

09

September

Time

2024/09

No.285

THEMAGFOODS

德麥

BAKING NEWS

烘焙新訊

胖菓子

主理人

姜蘊祐



中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2024年09月 第285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 10000份



■ 在甜點中尋找幸福的味道

胖菓子

“使用最高品質的原材料，確保每一口都能品嚐到天然的美味”

在繁忙的城市裡，總有一些地方能讓人放慢腳步，享受一份甜蜜的時光。胖菓子，就是這樣一個地方。創立於2021年的胖菓子，憑著對手工製作和嚴選食材的堅持，讓每一份甜點都充滿了純粹的幸福。店內的每一款甜點，都是對美味和質量的極致追求，讓每一位顧客在品味甜點的過程中，感受到生活中的小確幸。

胖菓子的創立初衷

品牌名稱的靈感來自「胖」這個字，既是台語中麵包的諧音，也象徵著豐富、美味的甜點。創辦人希望通過胖菓子的甜點，讓每個人都能在繁忙的生活中，找到一份簡單而純粹的快樂。胖菓子的產品線豐富多樣，包括各式麵包和甜點，並且經常推出季節限定和節慶限定的特別商品，力求滿足不同顧客的需求。

鹽之花奶油捲是胖菓子的招牌之一，特別考慮女性顧客的口味偏好，減少麵糰量、增加奶油比例，提供每一口都酥脆且豐富的奶油層次。萊思克可頌選用法國萊思克AOP片狀奶油和T45冠軍比賽麵粉，每一口都展現了正宗的法國風味。香草菠蘿泡芙選用愛樂薇動物性鮮奶油加上自煮卡士達混合，擁有酥脆的菠蘿蓋和外脆內軟的鮮奶油內餡，受到女性顧客的喜愛。五倍濃肉桂捲則以布里歐麵糰和黑糖肉桂餡製作，甜而不膩的滋味搭配柔軟的麵包，讓每個烘焙愛好者都欲罷不能。

然而，最引人矚目的還是千層蛋塔，店家堅持選用高品質的法國愛樂薇動物性鮮奶油及法國萊思克AOP片狀奶油，以層層分明的酥皮和甜而不膩的蛋塔餡料著稱，口感酥脆、香味濃郁，精緻小花造型更是顯示了其視覺上的吸引力，成為顧客拍照打卡的熱門選擇。



- | | | |
|---|---|-------------------------|
| 1 | 2 | 1. 蛋糕櫃甜點琳瑯滿目，菠蘿泡芙更是店裡招牌 |
| 4 | 3 | 2.3.店內販售多款麵包可供選擇 |
| 5 | | 4.店內人氣商品千層蛋塔 |
| | | 5.店家排隊人潮 |
| | | 6.酥皮女王的特別愛用推薦 |
| 6 | 7 | 7.選用當季新鮮水果製成可頌 |



胖菓子對每一款產品的誕生都經過嚴格的選材和製作過程。選用來自可信賴供應商的高品質食材，並在每一個製作過程中嚴格控制溫度和狀態，以確保產品的穩定品質。這些細緻的工藝和對品質的堅持，展現了胖菓子對顧客的深情厚愛和對完美的執著追求。胖菓子以其創新與品質的完美交織，為顧客帶來了獨特的美味體驗。每一款招牌商品都承載著我們對烘焙藝術的熱愛和對顧客的關懷。未來，胖菓子將繼續秉持這份初心，為大家帶來更多的美味驚喜。



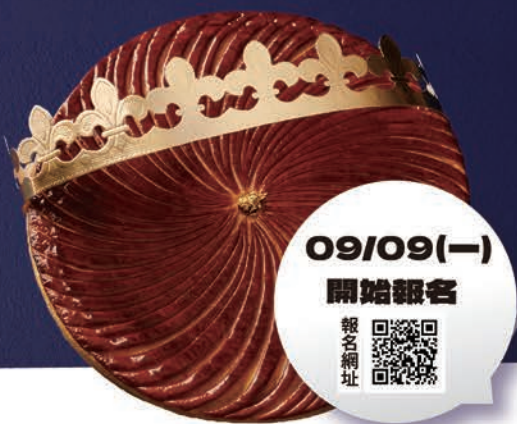
萊恩克

德麥法國萊思克盃

國王派冠軍賽

2024 LESCURE Galette des Rois Competition

第五屆



09/09(一)
開始報名



參賽資格

凡連續3個月以上訂購 LESCURE 產品，且每次訂購量達10公斤以上的客戶，均可報名參賽。

報名方式

- (1)填寫報名表(採線上報名)
- (2)113年07月01日起購買符合參賽資格之銷貨單(單號限一位參賽，正影本皆可)
- (3)參賽作品完整實體

請將配方表中英文書面印出與作品實體

於初賽當日113年10月08日(二)

