% 的超強菁英份子，帶領著他們，這就是為什麼只要你能力越高，他們就會尊重你欣賞你、給你舞台、甚至向你學習，這也是為什麼法國主廚可以肆無忌憚的發飆，底下的人卻臣服於主廚。

決定尊卑的，不是你的資歷或年紀，而是實力。頂級廚房很殘酷又現實到很難想像，就算有不爽，但若沒 Chef 技術強美感高，大家都會乖乖閉嘴做事，只要法國人認定某人沒能力、態度不夠好，他們會輕視冷漠到你發寒，把你當透明人藐視，如果有犯錯，一番羞辱狂飆之外，動手、故意燙人也是時有所聞（大家沒遇過也看過，真的不誇張）。於是有沒有能力在法國就像身處天堂跟地獄般的差異。

於是，如果你已經有足夠的心理覺悟、一定水準的實力跟語言能力（在法國只會法文還可以，只會英文並不夠），在國外就非常有機會大放異彩！！別忘了，台灣人的實力在國際上並不差喔！



# 揉出大師級麵包自然原味 Dominique Genty

法國冠軍麵包講習



MOUL-BIE 法國莫比麵粉特別於 3 月 15 日苗栗，16 日台中，18 日高雄，舉辦全省 3 場精采講習，被譽為麵包界奧斯卡的法國樂斯福盃冠軍比賽專用粉特別邀請法國烘焙大師 Dominique Genty 有 40 年經驗、曾分別於 2000 年及 2004 年進身法國最佳工藝大賽（樂斯福盃）決賽的法國麵包大師，Dominique Genty 認為製作麵包就是一門藝術，不只教做法，更傳達深層的麵包理念，來自於對法國小麥的深刻理解，以及對法國麵包製作工法



1	2
3	5

1.2. Dominique Genty 師傅現場運用法國麵粉示範 21 款法式麵包秀。3. 「T55 法國香巴黎麵包」運用 T55 的麵包粉外脆內軟的口感與保留不流失的研磨胚乳具有較高的營養麵包。4. 「克朗斯克法國麵包」麥香豐富濃郁純正歐式麵包風範。5. 「法式可鬆」運用克朗斯克麵粉使麵包表面香酥 內部濕潤柔軟的效果。

的精深鑽研，師傅運用不同種麵糰做法調出 21 款法國膾炙人口的頂級麵包。

本次 Dominique Genty 講習會所示範的作品，使用法國冠軍粉，大師手藝遇到絕頂素材，激發出一道道的美味法式麵包，更讓現場參與的老闆師傅們，體會到真正的國際大師風采！每一款都極盡精緻美味，徹底展現法國職人風範，更獲得了滿場的掌聲。

德麥所舉辦的講習會，無論是台灣的師傅或是外國的師傅，每一道食譜都是精心規畫，不但美味美感兼具，更有強大的市場競爭力，因此德麥的講習會受到廣大店家的喜愛與支持，經常一位難求，建議各店家日後如接獲德麥舉辦講習會訊息時，請必須盡速報名，座位有限以免向隅。



## 美食 · 人潮 · 夯爆南港烘焙展

3/10~13日台北國際烘焙展，是國內烘焙業界最重要的年度盛事，今年度德麥食品再次以驚人的攤位規模與豐富演出，攫取在場每位參觀佳賓的目光。同時也對每一位前來德麥攤位參觀的佳賓致上德麥最大感謝，明年於台北南港國際烘焙展再次相會囉！



### 整體規劃

今年度德麥食品以更專業的櫃位與規模加上豐富演出，攫取在場每位參觀佳賓的目光。在攤位規劃上，專業的技術與服務讓您迅速獲得所需資訊、區域劃分，以及嶄新的佈置，讓每位佳賓都能自在地欣賞各式優質食材。



### 現場烘焙名師操作

德麥烘焙名師團的現場精彩演出，也是不可錯過的重點，夏天快到特別推出德式布丁、葡式蛋塔、雪融蛋糕、可頌冰果適合夏季販賣的產品，在現場好評不斷，吃過的師傅詢問度百分百，另外還有法國多明尼克名師、布雷夫手作烘焙麵包主廚楊世均師傅共同助陣，可說聲勢非凡。



### 媒體搶先報導

今年許多攤位主打小包裝市場，德麥樂多零售區更是針對小包裝消費者顧客，現場教學示範一系列簡易用麵包機即可在家輕鬆做美食的料理，媒體搶先報導專為手撕麵包而設計的麵粉，以凱薩琳搭配金帆船麵粉就可做出Q軟綿細的麵包。



### 揉出大師級的自然原味

特別邀請法國烘焙大師 Dominique Genty 與台南布雷夫烘焙坊研發主廚「楊世均」師傅，運用法國麵粉現場製作近三十項法國麵包暢銷商品，讓現場群眾更了解法國麵包製作工法的精深鑽研，國內外媒體紛紛爭相採訪。



