

雪國臻品

Senoo Tetsuya
講師・妹尾 徹也



北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

Senoo Tetsuya 妹尾 徹也

- 2002 「2002 年日本東京蛋糕展」 小型工藝 亞軍
- 2003 「2003 年日本東京蛋糕展」 味道與技術 大型工藝 季軍
- 2005 「2005 年日本東京蛋糕展」 味道與技術 大型工藝 季軍
- 2006 「2006 年日本東京蛋糕展」 味道與技術 大型工藝 亞軍
- 2007 「內海盃」 冠軍
- 2008 「2008 年日本東京蛋糕展」 味道與技術 大型工藝 大會會長獎
日本預選 (2010 法國世界盃西點大賽 拉糖大型工藝)「內海盃」 季軍
- 2009 「2009 年日本東京蛋糕展」
「最佳甜點師 2009」(拉糖大型工藝 & 造型蛋糕) 殿軍
- 2010 「法國世界盃西點大賽 2011 年 國內預選賽」 季軍
- 2011 「第六屆 WPTC 西點世界盃日本代表選拔賽 拉糖工藝」優勝
- 2012 「WPTC 西點世界盃 2012」 擔任日本隊隊長並參賽拉糖工藝 獲得冠軍



妹尾徹也師傅簡介
請掃描 QRcode



Contents

<i>FRUITS SAND</i>	
生乳起司夾心餅乾	4
<i>VANILLA PUFF</i>	
香草泡芙蛋糕	6
<i>SILENT NIGHT</i>	
平安夜	8
<i>SNOW</i>	
聖誕雪藏	11
<i>CHOCOLATE</i>	
巧克力生乳布雪	14
<i>CHEESE PUFF</i>	
起司舒芙蕾泡芙	15



生乳起司夾心餅乾



餅乾

① 四葉無鹽奶油	145g
② 瑪卡龍專用糖粉	95g
③ 鹽	1.2g
④ 蛋黃	26g
⑤ 美國藍鑽杏仁粉	40g
⑥ 特寶笠果子專用粉	200g
合計	507.2g

作法

1. ①②③④⑤⑥混合
2. 桿至 3mm
3. 分割 8cm*3.3cm 48 片
4. 24 片塗上蛋黃，畫上圖案
5. 烤焙 150°C 拉風門 15-20 分
6. ※ 烤焙後不要反過來

酒漬水果丁

① 綜合果物	120g
② 頂級義大利桔子皮	30g
③ 樂多 100% 檸檬汁	15g
④ 冰鑽櫻桃酒	5g
⑤ 荷麥冰鑽菁華橙皮酒 60%	5g
合計	175g

作法 (前一日準備)

1. 水煮開加入①②再煮滾一次後馬上撈起
2. 拌入③④⑤放置一天

生乳起司夾心

① 四葉無鹽奶油	140g
② 四葉北海道乳脂起司	140g
③ MIKOYA 香草籽醬	4g
④ 瑞士蓮 36% 白巧	70g
⑤ 酒漬水果丁	140g
⑥ 核桃 (烤過)	45g
⑦ 瑪卡龍專用糖粉	15g
<hr/>	
合計	539g

作法

1. ①②③打軟 (20°C左右) 充分拌勻
2. 將④融化 (30°C) 加入後充分拌勻
3. 加入⑤⑥拌勻
4. 成型至 1cm 厚度放入冷凍成型
5. 夾入分割至 8cm*3cm 的餅乾中

香草泡芙蛋糕



泡芙蛋糕

① 蛋黃	100g
② 上白糖	25g
③ 醇蜂蜜	25g
④ MIKOYA 香草籽醬	6g
⑤ 柑曼怡香甜橙酒	6g
⑥ 四葉特選鮮乳	75g
⑦ 特寶笠果子專用粉	130g
⑧ 四葉北海道酪乳粉	10g
⑨ 沙拉油	40g
⑩ 四葉無鹽奶油	40g
⑪ 蛋白	180g
⑫ 乾燥蛋白粉	1.8g
⑬ 細砂糖	18g
⑭ 細砂糖	72g
合計	728.8g

作法

- ①②③④⑤⑥充分混和，加熱至 40°C
- ⑦⑧過篩拌入拌勻
- ⑨⑩加熱至 60°C拌入
- ⑪⑫⑬⑭製成蛋白霜
3. 4. 拌勻
- 比重 0.38 ~ 0.4
- 擠入紙杯中約 30 公克
- 180°C /160°C 烤焙 約 15 分

卡士達餡

① 四葉特選鮮乳	400g
② 香草棒	1/2 支
③ 蛋黃	112g
④ 細砂糖	80g
⑤ 海藻糖	10g
⑥ 特寶笠果子專用粉	20g
⑦ 玉米粉	15g
⑧ 四葉北海道酪乳粉	15g
⑨ 四葉無鹽奶油	50g
合計	702g
※ 煮好耗損 20%	560g