上午8:00-12:00期間送達台北德麥

【德麥食品(台北總公司)-國王派冠軍賽活動小組】

新北市五股區五權五路31號

※報名表單請至活動官方網站填寫，或請洽德麥業務協助
以上資料若短缺未於截止期限前補齊者，視為放棄報名資格。
聯絡電話窗口: 0960-769051陳先生

比賽時間

《初賽》

113年10月08日(二)13:00-17:00

以單人賽制形式進行報名參加

由評審小組進行品評，當日晚間18:30

於活動官方網站公布入圍決賽者。

初賽取8位選手晉級決賽。

初賽地點：台北德麥食品公司 *不開放觀賽

每位參賽者各有獎狀乙面與精美禮品一份

《決賽+頒獎典禮》共為期二日

113年11月09日(六) 08:00-18:00

113年11月10日(日) 07:00-14:00

決賽地點：中華穀類食品工業技術研究所
(新北市八里區中山路三段225號)

113年11月10日(日) 頒獎典禮

頒獎地點：中華穀類食品工業技術研究所
(新北市八里區中山路三段225號)

※本屆決賽共進行三項合計評比

•傳統國王派 •傳統可頌 •創意丹麥 •國王創意千層蛋塔
(不含酵母)

初賽內容 (尺寸、重量、物料未達規範標準不予計分)

- 製作傳統口味國王派2個(一個陳列，一個切試吃)

傳統口味：杏仁奶油餡 (內餡) 杏仁粉、杏仁膏、卡士達(不限制)
 (酒) 蘭姆酒

作品規格：國王派8吋(21-23cm，烘焙後的大小)，圓形(雕刻花紋不限)規定使用：

- ①萊恩克片裝發酵無鹽奶油
- ②GMP法國巴黎大磨坊(若須配粉，限使用德麥販售之麵粉)
- ③輔助材料若德麥有供應，需使用德麥產品

- 製作萊思克經典可頌8顆

經典可頌：提供原廠可頌食譜參考，來自法國萊思克MOF配方
作品規格：70g(±5g)，烘焙後成品重量

國王派評分標準

評分項目	分數
1. 層疊延壓狀態/餡料平衡度	25%
2. 具獨創性的風味及設計(創新程度vs成果)	25%
3. 酥皮的口感及風味	25%
4. 外觀(形狀、顏色、雕花.....)	25%

經典可頌評分標準

評分項目	分數
1. 可頌切開後麵團的孔隙	30%
2. 可頌口感味道及質地	35%
3. 外觀(形狀、顏色、層次.....)	35%

比賽獎金



本次獎金將由主辦單位依所得稅法規定，開立扣(免)繳憑單。
更多資訊請上活動官方網站，或洽詢德麥業務。
主辦單位保有修改活動內容的權利。

主辦單位：德麥股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

協辦單位：



萊恩克



三和食品股份有限公司
SANDHEE BAKERY CORPORATION

SINMAG

★ 業界最齊全

德麥中秋餡料

“新品上市”

在烘焙業的世界裡，中秋餡料不僅是技藝的展示，也是對傳統文化的尊重和創新的嘗試。透過每一塊月餅，人們能感受到烘焙師傅們用心製作的溫情祝福，讓人懷念與期待中秋佳節的來臨。

今年德麥烘焙技師團隊江總監為大家帶來多款中秋新品提案。



蔥酥芋頭餡

嚴選芋頭下去製作，搭配磨製細膩的油蔥酥，口味細酥綿密，鹹甜滋味令人欲罷不能。
本產品需冷藏保存。



伯爵紅茶餡

嚴格的伯爵紅茶搭配紅豆沙煉煮，入口即可感受濃厚的紅茶餘韻。甜而不膩，口齒留香。
本產品須冷藏保存。



香檸月餅餡

精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽綿密，酸酸甜甜的滋味，微甜而不膩。
本產品須冷凍保存。



芒果流心餡

柚子流心餡

入口即化的爆漿流心餡，如月光般流洩而下，濃郁果香口中流淌。
本產品需冷凍保存。

德麥特製餡料

M I D A U T U M N F E S T I V A L

德麥鼎力支持店家製造最美味可口的月餅，生產研發各式最高品質的月餅餡料。不僅種類齊全，且風味絕佳，更有安全保證！絕對是店家的第一選擇！



蔥酥芋頭餡

(葷)

嚴選芋頭下去製作，搭配磨製細膩的油蔥酥，口味細酥綿密，鹹甜滋味令人欲罷不能。本產品須冷藏保存。



伯爵紅茶餡

(奶素)

