

DEHMAG FOODS

01

January

Time

2024/01

No.277

BAKING NEWS

烘焙新訊

丹麥之屋法式西點麵包

總經理

高志忠

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

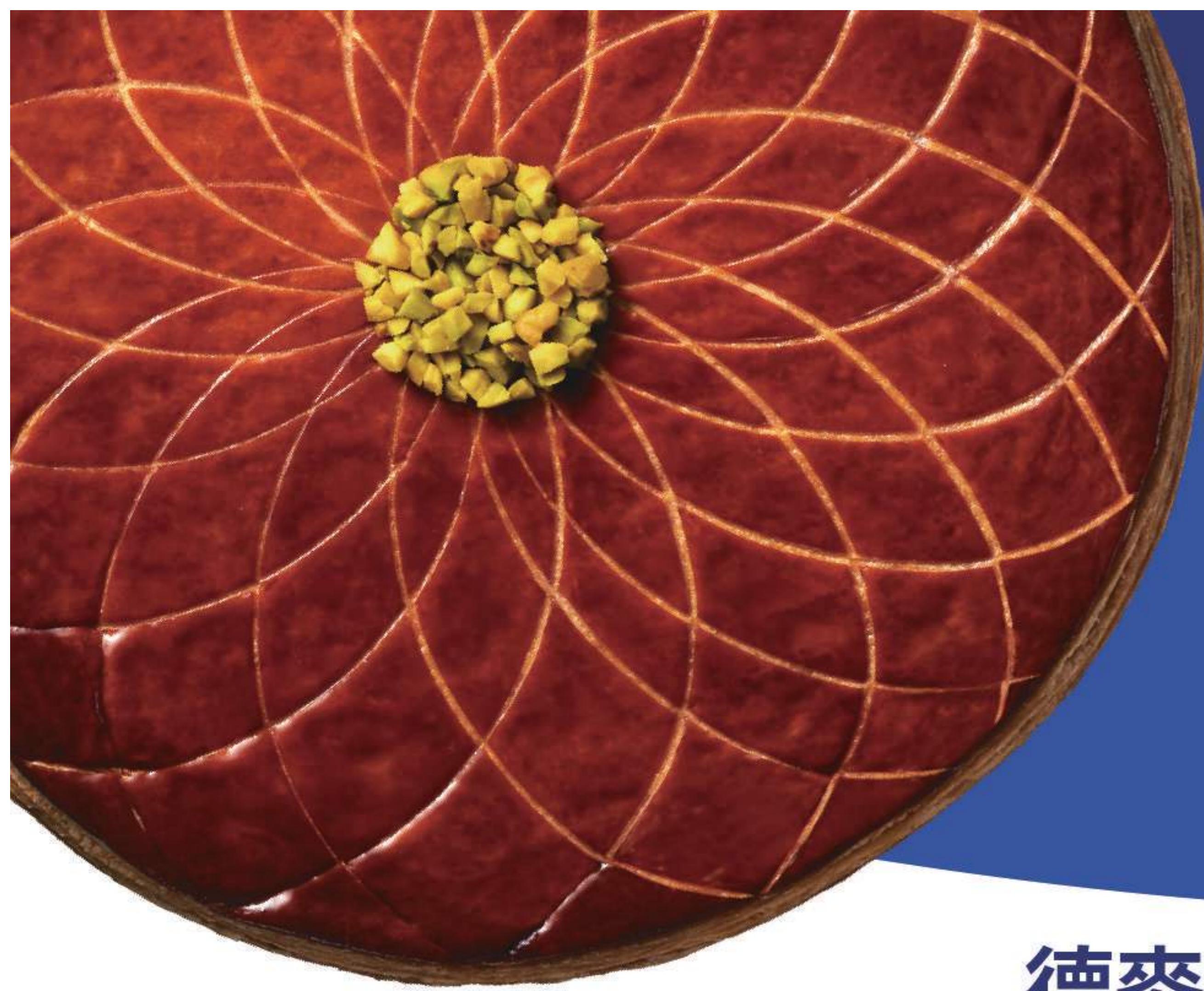
12

13

14

15

16



德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽

2023 LESCURE Galette des Rois Competition
第四届

德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽揭曉

高雄洲際酒店高浩軒、黃怡菱 聯手抱走史上最高烘焙賽獎金

配方筆記本國王派內藏桂圓清酒餡 布里歐麵包化身抽象版肉燥飯

台灣烘焙業界盛事-「德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽」於12/9-12/10舉行，今(11)日成績揭曉。本屆賽制除改為選手需雙人組隊報名，競賽項目也在既有的國王派(傳統、創意)、傳統可頌、創意丹麥架構上，另增布里歐麵包與餘予新生(剩料再利用)，不只考驗技術、更考驗選手合作的默契，競爭格外激烈。