### 帶您進入活色生香的柑曼怡世界

荷麥食品區有別以往展示設計，特別與柑曼怡酒商合作，現場法國巴黎鐵塔造型設計與紅色調性讓人眼睛為之一亮，在維尼飲品區特別請到世界知名咖啡師 Jimmy Lee，現場示範一系列咖啡與酒美味體驗。



### 樂多烘焙

今年德麥特別開放零售小包裝區，多樣的產品選擇與早已家喻戶曉的日本麵粉品牌，使現場每天都擠滿人潮購買，許多商品秒殺完售，現場更請到國際牌麵包機人員現場示範教學，讓消費者運用頂級日本麵粉與頂級麵包機製作完美吐司。

(現場人潮眾多造成商品完售與排隊我們深感抱歉)



### 暢銷機作家 - 辣媽 (Shania)

麵包機部落客、暢銷作家 - 辣媽 (Shania) 不論新手到烘焙老手，透過 Panasonic 麵包機全新做法征服大人的胃、收服小孩的心，碰撞出意想不到的好滋味！精美麵包，讓大家一探 Panasonic 麵包機的魅力。(現場每天都抽出一名麵包機幸運兒)



以簡單和自然作為料理的主軸，利用當季新鮮的食材，用心變化出每一道料理

## 一個人 · 一種感動 · 一種味道

《光合箱子》簡單自然原味的初衷

清新陽光環境與滿滿五種當季新鮮蔬果來打造健康和美味！您今天均衡一下了嗎？



1 |  $\begin{array}{|c|c|} \hline 2 & 3 \\ \hline 4 & 5 \\ \hline \end{array}$

1. 「奶油蛋燻鮭魚」以法式奶油製成綿密滑順的炒蛋，搭配燻鮭魚片和烤土司之外 附上招牌堅果優格，師傅用心的將每種堅果分別烘烤達到最佳口感，再搭配豐富的五色蔬果，讓人看了垂涎欲滴。2. 光合箱子外面舒適的開放空間感。3. 一樓店內工業風走向的設計風格。4. 樓下有許多來自各地不同的文創設計，享受美食的同時也感染生活中豐富藝術氣息。5. 「義式紅酒豬小排」特別使用價格較高的溫體豬，因為肉質新鮮有較甜的口感，麵包是店家自己做，特別選用品質較高的日本製粉讓麵包柔軟綿密，有別於一般的早午餐廳，這裡的餐點設計都非常費時用心處理過，讓吃過的人都一定會大力推薦。

位於捷運南京與小巨蛋站間的「光合箱子」網路人氣超高破表，是個今生不吃絕對會後悔的早午餐，門口運用整片落地窗營造出視覺的穿透性與明亮的室內空間氛圍，特別的將店內縮近來讓戶外有了更寬敞的舒適感，室內走的是工業風設計，斑駁水泥磚牆，傳達頹廢不羈、現代人追求自由渴望的感覺。開放式格局中，鐵件傢具及復古老件搭配木質傢俱剛柔並濟的設計中更注入溫暖質樸的元素。

學傳播設計的陳老闆是個非常具有想法的七年級生，當初從台南做起，極具特色的餐點與設計讓吃過的顧客紛紛要求到台北展店，陳老闆因為不

是本科出身所以更拼了命學習，從食材挑選到餐點，都是經過他的巧思設計，陳老闆有個堅持的理念就是「尊重食物原味」的真諦，在光合箱子裡的食材一定都是選用當季食材，陳老闆說：「把當地盛產的天然食物當作上天給的禮物，盡量不改變食物原貌，直接以接近天然原始方式來享用這些充滿鮮活能量的真食物。」

來到這您的目光會被繽紛澎湃的新鮮蔬果吸引，餐點都附有五色蔬菜水果為主軸，沙拉內的葉菜類之外，還提供大量根莖蔬菜與新鮮水果，每種蔬菜都非常細膩處理，不僅保留食物的原味，更吃得到健康養生原味的感動。



師大的巷弄裡，木造老建築的生活樣貌延續。無添加的甜點，有咖啡有輕食

## 一個人 · 一種感動 · 一種味道

《找點心》純手做無添加好食餐

位於古亭捷運站、台電大樓捷運站附近，隱身在師大的小巷弄中，濃厚的烘培香  
盪漾於這間過去為台大教授宿舍的日式木造老建築

---

店址：台北市泰順街 16 巷 4 號 電話：(02)2365-5653 營業時間 07:30 到 19:30



1 |  $\frac{2}{4}$  |  $\frac{3}{5}$

1.2.3.「店內裝潢設計」古老的台大老宿舍的日式建築外，迷人的地方還有充滿綠意的空間。4.「巧克力起士蛋糕」— 特別選用比利時進口嘉麗寶 70.5%，濃厚的巧克力與乳酪的厚重香濃，讓巧克力與起士的完美搭配美味加分。5.「白酒檸檬慕斯」— 檸檬的酸甜清香，搭配著濃濃的美國奶油起士，綿密的慕斯帶出滑順清香的口感。