嚴格伯爵紅茶搭配紅豆沙煉煮，入口即可感受濃厚的紅茶餘韻。甜而不膩，口齒留香。本產品需冷藏保存。



香檸月餅餡

(蛋奶素)

精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽綿密，酸酸甜甜的滋味，微甜而不膩。本產品需冷凍保存。



芒果流心餡. 柚子流心餡

入口即化的爆漿流心餡，如月光般流洩而下，濃郁果香在口中流洩。本產品有柚子及芒果口味，需冷凍保存。



晶莎奶黃餡

(蛋奶素)

化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出。



黃金柚子餡

(純素)

嚴選黃金柚子製作而成，秋風起柚香濃，水果風味搭上當季柚子，濃濃柚子香。



紅心芭樂檸檬餡

(純素)

使用樂比芭樂果泥製作而成，酸酸甜甜的滋味，不膩口的口味，搭任何餅皮都非常適合。



經典奶皇流心餡

(奶素)

化口奶黃餡，一口咬下如月光般流洩而下，流心奶黃醬頓時湧出，濃郁奶蛋香氣在口中流洩。



德麥特製芋頭餡

(奶素)

嚴選台灣芋頭下去製作，精心熬煮而成加上耐烤不爆，口味細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。



咖哩月餅餡

(葷)

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。



京皇酥(皮/餡)

(蛋奶素)

德麥獨家研發，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。



十勝生乳豆沙餡

(奶素)

百分之百使用北海道十勝四葉乳源，搭配台灣白鳳豆，歷經十五道工序製程，口感清爽細緻，綿密如白雪。



頂級土鳳梨餡

(純素)

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。



土鳳梨餡

(奶素)

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。



八卦山土鳳梨餡

(純素)

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。

10401(5斤) / 102013(25斤)



頂級冬瓜鳳梨醬

(奶素)

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。



寒天鳳梨餡

(奶素)

精採用被視為天然的膳食纖維「寒天」，與冬瓜醬+3%的鳳梨研製出傳統美食鳳梨酥。



純綠豆沙

(純素)

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。



奶油綠豆沙

(奶素)

採集新鮮綠豆材料，口味甜而不膩，質地細膩爽口。



芋頭酥豆餡. 餅用顆粒芋泥

(純素)

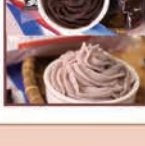
特選富有盛名的大甲芋頭，精心熬煮而成，口感細滑綿密，完美留存芋頭的天然風味。



嘉麗寶黑巧克力風味餡

(奶素)

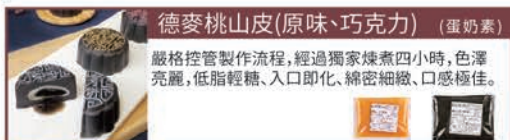
特選頂級深黑巧克力，展現出最高等級的濃醇巧克力風味。



愛法奶油紅豆餡/芋頭餡

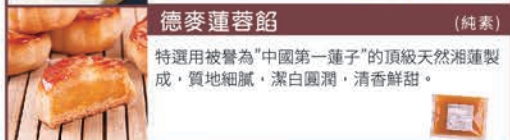
(奶素)

特選法國進口愛樂薇頂級發酵奶油製作，以低溫長時間發酵奶油搭配傳統月餅。甜而不膩散發柔和乳脂香氣。



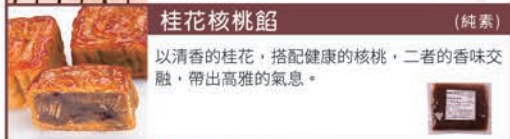
德麥桃山皮(原味·巧克力) (蛋奶素)

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。



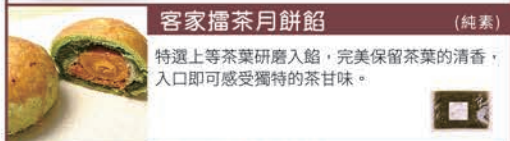
德麥蓮蓉餡 (純素)

特選用被譽為“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。



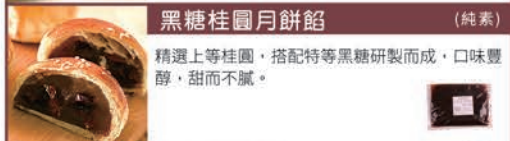
桂花核桃餡 (純素)

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。



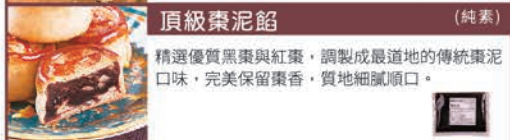
客家擂茶月餅餡 (純素)