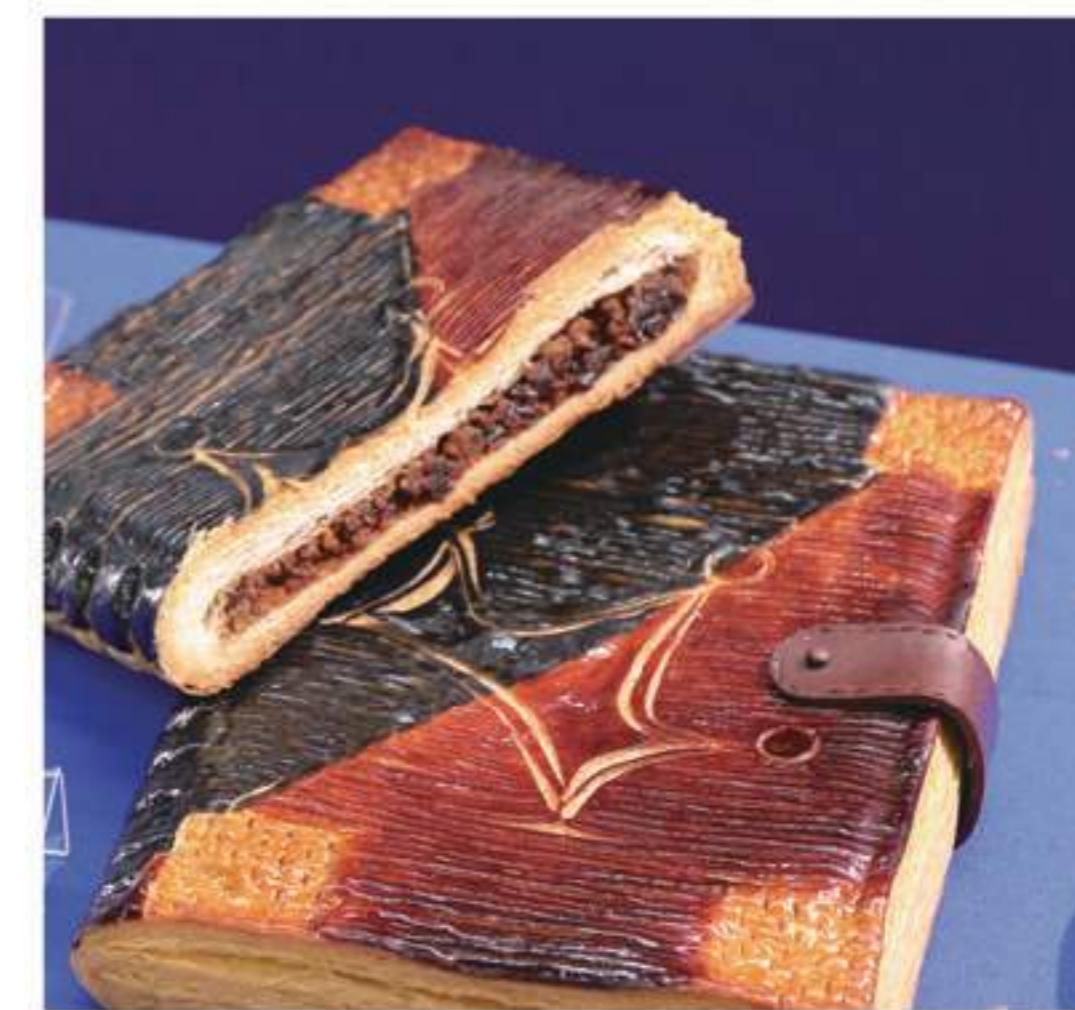


高浩軒 黃怡菱 飯店同事協力奪冠

比賽在評審長中華穀類食品工業技術研究所所長施坤河、技術長Savencia 行政糕點主廚& Pastry MOF 2000 Chef Nicolas Boussin偕同6位中、日、法籍評審專業監督下，歷時17小時圓滿落幕。冠軍最後由高浩軒、黃怡菱(高雄洲際酒店)拿下，成功抱走台灣烘焙競賽史上最高獎金50萬元及韓國進修之旅。亞軍隊伍李聖傑、周俊宏(侯布雄法式茶點沙龍/拾穗Bakery & 拾穗KITCHEN)，季軍隊伍施絜中、李宜蔚(台北文華東方酒店/Sunriental café)則分別獲得30萬與10萬元獎金鼓勵。謝合益/張詠翔 (181烘焙屋/Top王子洋公館)、盧建元/劉彥漢(吉可頌丹麥專賣店)、陳世豪/楊皓(1789 café pâtisserie 法式甜點)、高文賢/施慧欣(十年法式烘焙)、賴昱銓/黃佳傑(彼得潘烘焙坊)等五組選手並列本次競賽優選。

2023德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽 系列報導

創意國王派內藏台灣味桂圓餡 廚師配方本造型別緻吸睛



甜點師高浩軒與麵包師黃怡菱為高雄洲際酒店點心房同事，冠軍賽中以純熟的烘焙技術，結合獨到創意和協調口味脫穎而出。兩人將傳統國王比喻為太陽，想像當陽光照耀烘焙大地、各地烘焙師都將因之綻放，表面雕花便以綻放花朵為靈感，雕刻出前、中、後多方位的視覺效果。經典內餡則以義大利西西里杏仁粉、陳釀8年蘭姆酒、杏仁香甜酒與南杏杏仁露調製，風味層次豐富。創意國王派造型以廚師珍藏的配方本為藍圖，其中收錄著獨一無二的作品秘方。內餡以桂圓核桃為主體，添加清酒粕與月桂冠，更能凸顯其特色，桂圓在華人文化中象徵團圓、具有祝福之意，與國王派寓意十分契合。



布里歐麵包包入南部肉燥 在地味也有國際感



皇冠造型的創意丹麥有傳承之意，為麵包師緬懷學生時代第一個接觸到的麵包機器-丹麥機，以及向恩師道謝的感恩之作。內餡使用奶奶祖傳的釀梅，將綠豆沙、火龍果、檸檬、日本柚子汁與青梅製成餡料，風味香中帶甜、酸後回甘。被選手戲稱為抽象派滷肉飯的布里歐麵包，在重奶油量的布里歐麵團中包入現場炒製的肉燥，鹹中帶甜、柔軟Q彈，再加上香氣滿滿的油蔥酥，成功將南部人的日常美食與法式烘焙結合，令人垂涎。



傳統可頌使用萊思克發酵片裝奶油，裹油量33%，搭配獨家法國老麵完美呈現麵粉與萊思克發酵奶油獨特風味。餘予新生的造型以甜桶霜淇淋為發想，將南部人喜愛的楊枝甘露飲品融入霜淇淋中，冰涼、解熱、清爽。

夢幻組合勇奪亞軍 黃金秋栗國王派、烏芋倫比有創意



由李聖傑、周俊宏兩位優秀麵包師組成的夢幻隊伍，兩人雖來自不同餐飲品牌卻因絕佳默契勇奪亞軍。創意的黃金秋栗國王派以栗子為造型，內餡使用糖漬栗子餡、杏仁奶油、柚子與黑醋栗，栗子香甜風味與漿果酸度完美結合。運用國王派剩餘派皮創作的烏芋倫比，則將派皮再次延壓、烘烤成迷你甜筒，擠上芋泥、裝飾烏魚子和金沙、海鹽，小巧可愛、滋味豐富，跟黃金秋栗國王派一樣都充滿濃濃的季節感。

柔美女團榮獲季軍 4大節氣詮釋烘焙四季



本屆冠軍賽唯一女團施絜中、李宜蔚也不負眾望，從24節氣中節錄出春分、芒種、秋分及大雪來詮釋創作理念。代表春分的布里歐以花之雛形為概念，內餡運用茉莉花與紅心芭樂的花果香帶出春天萬物復甦的感覺。創意丹麥以七彩意象表達芒種時節夏季雨後天空的一抹長虹，口味則以洛神小米酒呈現。象徵秋分的創意國王派融入玉米、稻穀麥等莊稼，無論外觀或是內餡都讓人感受到秋季豐收的溫煦。餘予新生以大雪為發想，使用冬季盛產的柑橘類結合馬告特殊香氣，搭配可頌、布里歐等麵團以甜點形式呈現。透過選手柔美的女性視角，四季烘焙有了嶄新美好的呈現。

2023德麥法國萊思克盃 國王派冠軍賽 系列報導

黑國王預告國王派未來趨勢 餘料再利用化身另類大可頌



除刺激的成績揭曉，典禮現場德麥技師也以吸睛作品預告未來烘焙趨勢。不同造型的「黑國王」系列是稍早主辦單位應日本著名國王派推廣單位Club de la galette des Rois之邀前往當地觀摩獲得的靈感，德麥食品預告老少咸宜的巧克力將在國王派表現上獨領風騷，不僅餡料，派皮也將加入巧克力元素。