作法

1. ①②煮滾 覆上膠模 悶 10 分鐘
2. ③④⑤⑥⑦⑧混合
3. 1. 再煮滾加入過篩好的 2. 拌勻
4. 將 3. 回煮加入⑨混合
5. 急速冷卻
6. 過篩

內餡

① 卡士達餡	450g
② 四葉北海道十勝奶霜	150g
合計	600g

作法

1. 將②打發
2. 混合卡士達餡
3. 蛋糕內擠入約 25 ~ 30 g

平安夜



餅乾

① 四葉無鹽奶油	145g
② 瑪卡龍專用糖粉	95g
③ 鹽	1.2g
④ 蛋黃	26g
⑤ 美國藍鑽杏仁粉	40g
⑥ 特寶笠果子專用粉	200g
合計	507.2g

作法

1. ①②③④⑤⑥混和均勻
2. 延壓至 3 mm
3. 分割至 40 cm × 15 cm
4. 150°C 烤焙 拉氣門 15 分 - 20 分
5. ※ 烤焙好後不要反過來

巧克力蛋糕

① 杏仁膏	220g
② 瑪卡龍專用糖粉	55g
③ 蛋黃	120g
④ 全蛋	95g
⑤ 蛋白	140g
⑥ 細砂糖	70g
⑦ 特寶笠果子專用粉	60g
⑧ 嘉麗寶高脂可可粉	22g
⑨ 嘉麗寶 54.5% 苦甜巧扣	55g
⑩ 四葉無鹽奶油	55g
合計	892g

作法

1. 將①用微波爐打軟至 40°C與②拌合
2. ③④加熱至 40°C分次加入至①拌勻
3. ⑤⑥製成蛋白霜
4. 取 1/3 的 3. 與 2. 混合, 拌入灑好的⑦⑧
5. ⑨⑩加熱至 50°C拌入
6. 拌入剩下 2/3 的 3.
7. 倒入鐵盤抹平
8. 190°C /190°C烤培 10 分
9. 分割 40 cm ×15 cm 2 片

糖水

① 水	100g
② 細砂糖	50g
③ 柑慢怡香甜橙酒	10g
合計	160g

作法

1. ①②煮滾與③混合
2. 40 cm ×15 cm蛋糕上塗上 45g

巧克力優格起司

① 嘉麗寶馬達加斯加 67.4% 巧扣	220
② 四葉無鹽奶油	130
③ 優格	60
④ 四葉北海道乳脂起司	90
⑤ 四葉北海道十勝奶霜	45
⑥ 蛋黃	56
⑦ 全蛋	154
⑧ 細砂糖	55
⑨ 轉化糖	12
⑩ 水	40
⑪ 四葉北海道十勝奶霜	265
合計	1127g

作法

1. ①②③④融化至 50°C
2. ⑤煮滾加入 1. 充分乳化
3. ⑥⑦加熱至 40°C
4. ⑧⑨⑩煮滾與 3. 拌合
5. 將 4. 隔水加熱至 80°C
6. 2. 與 5. 混和
7. 將⑪打發與 6. 混合

組合

1. 模具內灌入 450g 慕斯 上面放上擦了糖水的蛋糕
2. 灌入 450g 慕斯放上擦了糖水的蛋糕
3. 灌入 100g 慕斯抹平, 放上餅乾, 放入冷凍
4. 分切 7.5 cm × 20 cm
5. 上面使用巧克力淋面側面沾上巧克力屑

聖誕雪藏



海綿蛋糕 (Φ15 cm)

① 全蛋	450g
② 上白糖	230g
③ 特寶笠果子專用粉	230g
④ 四葉無鹽奶油	80g
⑤ 四葉北海道十勝奶霜	25g
合計	1015g

作法

1. ①②加熱 35°C打發
2. 加入過篩好的③
3. ④⑤加熱至 60°C, 加入拌勻
4. 倒入鐵盤烘焙
5. 比重 0.45 190°C /180°C 12 分

莓果糖水

① 紅龍冷凍草莓	120g
② 樂比冷凍覆盆子果泥	12g
③ 細砂糖	55g
④ 水	60g
⑤ 冰鑽櫻桃酒	6g
<hr/>	
合計	253g

作法

1. ①②③④⑤使用均值機均值
2. 將 1. 加熱使其細砂糖溶化
3. 糖水沾在蛋糕上
4. 底部蛋糕 20g 中間與上層各 15g
5. 蛋糕塗上糖水後放入冷凍

果凍

① 紅龍冷凍草莓	255g
② 樂比冷凍覆盆子果泥	60g
③ 細砂糖	60g
④ 海藻糖	20g
⑤ 樂多 100% 檸檬汁	6g
⑥ 黃檸檬皮	1g
⑦ MIKOYA 香草籽醬	6g
⑧ 冰鑽櫻桃酒	8g
⑨ 柑曼怡香甜橙酒	6g
⑩ 金牌吉力丁粉	5g
<hr/>	
合計	427g