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。



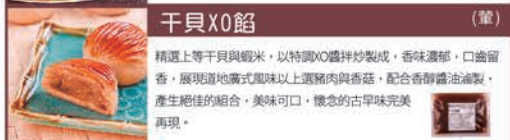
黑糖桂圓月餅餡 (純素)

精選上等桂圓，搭配特等黑糖研製而成，口味豐醇，甜而不膩。



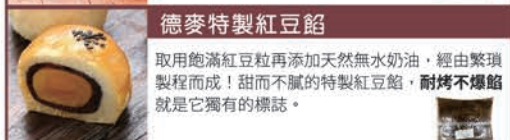
頂級棗泥餡 (純素)

精選優質黑棗與紅棗，調製成最道地的傳統棗泥口味，完美保留棗香，質地細膩順口。



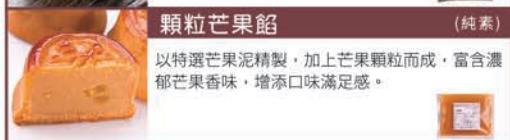
干貝XO餡 (葷)

精選上等干貝與蝦米，以特調XO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。



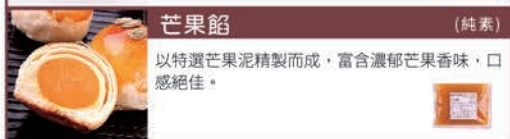
德麥特製紅豆餡

取用飽滿紅豆粒再添加天然無水奶油，經由繁瑣製程而成！甜而不膩的特製紅豆餡，**耐烤不爆餡**就是它獨有的標誌。



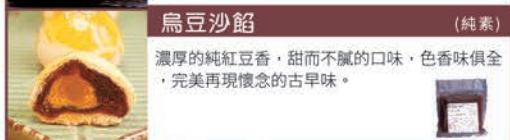
顆粒芒果餡 (純素)

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。



芒果餡 (純素)

以特選芒果泥精製而成，富含濃郁芒果香味，口感絕佳。



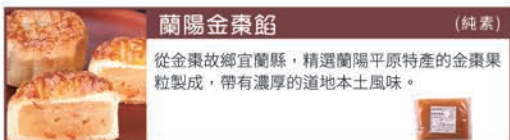
烏豆沙餡 (純素)

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。



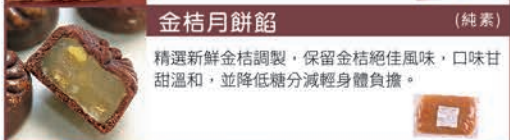
洛神花餡 (純素)

洛神花的淡雅芳香，口感溫潤，滋味酸甜，深受女性喜愛。



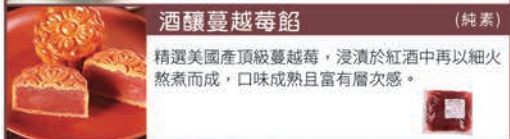
蘭陽金棗餡 (純素)

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。



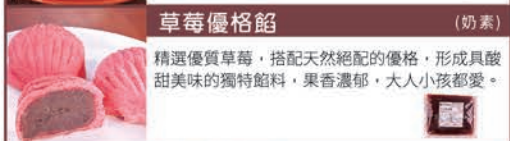
金桔月餅餡 (純素)

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。



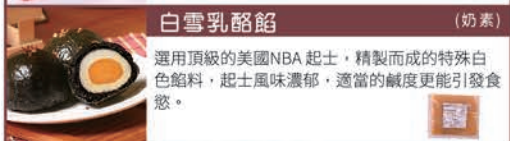
酒釀蔓越莓餡 (純素)

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。



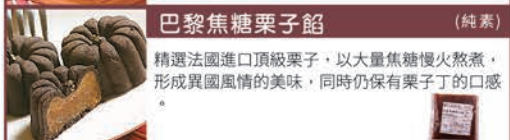
草莓優格餡 (奶素)

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。



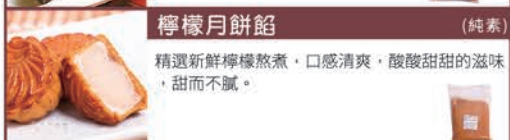
白雪乳酪餡 (奶素)

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慾。



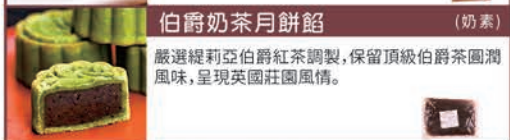
巴黎焦糖栗子餡 (純素)

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。



檸檬月餅餡 (純素)