為克服一般巧克力國王派外皮色澤不夠黑亮的缺點，德麥技師在油皮中同時加入可可粉和黑炭可可粉，讓派皮不僅有可可的香氣，同時黑得發亮，內餡變化也將更自由不受限，水果餡或乳酪餡都是有趣嘗試。本屆增設「餘予新生」競賽項目，除考驗選手惜物與創作之能力，更在鼓勵全國烘焙業呼應全球ESG永續風潮，盡力追求用料零剩餘之目標。第二屆冠軍康豐柚利用可頌餘料麵團烘烤出名為「生生不息」的新思維麵包，以60顆迷你可頌組合烘烤成重達1.2公斤的大可頌，與德麥食品一起示範以餘料創造最大商品價值，帶給烘焙同業靈感之餘，也希望能為環境盡一份心力。



精彩回顧



決賽直播



評選試吃



頒獎典禮



選手簡介 & 作品說明

冠軍

8號組 高浩軒 & 黃怡菱

高雄洲際酒店 & 高雄洲際酒店



傳統國王派

萊思克傳統
法式可頌

創意丹麥

創意國王派

布里歐系列

餘予新生



亞軍

5號組 周俊宏 & 李聖傑

拾穗Bakery & 拾穗 KITCHEN & 侯布雄法式茶點沙龍



傳統國王派

萊思克傳統
法式可頌

創意丹麥

創意國王派

布里歐系列

餘予新生



1.傳統國王派

嚴選使用義大利西西里杏仁粉，搭配陳釀8年蘭姆酒、杏仁香甜酒與南杏仁露去增添整體杏仁餡的風味層次。國王派象徵太陽，當陽光照耀烘焙大地，各地烘培師都將綻放，刻花部分以綻放的花朵作為靈感，進而創造前中後景的多方位視覺觀感。

2.創意國王派

桂圓象徵團圓，也具有祝福之意，與國王派寓意相同，內餡以桂圓核桃為主體，添加清酒粕與月桂冠，更能凸顯其特色。造型方面以配方本為發想靈感，每位烘培師都有屬於自己的配方本，而這是屬於我們的配方本，收錄著我們獨一無二的作品秘方。

3.萊思克傳統可頌

使用萊思克發酵片裝奶油，其裏油量為33%，搭配獨家法國老麵，完美呈現GMP麵粉與萊斯克發酵奶油獨特的風味。

4.創意丹麥

從學徒開始，第一個接觸到的就是丹麥機，而皇冠寓有傳承的意思，為了感謝當初師傅的教導與指導，特別將創意丹麥的外型作為皇冠，送給曾經的師傅，也送給我自己。內餡方面使用奶奶祖傳的釀梅手法，將火龍果、檸檬、日本柚子、綠豆與青梅製作成餡料，讓整體風味，香中帶甜、酸後回甘。

5.布里歐系列

這次從南部北上參賽，特意將南部肉燥端上檯面呈現給大家，在高雄從早飯到宵夜都能看到肉燥飯的身影，是南部人的驕傲，南部肉燥較為偏甜，與重油量的布里歐麵包作為搭配，鹹中帶甜、柔軟Q彈，再加上香氣滿滿的油蔥酥，這就是南部人的日常美食。

6.餘予新生

高雄四季如夏，每天來一隻冰淇淋都不為過，造型方面以甜桶霜淇淋為發想，將我們南部一年四季的熱銷甜品，呈現給大家。口味方面，以南部最熱銷、最消暑的楊枝甘露飲品融入霜淇淋中，冰涼、解熱、清爽，這就是南部必備。

選手簡介 & 作品說明

季軍

6號組 施絜中 & 李宜蔚

台北文華東方酒店 & Sunriental cafe



傳統國王派

萊思克傳統
法式可頌

創意丹麥

創意國王派

布里歐系列

餘予新生



優選

1號組 黃佳傑 & 賴昱銓

彼得潘烘焙坊三重店 & 彼得潘烘焙坊林口店



傳統國王派

萊思克傳統
法式可頌

創意丹麥

創意國王派

布里歐系列

餘予新生



選手簡介 & 作品說明

優選

2號組 謝合益 & 張詠翔

181烘焙屋 & Top王子洋公館



傳統國王派

萊思克傳統
法式可頌

創意丹麥

創意國王派

布里歐系列

餘予新生



優選

3號組 高文賢 & 施慧欣

十年法式烘焙有限公司 & 十年法式烘焙有限公司



傳統國王派

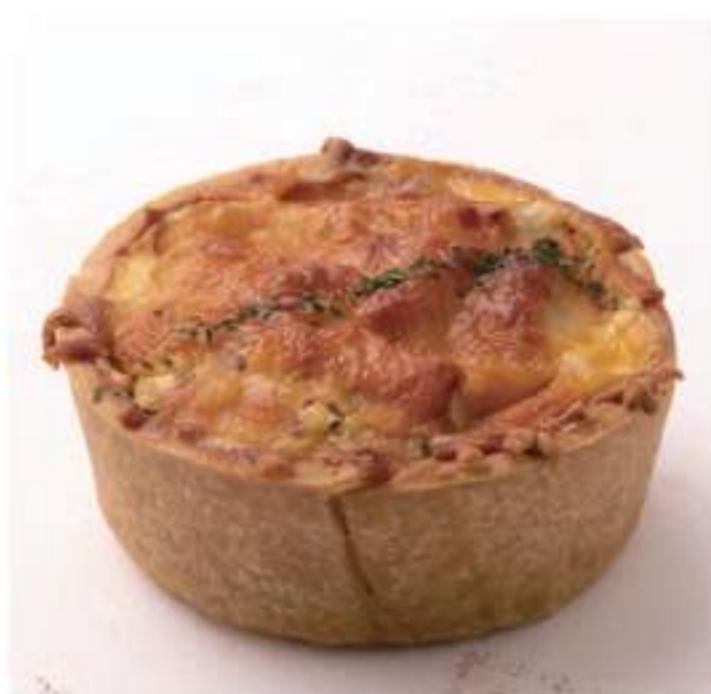
萊思克傳統
法式可頌

創意丹麥

創意國王派

布里歐系列

餘予新生



選手簡介 & 作品說明

優選

4號組 盧建元 & 劉彥漢

吉可頌丹麥專賣店 & 吉可頌丹麥專賣店



傳統國王派

萊思克傳統
法式可頌



創意丹麥

創意國王派

布里歐系列

餘予新生



我們使用了愛文芒果乾，搭配了百香果去做創意的國王派，愛文芒果的香氣濃厚，搭配百香果的酸甜中和掉了甜膩感，取而代之的是清爽且果香濃郁，造型則是用花去做呈現，淡黃的顏色搭配清爽的餡料，讓人會更有食慾且驚艷。