作法

1. 將①一開 4
2. 將 1. ②③④⑤⑥⑦煮滾
3. 加入⑧⑨⑩混合
4. 12cm 模具內放入蛋糕, 倒入 100g 果凍後冷凍

生乳優格起司

① 四葉北海道乳脂起司	410g
② 細砂糖	100g
③ 海藻糖	35g
④ 優格	80g
⑤ 四葉特選鮮乳	130g
⑥ MIKOYA 香草籽醬	8g
⑦ 冰鑽櫻桃酒	24g
⑧ 金牌吉力丁粉	9.9g
⑨ 四葉北海道十勝奶霜	440g
合計	1236.9g

淋面

① 四葉北海道十勝奶霜	360g
② 細砂糖	32g
③ 冰鑽櫻桃酒	7g
合計	399g

作法

1. ①②③④拌至滑順
2. 加熱至 40°C，加入⑤⑥⑦⑧
3. 使用均質機打至滑順
4. 拌入打發的奶霜⑨
Φ15 cm 幕斯框，一模約 290 g

作法

1. 所有原料混合打發
2. 將 1. 批覆在冷凍的蛋糕上，如同雪披覆在上

巧克力生乳布雪



布雪蛋糕

① 蛋白	210g
② 細砂糖	98g
③ 海藻糖	30g
④ 西西里杏仁粉	128g
⑤ 嘉麗寶高脂可可粉	30g
⑥ 特寶笠果子專用粉	23g
⑦ 瑪卡龍專用糖粉	105g
⑧ 嘉麗寶可可豆碎粒	適量
⑨ 瑪卡龍專用糖粉	適量
合計	624g

作法

1. ①②③製成蛋白霜
2. ④⑤⑥⑦過篩與 1. 混合
3. 擠 $\Phi 5\text{cm}$ 大小, 約 42 個
4. 一半約 21 個灑上可可豆碎粒
5. 表面灑上糖粉 2 次
6. 170°C 烤焙 13-15 分 拉氣門

巧克力生乳餡

① 嘉麗寶 54.5% 苦甜巧扣	90g
② 細砂糖	32g
③ 四葉北海道十勝奶霜	325g
④ MIKOYA 香草籽醬	4.5g
合計	451.5g

作法

1. ①融化至 45°C
2. ②③④加熱至 50°C
3. 將 2. 分次少量加入 1. 使其充分乳化的
4. 使用均質機充分均質
5. 放入冷藏一天熟成
6. 隔日打發, 夾餡
7. 10 g / 個

起司舒芙蕾泡芙



起司舒芙蕾

① 四葉北海道乳脂起司	50g
② 細砂糖	20g
③ 蛋黃	70g
④ 特寶笠果子專用粉	40g
⑤ 四葉北海道酪乳粉	5g
⑥ 四葉特選鮮乳	100g
⑦ 四葉無鹽奶油	40g
⑧ 蛋白	170g
⑨ 細砂糖	60g
⑩ 海藻糖	30g
合計	585g

作法

- ①②③充分拌至滑順
 - 加入過篩好的④⑤拌均
 - ⑥⑦煮滾加入 2. 拌勻
 3. 放入滾燙的熱水內隔水煮至濃稠
 - ⑧⑨⑩製成蛋白霜
 4. 5. 混和
 - 擠 $\Phi 6$ cm 大小於鐵盤上
 - 鐵盤內放入毛巾倒入熱水，隔鐵盤將 7. 放上
- ※ 170°C / 100°C 隔水烤培 拉氣門 門半開 20 分 ~ 25 分

生乳起司餡

① 四葉北海道乳脂起司	150g
② 細砂糖	15g
③ 海藻糖	15g
④ 四葉北海道十勝奶霜	75g
⑤ 卡士達餡	75g
合計	330g

作法

- ①②③拌至滑順
- 將④拌入打發
- 將⑤拌入打發
- 夾餡 一個約 20g



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

www.tehmag.com.tw
tehmag@tehmag.com.tw



● 台北總公司

TEL:(02)2298-1347
FAX:(02)2298-2263

● 台中營業所

TEL:(04)2359-2203
FAX:(04)2359-3911

● 高雄營業所

TEL:(07)397-0415
FAX:(07)397-0408

● 宜蘭辦事處

TEL:(03)931-5823
FAX:(03)931-5818

● 花蓮辦事處

TEL:(03)824-6923
FAX:(03)824-6023

● 新竹辦事處

TEL:(03)523-3068
FAX:(03)523-3013

● 嘉義營業所

TEL:(05)236-6298
FAX:(05)236-6297

● 台南辦事處

TEL:(06)273-7250
FAX:(06)273-7251