精選新鮮檸檬熬煮，口感清爽，酸酸甜甜的滋味，甜而不膩。



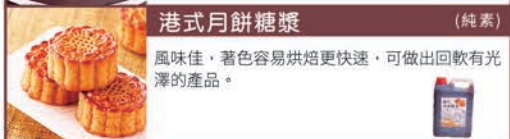
伯爵奶茶月餅餡 (奶素)

嚴選維莉亞伯爵紅茶調製，保留頂級伯爵茶圓潤風味，呈現英國莊園風情。



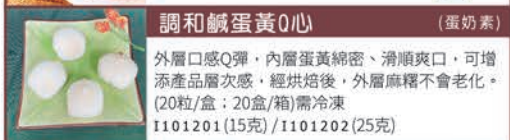
和風抹茶月餅餡 (純素)

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。



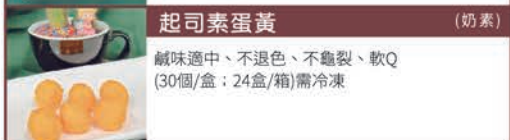
港式月餅糖漿 (純素)

風味佳，著色容易烘焙更快速，可做出回軟有光澤的產品。



調和鹹蛋黃0心 (蛋奶素)

外層口感Q彈，內層蛋黃綿密、滑順爽口，可增添產品層次感，經烘焙後，外層麻糬不會老化。(20粒/盒；20盒/箱)需冷凍
I101201(15克) / I101202(25克)



起司素蛋黃 (奶素)

鹹味適中、不退色、不龜裂、軟Q (30個/盒；24盒/箱)需冷凍



墾丁H·RESORT X 四葉乳業 聯名甜點盛大登場！

位於墾丁的豪華渡假飯店H·RESORT隆重宣布與來自北海道的頂級鮮乳品牌「四葉乳業」合作，共同推出五款精緻甜點，於2024年7月1日正式登場。這些甜點由H·RESORT 點心房副主廚黃茂雄獨家設計，將四葉乳製品的鮮美與H·RESORT的高端烘焙技術完美融合，為賓客帶來無與倫比的下午茶體驗。本次聯名甜點發布會由H·RESORT營運總監侯呈璋、行政主廚杜岳原及點心房副主廚黃茂雄共同出席。為大家介紹這次與四葉乳業合作的初衷，以及背後的創意靈感。



五款聯名甜點揭曉：

1. 露比芭蒂 - 由四葉乳酪搭配大溪地香緞白巧克力慕斯與莓果凍，帶來豐富的口感層次。
2. 莓莓法芙娜 - 四葉乳酪奶凍配上草莓奶霜及草莓果凍，內藏新鮮草莓果實，讓人一口品味到夏日的清新。
3. 十勝·枋山潤 - 四葉乳酪慕斯搭配布蕾奶霜與芒果凍，結合了北海道與屏東的美味。
4. 蜂の凝心 - 四葉半熟乳酪佐屏東特級蜂蜜，並搭配檸檬奶霜，甜而不膩。
5. 北國之戀 - 四葉乳酪與蘋果卡士達，搭配焦糖流餡和水滴奶霜，充滿北海道的風情。

單品甜點「露比芭蒂」和「莓莓法芙娜」將在H·RESORT餐廳單獨販售，另外，H·RESORT UFO Lounge 360度環景下午茶餐廳也將推出「漫·食光雙人下午茶」，賓客可以在其中品嚐到「十勝·枋山潤」、「蜂の凝心」和「北國之戀」。



よつ葉

包材
殺菌

十勝
乳源

100%
純生乳

乳脂肪
3.7%以上
口感濃郁

關於四葉乳業：

四葉乳業是北海道的酪農所組成之公司，透過從北海道將美味直接送到各位顧客手中，為充滿笑容的生活做出貢獻品牌承諾以企業精神標語「將北海道的美味，直接送達」。其乳製品以鮮、香、濃、醇而聞名，深受各地消費者的喜愛。



四葉特選鮮乳

堅持只使用北海道十勝產的優質原料，在十勝牧場圍繞的四葉工廠中殺菌包裝，成分無調整的特選四葉鮮乳每週運送至台灣。



四葉北海道十勝乳脂起司

將四葉乳業製造100%北海道十勝產的高品質原料，搭配上自家生產的珍貴酪乳，更能品嚐到鮮奶油乳酪本身的柔順酸味。



墾丁H·RESORT

電話：08-877-1888

地址：屏東縣獅子鄉竹坑村竹坑巷60號
特別優惠：為慶祝這次特別的合作，凡是H·RESORT的住客均可享餐廳用餐免服務費的優惠。



未來食物 Food of the Future

未來食物，指的是為了應對全球人口增長、資源稀缺和環境問題而開發的新型食物，它們往往以科技為基礎，並強調可持續發展。這些食物類型多樣，包括植物基食品、細胞培養肉、昆蟲蛋白和3D打印食物等。這些食物的開發和推廣，旨在提供健康、安全且環保的飲食選擇，以滿足未來人類對食物的需求。