再來我們的創意可頌，用榛果醬做的榛果費南雪蛋糕，包入可頌內，烤出來後中間擠入了自己製作的莓果果醬，果醬裡面有覆盆子、黑醋栗，以及櫻桃果泥煮成的果醬，酸中帶甜且有果粒在裡面，中和掉了榛果的甜膩感，最後上面放上了蝴蝶來做裝飾，製造出在花園那種舒服且清爽的感覺。

在我們的布里歐裡面，這次我們是選用關廟的鳳梨來去製作內餡卡士達，獨特的造型，最後上面再以花做的醬去做搭配、調和，以鳳梨為主題、花去陪襯做出不一樣的布里歐麵包。

餘予新生的部分我們則是用千層的麵團去做變化跟口味上的搭配。

優選

7號組 楊皓 & 陳世豪

1789 café pâtisserie 法式甜點 & 1789 café pâtisserie 法式甜點



傳統國王派

萊思克傳統
法式可頌

創意丹麥

創意國王派

布里歐系列

餘予新生



這次的創作設計理念引用了來自於法國的國花去做發想設計的 而法國國花的花語象徵著「自由」與「光明」進而代表著萊思克奶油國王派冠軍賽是個自由發想與揮灑創意的競技舞台。

這次的造型，我們使用到了許多工法呈現我們這次的作品，其中包括了反摺法、層次朝上的造型、以及在創意國王派當中不僅僅運用到了刀功，也利用噴灑染色酒精的方式讓整個產品在色澤上能夠更豐富且更具質感。

而在口味的選擇我們是圍繞著這個主軸去發想的-----致敬法式經典口味，例如：創意丹麥的櫻桃莓果口味、布里歐的焦糖榛果內餡以及這次創意國王派所使用的栗子黑醋栗。這些都是相當經典的法式口味。

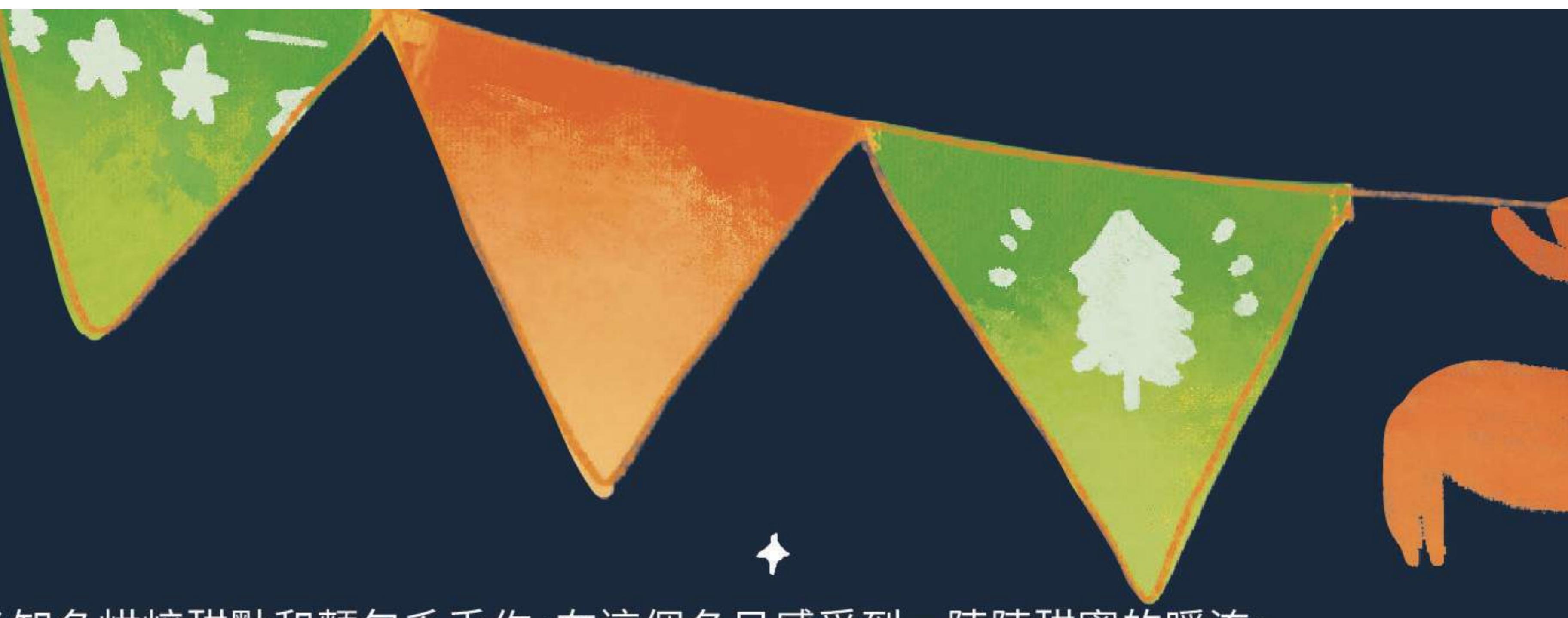
因為在這幾年當中有著許許多創新的口味，一個接著一個走進大家的視野...我們希望能夠透過這次的比賽，再次讓大家回味這些經典搭配，也讓所有人知道----經典，就是經典。



2023 Les Copains 甜蜜生活日市集 烘焙與手作完美落幕！

由愛手創主辦的2023 Les Copains 甜蜜生活日市集，於12月15日至17日華山1914文創產業園區中四館完美落幕！感謝一同參加的品牌以及來共襄盛舉的朋友們，讓此次美味市集之旅寫下美好的篇章，Copain好朋友，作伙來呷Pain的幸福滋味。謝謝有你們讓濃郁的烘焙香氣瀰漫整個12月！