穿梭在城市的大街小巷中，看見懷舊的日式木造老建築，藏身在幽靜的小巷裡，緩緩的停下自己的腳步，選擇走進簡約溫馨的咖啡館『找點心』。

屋內一片片的玻璃倒映著方正的木質桌椅，給人簡約樸實的感受，抬頭看屋頂的木材結構延續了日式老建築的新面貌。一進門就能夠看見開放式廚房，讓人一進門就能夠看見甜點師父的製作過程，真誠用心的製作著一個個純手做的甜點，將一份份的幸福甜點帶給每個走進來的人。

一份甜點和一杯咖啡美味的讓人想就這樣的讓時間暫停。擺脫忙碌的生活步調，只想要一個與自

己約會的好地方，讓自己停下馬不停蹄的腳步，擁有片刻的休息，傾聽自己內心的聲音，不只有悠閒的吃著美味甜點，也讓因著忙碌而遺失的笑容再次的找回，一個人更自由的享受，創造屬於自己的生活方式，是一種珍貴的美好時光。

找點心目前有「找到咖啡」至「找東西」、「找點心」等三家店，老闆的經營理念中以建築師設計師的角度思考建築與人的關係，找點心用心製作了每一個甜點餐時，完全不添加任何加工用料的手工點心是老板的堅持，希望分享他的喜好與想法給找東找西的來客。



# 平凡的祝福 獻給偉大的母親

## 母親節西點講習配方

**黃宥騰 師傅**

資歷：台北 Westin 六福皇宮、台灣山崎麵包、85°C、凱樂烘焙坊佳姿養生會館

品項特長：所有類型西點，以巧克力與為主

技術專長：追求視覺與味覺的頂級質感，建構出和諧的美味



母親節，是一個特別感謝母親而慶祝的節日，而在世界各地的母親節的日期有所不同。母親們在這一天裡通常會收到孩子們送的禮物；而在現今的年代中，蛋糕被視作最適於獻給母親的心意之一。

德麥食品也趁著這股母親節熱潮舉辦了全台的巡回講習，此次黃宥騰師傅也特別針對飯店與店家設計出一系列母親節蛋糕，「黑女王」，巧克力加上提拉米蘇慕斯粉、夏威夷豆，口感不甜膩，帶有濃郁巧克力風味。「永遠」，開心果荔枝慕斯，底層巴瑞脆片巧克力加上覆盆子庫利，酸甜好滋味，非常適合在春天來品嚐，另外三款的蛋糕也是非常受到大家的歡迎。

在這個一年一度的重要節日裡，德麥食品也秉持著「真誠勤關懷，烘焙好拍檔」的理念，希望可以給飯店或是店家有所幫助，共創出雙贏的局面。

1	2
3	4
5	

1. 花束。
2. 粉愛。
3. 永遠 (えいえん)。
4. 黃宥騰師傅。
5. 母親節講習現場與客人熱絡互動。



## 幸福（幸せ）

材料名稱	(g)	材料名稱	(g)
<b>覆盆子慕斯 + 冷凍覆盆子粒</b>		<b>巧克力海綿蛋糕</b>	
樂比冷凍覆盆子果泥	1000	全蛋	400
大日本明治製糖上白糖 ST.	300	大日本明治製糖上白糖 ST.	183
卡地亞動物性鮮奶油	400	葡萄糖漿	10
德麥金牌吉利丁（泡好的）	150	鑽石牌低筋粉	148
嘉麗寶 60.1% 苦甜巧克力	700	嘉麗寶高脂可可粉	33
打發卡地亞鮮奶油	1600	飛雪金磚奶油	50
荷麥冰鑽櫻桃酒	60		
冷凍覆盆子粒	100	合計	824
合計	4210		
<b>塔</b>		噴式可可脂粉紅色	
飛雪金磚奶油	50	覆盆子慕斯	
糖粉	30	覆盆子慕斯	
蛋黃	11	覆盆子慕斯	
鑽石低筋麵粉	25	巧克力海綿	
鷹牌高筋麵粉	25		
百鑽無鋁泡打粉	2.4		
合計	143.4		