未來食物存在的原因

全球人口持續增長，預計到2050年全球人口將達到97億。這意味著全球糧食需求將大幅增加，而傳統農業生產模式可能無法滿足這一需求。土地、水資源的稀缺、土壤退化、氣候變遷等因素，都在限制傳統農業的增長潛力。另一方面，傳統畜牧業對環境的巨大負荷，如溫室氣體排放、水資源消耗、土地使用等問題，也讓人們開始尋求更環保、更可持續的替代品。



其次，健康和倫理考量也是推動未來食物發展的關鍵因素。隨著健康意識的增強，消費者越來越關注飲食中的營養成分、熱量、脂肪和膽固醇等問題。植物基食品和細胞培養肉等未來食物通常比傳統肉類含有更少的飽和脂肪和膽固醇，對健康更有益。傳統畜牧業涉及到動物屠宰和福利問題，而細胞培養肉則能夠在不傷害動物的情況下生產出肉類，符合倫理要求。



未來食物-介紹

【植物基食品】

指以植物為主要原料製作的食品，通常用來取代動物性產品，如肉類、乳製品和蛋類。這類食品利用豆類、穀物、蔬菜等植物成分，經過加工後模仿動物性食品的味道、口感和營養價值。新興發展的產品如植物奶、植物肉、植物起司與植物蛋等。它們能減少對環境的負擔，降低碳足跡，並提供更健康的飲食選擇，因而吸引了大量關注。

【3D列印食品】

是一種結合科技與烹飪的創新技術，通過將食材（如巧克力、麵糊或肉泥）轉化為可列印的物質，利用3D列印機將材料層層堆疊，創造出複雜且精確的食品設計。這項技術允許製作個性化食品，根據用戶的需求調整營養成分、口味和形狀。在減少廚房浪費、提升烹飪效率和創造新穎美食方面具有潛力。隨著技術的進步，這類食品在餐飲業和食品創新領域引發了廣泛的興趣，並且可能在未來改變我們的飲食習慣。

【細胞培養肉】

細胞培養肉是一種透過培養動物細胞來生產肉類的技術，無需屠宰動物。從活體動物中提取細胞，然後在實驗室條件下讓細胞在營養基中增殖，形成與傳統肉類相似的組織。細胞培養肉被視為解決全球肉類需求增長、減少環境壓力和改善動物福利的一種可持續替代方案。儘管目前成本較高，技術仍在不斷進步，有望在未來成為肉類市場的一個重要組成部分。

【昆蟲蛋白】

昆蟲蛋白是從食用昆蟲中提取的高質量蛋白質，這些昆蟲包括蟋蟀、蝗蟲和甲蟲等。昆蟲作為蛋白質來源具有高效能、低碳排放和低土地使用等優勢，且它們的營養成分豐富，含有豐富的蛋白質、維生素和礦物質。昆蟲蛋白逐漸成為傳統畜牧業蛋白質的替代選擇，尤其在全球糧食需求增長和環境壓力增大的情況下。儘管文化接受度仍是挑戰，但昆蟲蛋白正逐漸進入全球食品市場。

未來食物的發展不僅是為了應對人口增長和資源稀缺的挑戰，也是為了減少對環境的負面影響，提供更健康、更可持續的飲食選擇。隨著科技的進步和社會認識的提高，未來食物有望成為我們日常飲食的重要組成部分。





法式甜點之旅 探索永井紀之師傅的藝術佳品

在法式甜點的世界裡，優雅與創新並存，精緻與風味共融。這一切的美好體驗將由曾任職於巴黎米其林二星餐廳 Michel Rostang 的甜點大師—永井紀之帶領我們探究。他曾在法國知名甜點大賽 Degustation 中獲得冠軍，並在日本人氣節目 ADMATIC天國中被觀眾票選為年度最受歡迎甜點名店主廚。講習會中展演六款法式甜點，每一款都充滿了精緻與高雅。