這次的甜蜜生活日市集匯聚了許多知名烘焙甜點和麵包系手作，在這個冬日感受到一陣陣甜蜜的暖流。

參展的烘焙品牌眾多，包括

柳橙王子Prince of Orange

huiloveit慧上癮

Home Cake 烘焙客

維也納牛奶麵包創始店法蘭司烘焙

拾穗Bakery & 拾穗 KITCHEN

GC法式烘焙

七見櫻堂甜點專賣

Boulangerie Dix Ans 十年麵包

Chinese whispers 悄悄話餐酒館

在室。甜點En vie Pâtisserie

1789 café pâtisserie 法式甜點

和正農作

尚·曲奇蝴蝶酥Shang Cookies

彼得潘烘焙坊

Risata e Ricordi Bakery瑞莎塔烘焙坊

La Liberte 自由.甜點烘焙

原選製菓The Original Chosen Pastry

穀穀CouCou Bakery & Cafe

一之軒

CRUMB CO. 可朗烘焙坊

向日有機農場

森夜

加佳素烘焙

馬蹄圈圈

樹慢扭法式甜點C'est Manuel

朵菈幸福手工蛋捲

吉可頌丹麥專門店

1996 台灣茶葉飲品專賣店

Yotuba 四葉乳業

水麥芽菓子烘焙工坊

旺。WOOON BAKE

草莓大福•專賣店

NORM_Patisserie

Sunriental Cafe

品誼茶菓子

手作品牌

稻町森法式甜點舖

MINI.D COFFEE

食料品製造所

海森食品

東新市集

包手作羊毛氈



甜蜜生活日市集
✿我們明年見！





▼丹麥菠蘿

▲各種口味的丹麥菠蘿



丹麥菠蘿

人物專訪——丹麥之屋法式西點麵包

總經理
高志忠

本期專訪「丹麥之屋」創立人高志忠總經理，秉持對烘焙的熱情，擁有超過40年的烘焙經驗，對待消費者如同家人般的細心，堅持嚴選優質烘焙原物料，希望透過口中味蕾就能使消費者感受到丹麥之屋的用心。

高志忠在1986年退伍後在台北的亞都咖啡餐廳從事烘焙工作，期間也到日本受訓，累計了寶貴的烘焙經驗。後續輾轉在其他店家擔任烘焙產線等管理工作，對於經營有一套心法的高志忠，在1999年決定創立屬於自己的烘焙店「丹麥之屋」，用最初東湊西湊借來的390萬起家，在中山區龍江路租下了一間附地下樓層的店面，1樓前面小小的空間作為販售區，後面所剩空間則是辦公室及住家，地下樓層作為烘焙製作廠，每天睡不到5個小時，努力實現他的烘焙理想。高志忠認為「堅持」的精神是自己一路以來支持他前進的動力，經過多年的努力，除了一開始的起家厝龍江總店，目前還有忠孝總店及林森網路宅配商店。

丹麥之屋的烘焙產業分類大致分為麵包、蛋糕、糕餅、伴手禮等，以多元化經營發展，高志忠在林森北路的宅配商店設有糕餅製作產線，龍江路總店產線則以麵包、蛋糕為主，根據成品乾濕的屬性做分類，注重食品衛生與易於保存的良好條件。所有烘焙品採當天製作、隔夜丟棄的做法，讓新鮮度與品質永遠保持高水準，奠定丹麥之屋的好口碑。



▲龍江總店 店內飄散濃郁麵包香令人垂涎三尺

高志忠談到公司經營法則，其中包括面對全球人力資源短缺，好員工已經越來越難找，想要留得住人才，公司必須要有完善的獎勵機制，根據員工的貢獻度發放激勵獎金，高志忠自豪的表示丹麥之屋目前已經有五年的零離職記錄。

提起丹麥之屋的招牌，眾所周知是店內的丹麥系列烘焙品，丹麥原味菠蘿是高志忠全國首創的商品，推出後大受好評，甚至一度在烘焙界吹起了一股丹麥麵包的風潮，後續還研發了丹麥墨魚堡菠蘿、丹麥奶酥菠蘿、巧克力菠蘿、紅豆麻糬菠蘿等不同口味，每天熱銷超過上千顆，是一款家喻戶曉的麵包。

此外，店內各式口味的蛋糕也是人氣商品，櫥窗內擺設的蛋糕口味眾多，造型吸睛，隨著不同季節推出限定口味蛋糕，原材料上特別選用法國進口的愛樂薇動物性鮮奶油，不僅讓蛋糕擁有濃郁乳香，而且清爽不膩，高志忠表示非常適合用在西點蛋糕類。

採訪時正值草莓季，高志忠特別端出大受歡迎的香芋草莓生乳蛋糕，蛋糕上擺滿果實碩大的1號草莓，果肉細膩、鮮紅富有光澤、香味濃郁，搭配每日新鮮現做芋泥，以及澳洲百年TATURA乳酪品牌的袋鼠乳脂起士做內餡，整體口感滑順不膩，讓人吃了還想再吃。

面對市場競爭激烈，高志忠說做好目前的事情才是最重要的事。除了背負41名員工的生計重任，也要堅持把關好品質好產品，消費者的需求也是讓丹麥之屋持續擁有好口碑的主要因素，「堅持做好」是高志忠堅定的理念。