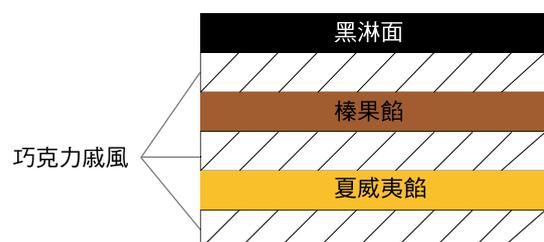
## 花束

材料名稱	(g)	材料名稱	(g)
飛雪金磚奶油	500	<b>甘那許醬</b>	
德麥杏仁膏	300	嘉麗寶 70% 頂級苦甜巧克力鈕扣	60
沙拉油	200	卡地亞動物性鮮奶油	100
卡地亞動物性鮮奶油	100	合計	160
全蛋	700		
甘那許醬	160	<b>奶油霜</b>	
絲博苦甜巧克力水滴	200	飛雪金磚奶油	500
燒果子蛋糕粉	1000	糖粉	250
麥斯蘭姆酒	50	打發鑽石牌 888 特級鮮奶油	375
柑曼怡香橙干邑甜酒	50	合計	1125
嘉麗寶美可優可可脂粉	80		
沙拉油 (80°C)	100	綠色 (抹茶)	
合計	3440	粉色 (草莓)	
		白色 (原味)	
製作方法：			
荷花杯子蛋糕			
運用 dob1a 飾片			
用花嘴擠造型			



## 黑女王

材料名稱	(g)	材料名稱	(g)
<b>開心果蛋糕</b>		<b>巧克力戚風蛋糕</b>	
牛奶	1000	蛋白	450
NP 卡士達粉	300	大日本明治製糖上白糖 ST	210
嘉麗寶 100% 榛果醬	400	TM-2000 保濕纖維	18
維尼榛果果露	30	塔塔粉	3
打發卡地亞鮮奶油	800	水	200
荷麥冰鑽咖啡酒	10	沙拉油	120
		蛋黃	200
合計	2540	嘉麗寶高脂可可粉	50
		嘉麗寶 57.8% 披覆用	75
<b>夏威夷餡</b>		小蘇打	2.5
夏威夷豆	1000	鹽	2.5
提拉米蘇慕斯粉	200	鑽石低筋粉	190
牛奶	500		
打發卡地亞鮮奶油	560	合計	1521
合計	2260		



青年烘焙師  
追求完美  
食尚糕點  
——  
賴彥翰



作品名稱：享戀

材料：

嘉麗寶 70% 頂級巧克力、嘉麗寶 54% 苦甜巧克力、嘉麗寶 33% 絲絨純白巧克力、杏仁果、吉利丁、卡地亞動物鮮奶油、德紐磅裝無鹽奶油、美國紅人奶油起士、西班牙黑騎士可可粉

運用嘉麗寶巧克力搭配奶酒佐咖啡奶油慕斯，入口後堅果酥粒搭以巧克力蛋糕的濕潤口感，奶酒中所蘊含溫順並隱約透著恬淡的醉意，最後帶出微微咖啡的苦酸味；華麗多層次的飽和感彷彿置身於戀愛的旋律中。



La Pissenlit 蒲公英的秘密

<http://www.rakuten.com.tw/shop/lapissenlit/>

# 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，至今已有一百零二年歷史，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



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

# 4月號



## 2016餐飲新品聯合發表會 德麥技師群

此次餐飲團隊特別準備了一系列最新流行產品，搭配最好的服務，全新的感受，等你來體驗。

現場示範：  
西餐、甜點、飲品、咖啡

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
					1	2 休
3	4 清明節&婦幼節	5 兒童節清明節同日補休	6	7	8	9 休
10	11	12	13	14	15	16 休
17	18	19 高雄 餐飲新品聯合發表會	20 台中 餐飲新品聯合發表會	21	22 台北 餐飲新品聯合發表會	23 休
24	25	26	27	28	29	30 休

### 餐飲新品聯合發表會

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
4月19日	二	14:30-17:00	高雄	德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
4月20日	三	14:30-17:00	台中	德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
4月22日	五	14:30-17:00	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

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	280 新竹市東區光復路40號	電話：(03)523-3068	傳真：(03)523-3013
宜蘭辦事處	300 宜蘭縣宜蘭市民權路191號	電話：(03)931-5823	傳真：(03)931-5818
花蓮辦事處	973 花蓮市國權街289巷168弄13號	電話：(03)854-5731	傳真：(03)854-5731
嘉義辦事處	506 嘉義市舟山路432號	電話：(05)236-6298	傳真：(05)236-6297
台南辦事處	710 台南市永寧區永大路一段122號	電話：(06)273-7250	傳真：(06)273-7251
香港(廣東)公司	新港灣東街16號弘成工業大廈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		
	Tel: 03-7499 3089 Fax: 1700813619		
泰國分公司	1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjarnit) Ladprao Rd., Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand		
	Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887		
無錫芝蘭廠	江蘇省無錫市錫山經濟開發區及錫北路312號	電話：0510-83774575	傳真：0510-83777471