普羅旺斯Provençal

將法國南部普羅旺斯地區的风味完美呈現。這款甜點不僅僅是一道美食，更是一場感官的盛宴。每一口都帶有普羅旺斯特有的陽光氣息，令人回味無窮。



蘇格蘭風情Écosseais

融合了蘇格蘭的地道風味與法式甜點工藝。這款甜點使用MIKOYA開心果風味醬，濃郁的風味、細膩的口感和層次分明的結構，讓人感受到蘇格蘭的歷史與文化。



巴斯克起司酥餅Gâteaux Basque Fromage

永井師傅巧妙地運用了經典的巴斯克風味，搭配高品質的四葉特選鮮乳與四葉北海道十勝乳脂起司製成起司，使這款甜點擁有豐富的奶香和微微的甜美，帶來獨特的口感體驗。



開心果歐培拉Opéra Pistache
這款甜點運用多層麵皮組成，帶有濃厚的巧克力醬香味，並巧妙地融入了MIKOYA開心果醬及MIKOYA開心果風味醬的香氣和風味，為經典甜點帶來全新的層次感。



聖多諾黑提拉米斯St-Honoré Tiramisu
這款甜點融合了傳統的聖多諾黑 (St-Honoré) 和意大利經典提拉米斯 (Tiramisu) 的元素，帶來不同尋常的風味和口感，令人驚豔。



國王派Galette des Rois
作為法國的節日經典甜點，Galette des Rois 國王派是永井師傅不可或缺的作品。這款甜點傳承了法國的節日習俗，以其層次分明的酥皮和內餡的豐富風味，讓人感受到節日的喜慶與溫暖。

永井紀之師傅不僅是法式甜點界的翹楚，更是日本甜點界的卓越代表。他於2021年獲得厚生勞動大臣表彰「現代の名匠」殊榮，並擔任日本Club de la Galette des Rois國王派協會會長、東京都洋菓子協會副會長兼技術指導部部長、日本洋菓子協會連合會公認技術指導委員長以及法國料理Académie culinaire de France成員。

永井師傅的甜點不僅展示了精湛的技藝，更融入了他對甜點藝術的深厚理解。每一款甜點都是他創意與經驗的結晶，讓人每一口都能品味到法式甜點的奧妙與精緻。

探索這六款精美的法式甜點，讓我們在品味中感受到永井紀之師傅對甜點的熱情與專業，並領略到法式甜點的無窮魅力。



Chef 永井紀之 (Noriyuki Nagai)

擔任

日本Club de la Galette des Rois 國王派協會會長
東京都洋菓子協會 副會長 兼任技術指導部部長
日本洋菓子協會連合會公認技術指導委員長
法國料理Académie culinaire de France成員
2021年 厚生勞動大臣表彰「現代の名匠」受賞

千層 蛋撻

德麥烘焙團隊共同研發



配方請掃QR-CODE

多達 80 種口味

千變萬化

探索千層蛋撻的無盡可能性，這本配方書將帶您進入一個充滿創意與美味的世界！提供多達80種獨特口味的千層蛋撻配方。從經典的原味、巧克力、香草，到異國風味如抹茶、芒果、鹽焦糖，每一種口味都經過精心調配，確保每一口都帶來令人驚艷的味覺享受。讓我們一起動手，享受這場甜蜜的烘焙之旅吧！

千層冷凍麵團
熱銷中

冷凍千層蛋撻皮
(產品不含模具)
尺寸:11cm±0.5
規格:25片/包;8包/箱





經典巧巴達
Clabatta Bread

規格:長15x寬7.5x高4cm(±1.5)
重量:100公克/個
退冰:30分鐘
炫風烤箱:190~195度 10分鐘
數量:77個/箱
爐層:退冰15分鐘
上230.下220度 14分鐘



法國半截長棍
The French Baguette Half

規格:長26x寬6x高4cm(±1.5)
重量:140公克/個
退冰:30分鐘
炫風烤箱:190~195度 10分鐘
數量:50個/箱
爐層:退冰15分鐘
上230.下220度 14分鐘



經典葡式蛋塔
Premium Pastel De Nata

規格:直徑7x高2cm(±0.3)
重量:140公克/個
退冰:無須退冰
炫風烤箱:200度 30分鐘
數量:60個/箱
爐層:上230.下220度 30分鐘



經典可頌
Croissant

規格:長18.5x寬9x6.5cm(±1.5)
重量:70公克/個
退冰:30分鐘
炫風烤箱:165-170度 16-17分鐘
數量:30個x2包/箱
爐層:上190.下180度 26分鐘



可麗露
Canelés

規格:底部直徑5cm,高4.2cm(±1)
重量:60公克/個
退冰:不須退冰
炫風烤箱:190~195度 12分鐘
數量:75個/箱
爐層:上230.下220度 18分鐘



堅果麵包
Nut Bread

規格:長8x寬5x高4cm(±1)
重量:55公克/個
退冰:15分鐘
炫風烤箱:190~195度 10分鐘
數量:75個/箱
爐層:上230.下220度 14分鐘



裸麥餐包
Rye Bread

規格:長9.5x寬5x高3.5cm(±1)
重量:45公克/個
退冰:15分鐘
炫風烤箱:190~195度 10分鐘
數量:60個/箱
爐層:上230.下220度 14分鐘



起酥片(不含酵母)
Puff Pastry Sheets

規格:長38x寬28x高0.5cm(±0.5)
重量:300公克/個
退冰:無須退冰
炫風烤箱:200度 10分鐘
數量:12個x3包/箱



OraSi Barista

重磅更新!