▲麵包種類應有盡有



▲用才惜才聚英才而用之



▲店內人潮絡繹不絕



▲完善的獎勵機制，激勵員工

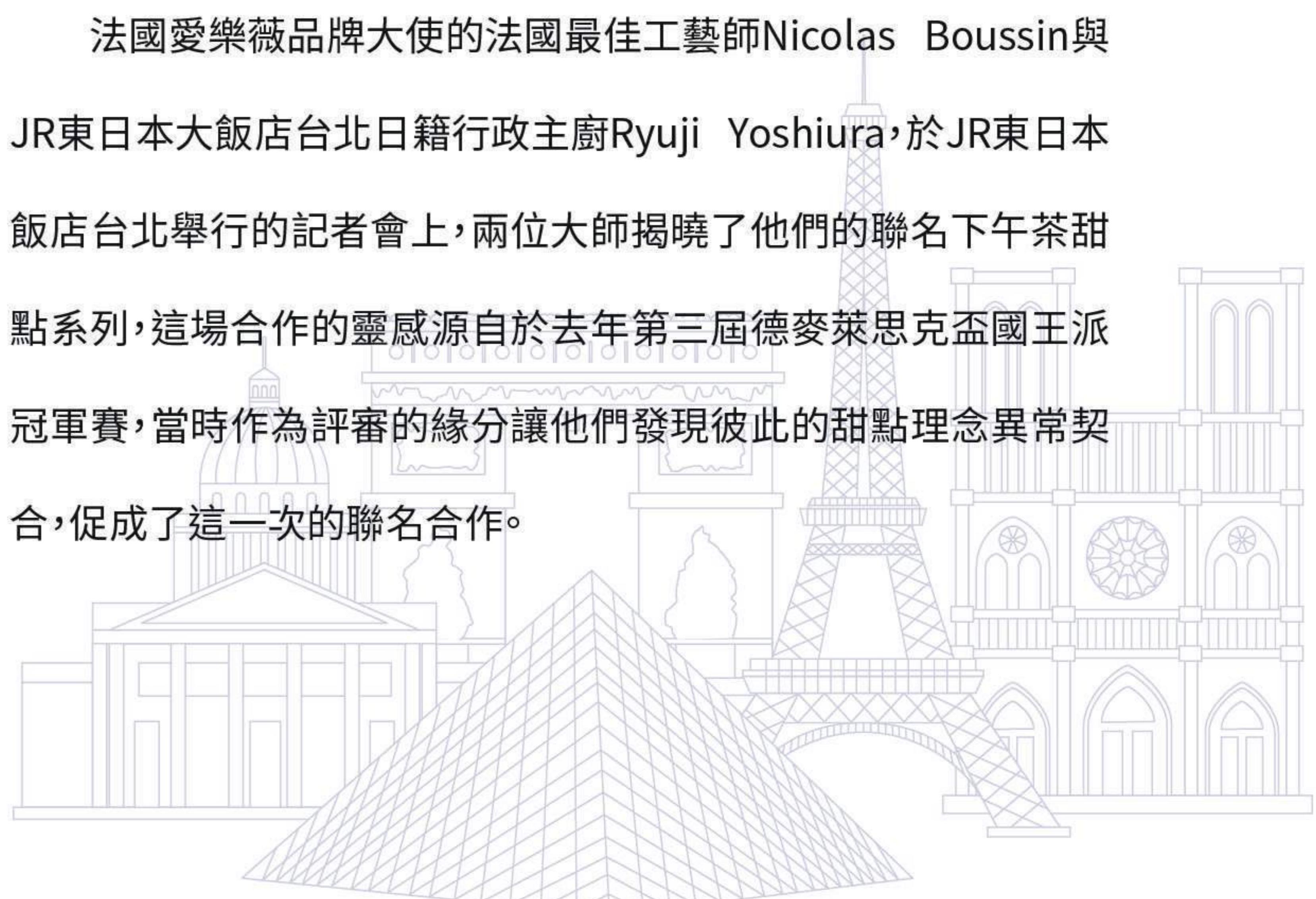


跨文化甜點盛宴 法日主廚攜手打造JR台北飯店聯名下午茶



德麥獨家代理的愛樂薇品牌創立於1945年的法國諾曼第，致力追求卓越並擁有聞名世界的天然牧場和優質奶源，專為廚師打造並承諾最高品質乳製品且榮獲全球多項證書和獎項，受國際專業人士認同，日前與JR東日本飯店台北推出法日主廚攜手打造的聯名下午茶，展現跨文化的甜點盛宴。

法國愛樂薇品牌大使的法國最佳工藝師Nicolas Boussin與JR東日本大飯店台北日籍行政主廚Ryuji Yoshiura，於JR東日本飯店台北舉行的記者會上，兩位大師揭曉了他們的聯名下午茶甜點系列，這場合作的靈感源自於去年第三屆德麥萊思克盃國王派冠軍賽，當時作為評審的緣分讓他們發現彼此的甜點理念異常契合，促成了這一次的聯名合作。





Nicolas Boussin在會上提到，在設計聯名下午茶的品項中，為了打破經典的框架，他思考如何將經典甜點與現代風味相結合，讓甜點更適合現代人的口味。這次聯名系列的亮點之一是黑森林巧克力蛋糕，它不僅使用了特製的櫻桃果醬和櫻桃酒提味，還使用愛樂薇動物性鮮奶油和甘納許製成的黑巧克力慕斯，減少甜膩口感，吃起來更加輕盈。除此之外，櫻桃的造型設計也特別有巧思，Nicolas Boussin將新鮮櫻桃製成細膩的果泥，封入櫻桃造型的果糖後冷凍，保持了櫻桃的新鮮味道，即使在沒有櫻桃產地的地區也能享受到最新鮮的櫻桃風味。

此外，這款聯名下午茶套餐中，Nicolas Boussin與Ryuji Yoshiura還運用了日本抹茶、柚子等元素，設計出七款獨一無二的藝術甜點。其中，「抹茶柚子手指蛋糕」以酥脆的巧克力脆片、杏仁奶油乳酪、抹茶甘納許、柚子果泥和西洋梨內餡的組合，並以抹茶粉及草莓精緻點綴，獻上了一場日法頂級的甜點饗宴，為整個下午茶時光增添了無限的浪漫與驚喜。

法國最佳工藝甜點師〈Nicolas Boussin聯名下午茶〉

期間限定：2024年1月1日至2024年3月31日止

雙人 1,400元 +10% (可任選兩杯精選茶款或咖啡)

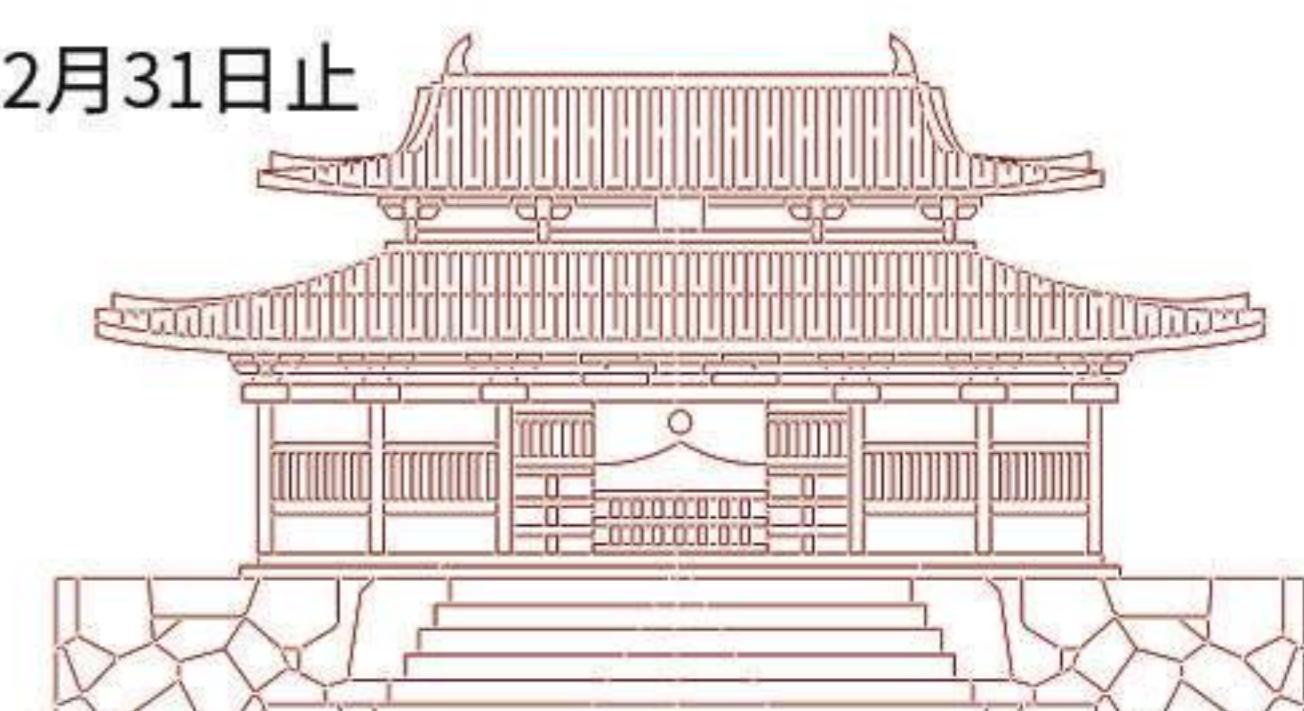
每人加價1599+10%可享皮耶爵香檳無限暢飲

法國最佳工藝甜點師〈Nicolas Boussin 特製甜點〉

期間限定：2024年1月1日至2024年12月31日止

〈特製黑森林蛋糕〉6吋 1,200元

〈藍莓小蛋糕〉240元





樂比全球糕點師
Jean-Francois DEVINEAU



樂比水果冰淇淋饗宴

德麥食品與樂比水果共同舉辦的樂比水果冰淇淋饗宴講習會，充實而精彩，為期兩天的活動吸引了來自全台的冰淇淋業者和專業糕點師，這場講習會不僅滿足了參與者對美味的追求，更是一場技藝的盛會。本次深度回顧令人難以忘懷的糕點之旅。

DAY1創意冰淇淋饗宴

講習會的第一天以樂比水果果泥製成的義式冰淇淋為主題，由Chef Jean-Francois DEVINEAU巧手示範，呈現了一場視覺和味覺的盛宴。其中，最令人印象深刻的是哈密瓜雪酪搭配波爾多酒和白桃仙人掌雪酪，以其獨特的口感和豐富的層次感徹底征服了餐與客戶的味蕾。LuLu師傅的專業翻譯解說讓參與客戶更加瞭解其製作的技藝和藝術之美，引發了對於冰淇淋藝術的無限幻想。





▲椰子巧克力冰淇淋蛋糕



▲熱帶水果、芒果和巧克力牛軋糖聖代



▲異國香草冰淇淋蛋糕



▲愛斯基摩柑橘白巧克力

DAY2 精緻西點的奇妙結合

第二天的講習課程更是讓人驚艷,Chef Jean-Francois DEVINEAU運用樂比果泥、四葉鮮乳以及愛樂薇動物性鮮奶油,為客戶們示範一系列令人垂涎的精緻西點。椰子巧克力冰淇淋蛋糕、愛斯基摩柑橘白巧克力、異國香草冰淇淋蛋糕與巧克力檸檬冰淇淋等,每一道點心都彰顯了師傅獨特的創意和西點藝術的技巧。客戶們在講師的細緻指導下,對於製作這些美味糕點的步驟與配方更加瞭解,對於推廣新品項的熱度更加踴躍,讓烘焙業者們對於樂比果泥製作的西點與義式冰淇淋更加感興趣。





CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

簡單但不簡單 日式甜點會



德麥食品特別邀請了擁有超過20年甜點創作經驗的日本東京學院校長尾形剛平Kohei Ogata主廚來到台灣，從日本甜點大師的視角，帶領我們探索獨特的日式巧克力甜點，每一款都融合了創意與傳統，展現不同的風味與質地。



▲簡單但不簡單日式甜點會

尾形剛平運用了嘉麗寶巧克力，搭配日本抹茶、香蕉、胡桃等元素，設計出六款獨一無二的藝術甜點，包含「三明治巧克力蛋糕」、「沾度亞巧克力旅人」、「抹韻千疊」、「巧克力戚風蛋糕」、「黑巧克力塊餅」、「焦糖香蕉巧克力餅」。這些甜點不僅在味道上令人回味無窮，而且在視覺和口感上也提供了獨特的體驗，展現甜點的藝術魅力。



▲抹韻千疊

其中，尾形剛平主廚特別介紹了一款特製的抹茶巧克力蛋糕「抹韻千疊」。這款蛋糕以抹茶作為蛋糕體，但加入了嘉麗寶巧克力，創造出一款包含巧克力餡的獨特口感。外觀設計靈感來自於葉子旁的花瓣，反映出一種生動的自然美。蛋糕中央填充著嘉麗寶的全新榛果風味巧克力餡，混合60%黑巧克力和榛果醬的完美比例，口味更加獨特，口感卻輕盈清爽。最後在頂部擺上榛果粒，富有花蕊的意象。



▲巧克力戚風蛋糕

另一款甜點是「巧克力戚風蛋糕」，製作的靈感源自於巧克力豆，因此這款甜點特別塑造出巧克力豆的形狀。尾形剛平表示，使用嘉麗寶榛果風味巧克力抹醬和可可粉製成的這款蛋糕，質地輕盈，另外還加入了白蘭地和香草油作為引味，這些元素大大增加了巧克力蛋糕的豐富度和層次感。



▲焦糖香蕉巧克力餅



▲沾度亞巧克力旅人



▲黑巧克力塊餅



▲三明治巧克力蛋糕

最後是富含日式甜點造型的「黑巧克力塊餅」，外型簡約，內裡卻不同一般。尾形剛平特別強調，這款甜點的特別之處在於，為了迎合日益增長的全素飲食者群體，塊餅採用了全素食配方，包括大豆油脂和黃豆粉，內含黃豆榛果醬夾心，並加入了爆米香，最後以黑豆黃豆巧克力封頂，為素食者帶來豐富又細緻的口感。

尾形剛平也特別推薦嘉麗寶巧克力，這款巧克力是經過精心挑選不同比重的可可粉製成，避免了過於苦澀或酸的風味，滑順口感和適中的甜度恰到好處，易於創造出各具特色的巧克力烘焙品，保證了烘焙師傅在製作甜點的時候都能夠滿足大眾的味蕾。



歡慶01/06主顯節 酥脆派皮裡暗藏的小幸運



迷你瓷偶-動物家族 LHZAE003 (5款造型)



迷你瓷偶-甜點世界 LHZAE005 (5款造型)



迷你瓷偶-聖誕系列 LHZAE006 (10款造型)



春節插牌小卡 LHB002 (14款造型)

25片/張；30張/包



歐姆蛋包飯



Somi Original Demiglace Sauce

創味 經典白醬

充分使用「牛奶」和
「北海道產生奶油」作為原料，並加以
醇香「奶油」，按完美比例完成本格派濃郁白醬

奶油意麵

比薩

燉煮煎雞排

京都製造，日本乳源使用

開袋即食，可耐高溫烤焙

賞味期限：12個月

包裝形態	商品尺寸 (mm)	外箱尺寸 (mm)	總重量 (kg)
Ikg×10	290×190×28	310×395×150	11.0

- 使用注意：
- 使用前請攪拌均勻
 - 商品內偶爾會出現黑色顆粒，但均為原料的一部分，不存在品質問題
 - 開封後需冷藏
- ※商品為高溫滅菌袋





Silicone spatula

全矽膠刮刀

分色管理系列

全矽膠刮刀-大 總長347mm



白色 SN4756
紅色 SN8704
黃色 SN8705

藍色 SN8706
綠色 SN8707

全矽膠刮刀-小 總長268mm



白色 SN4755
紅色 SN8700
黃色 SN8701

藍色 SN8702
綠色 SN8703



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

TEL:04-24925580 客服專線5299 / 訂製專線5399 / FAX:04-24922077
<http://www.sanneng.com.tw>
Email : sanneng.taiwan@msa.hinet.net
412 台中市大里區工業八路58號



官網



FB

2 0 2 4

SINCE 1983



電子目錄



北區業務



中區業務



南區業務



變頻式蛋糕攪拌機



落地型壓麵機



熱風爐+底架

SINMAG

總公司/工廠 : 新北市五股區五股工業區五權六路23號 T: (02)22981148 E: tsm@sinmag.com.tw
台中市 : 台中市西屯區廣福路317之2號 T: (04)2706-9912 E: taichung@sinmag.com.tw
高雄市 : 高雄市鳥松區大昌路478號 T: (07)3700870 E: kaohsiung@sinmag.com.tw
大陸公司 : 江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號 T: (0510)83779059 E: wuxi@sinmag.com.cn

2024

01

月

January



講座時間若有異動，將於德麥官方臉書粉絲專頁做最新公告。

歡迎追蹤德麥社群帳號
瞭解更多最新流行商品、烘焙教學、詳細資訊：

Facebook

Instagram

YouTube



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
12/31 十九	1 廿十	2 廿一	3 廿二	4 廿三	5 廿四	6 廿五
跨年連假 因逢連續假期，敬請提前備貨。 避免物流接單繁忙無法按時送達！		正常出貨日				
7 廿六	8 廿七	9 廿八	10 廿九	11 初一	12 初二	13 初三
			台中 王家承 師傅 ELLE & VIRE 愛樂薇 清爽甜點探索	高雄 王家承 師傅 ELLE & VIRE 愛樂薇 清爽甜點探索	台北 王家承 師傅 ELLE & VIRE 愛樂薇 清爽甜點探索	
14 初四	15 初五	16 初六	17 初七	18 初八	19 初九	20 初十
		桃園 王祥富 師傅 千滋百味·真食味		台南 王祥富 師傅 千滋百味·真食味		
21 +一	22 +二	23 +三	24 +四	25 +五	26 +六	27 +七
		花蓮 王祥富 師傅 千滋百味·真食味				
28 +二	29 +三	30 +四	31 +五	2/1 +六	2/2 +七	2/3 +八

| ELLE & VIRE 愛樂薇 清爽甜點探索 - 王家承 師傅

報名條件：訂購 ① ELLE&VIRE 愛樂薇法國乳脂起士 *3kg+ 愛樂薇卡邦動物鮮奶油（粉紅）*2 罐 或 訂購 ② ELLE&VIRE 愛樂薇法國乳脂起士 *2kg+ 愛樂薇馬斯卡邦起士（藍）*3 罐 | 報名請洽德麥業務！

01月10日(三) PM 01:00 - 05:00 台中 台中德麥

(04)2359-2203

台中市南屯區工業區 20 路 32 號

01月11日(四) PM 01:00 - 05:00 高雄 高雄德麥

(07)397-0415

高雄市三民區銀杉街 55 號

01月12日(五) PM 01:00 - 05:00 台北 台北德麥

(02)2298-1347

新北市五股區五權五路 31 號

| 千滋百味·真食味 - 王祥富 料理長 / 報名條件：請洽德麥業務 | 小班授課，名額有限報名請洽德麥業務！

01月16日(二) PM 14:30 - 16:30 桃園 全國食材廣場蘆竹長興店

(02)2298-1347

桃園市蘆竹區長興路四段 338 號

01月18日(四) PM 14:30 - 16:30 台南 呵厝味共享廚房

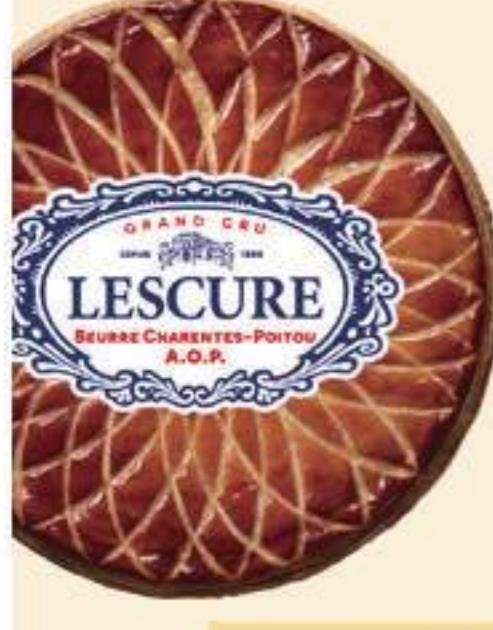
(06)273-7250

臺南市中西區民生路二段 346 號

01月23日(二) PM 14:30 - 16:30 花蓮 彩虹魚烘焙教室

(03)824-6923

花蓮縣花蓮市民權路 163 號



2023 德麥法國萊思克盃 · 國王派冠軍賽第四屆，圓滿落幕！比賽回顧請掃描上方 QR Code，一起重溫比賽的緊張與各個師傅的創造力！



| 德麥烘焙園地 懷舊系列『德腸肉醬麵包』
香濃肉醬搭配德國香腸！童年滋味的鹹口麵包



| 德麥烘焙園地 『北海道奶油起司餅乾』
簡單製作教學！最美味的下午茶小點心！



| 德麥烘焙園地 『日式鹽麴佛卡夏』來了
日系麵包香濃天然起司！搭配日式鹽麴風味！

更多麵包、甜點、餅乾製作教學 就在德麥烘焙園地！掃描右上角 QR Code 追蹤訂閱，每週四，晚上八點準時上片！



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



股票代號
1264

台北總公司	248018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	408019台中市南屯區工業區工業20路32號	電話 : 04-2359-2203	傳真 : 04-2359-3911
高雄營業所	807069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	260010宜蘭縣宜蘭市民權新路132號	電話 : 03-931-5823	傳真 : 03-931-5818
花東辦事處	971064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	300028新竹市北區警光路40號	電話 : 03-523-3068	傳真 : 03-523-3013
嘉義營業所	600080嘉義市西區育人路432號	電話 : 05-236-6298	傳真 : 05-236-6297
台南辦事處	710024臺南市永康區永大路一段122號	電話 : 06-273-7250	傳真 : 06-273-7251
德麥芝蘭雅	江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路202號	電話 : +852 2342-6586	傳真 : +86 400 825 9085
香港子公司	觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓	傳真 : +603-55258879	+852 2793-4586
馬來西亞子公司	No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.		
美國子公司	18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA	電話 : +1 626 655 0658	傳真 : +1 626 655 0659
印尼子公司	Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420	電話 : +62 21 64719599	

<http://www.tehmag.com.tw>

E-mail:tehmag@tehmag.com.tw