歐瑞仕咖啡師杏仁奶

熱量最低
杏仁奶

維生素B
維生素C
維生素E

百大
健康食物
No.1

優質
脂肪來源

杏仁奶大躍進!

- 市售杏仁奶熱量最低
- 義大利杏仁堅果，焦糖奶油香氣
- 不含乳糖、不含反式脂肪
- 咖啡師系列，可直飲、可打發、搭配咖啡、茶
- 星巴克指定使用的杏仁奶



焦糖杏仁奶卡布奇諾

材料:

- TMC咖啡濃縮液
- OraSi 咖啡師杏仁奶
- 焦糖淋醬
- 堅果杏仁碎

做法:

- 1.將杏仁堅果碾碎備用。
- 2.在咖啡杯杯緣塗上焦糖淋醬並沾上碎堅果仁。
- 3.萃取咖啡濃縮並倒入預先鑲邊杯子中。
- 4.將OraSi咖啡師杏仁奶倒入鋼杯並用蒸氣棒加熱打出奶泡。
- 5.將2者融合於杯中即可完成。

欲了解更多購買資訊

請聯絡德麥業務團隊，我們隨時為您服務。





南瓜先生瓷杯

編號:LCC708

尺寸:直徑8x6 cm

開口:直徑5.1 cm



小鬼當家瓷杯

編號:LCC707

尺寸:上直徑7.2x下直徑9.5x高8cm

開口:直徑 6 cm



萬聖節插牌

編號:LEB501

尺寸:15 x 21cm(B5)

規格25片/張 ; 20張/包(500片)



萌貓瓷杯

編號:LCC706

尺寸:長11x寬7x高5.5 cm

開口:6x6.5x深4.6cm



獨眼南瓜杯

編號:LCC705

尺寸:長12x寬7x高5.5 cm

開口:5.5x5.5x深4.6 cm



南瓜瓷杯

編號:LCC703

尺寸:長10x寬7x高5.8 cm

開口:6x4.6x深4.6 cm



蝙蝠瓷杯

編號:LCC704

尺寸:長12x寬8x高5 cm

開口:5.5x4.5x深4.6 cm



編號:LCATS-XM863

重量:1.85g 容量:150 cc

材質:白牛皮紙

功能:耐油.耐熱性220°C



編號:LCATS-EM005

重量:1.48g 容量:150 cc

材質:白牛皮紙

功能:耐油.耐熱性220°C



編號:LCATS-XM862

重量:1.85g 容量:150 cc

材質:白牛皮紙

功能:耐油.耐熱性220°C



編號:LCATS-XM861

重量:1.48g 容量:150 cc

材質:白牛皮紙

功能:耐油.耐熱性220°C

數量有限!要買要快!

包裝:100個/支, 1000個/箱; 不可直火!!!



荷蘭多布拉巧克力



聖誕老公公巧克力裝飾

尺寸:直徑47mm

編號:UDDL77094

數量:90 pcs



雪人先生巧克力裝飾

尺寸:寬20x高25mm

編號:UDDL77797

數量:80 pcs



3D鈴鐺巧克力風味裝飾

尺寸:高度48mm

編號:UDDL77853

數量:42 pcs



皮帶扣巧克力裝飾

尺寸:寬40x高40mm

編號:UDDL77333

數量:132 pcs



金球巧克力裝飾

尺寸:直徑20mm

編號:UDDL77323

數量:120 pcs



金色花圈巧克力裝飾

尺寸:直徑33mm

編號:UDDL77266

數量:200 pcs



雪人造型巧克力風味裝飾

尺寸:寬29x高50mm

編號:UDDL77855

數量:80 pcs



冰晶花巧克力裝飾

尺寸:寬55x高55mm

編號:UDDL77093

數量:88 pcs



3D禮物盒巧克力風味裝飾

尺寸:內盒32x32 外蓋35 mm

編號:UDDL77634

數量:28 pcs



馴鹿巧克力裝飾

尺寸:寬70x高60mm

編號:UDDL77782

數量:40 pcs



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

法國PCB巧克力

建議請提前3個月洽詢德麥業務訂購，也有助於我們更好地計劃和準備您的訂單，確保它們準時送達，便於您做聖誕甜點的設計與研發。



深色馴鹿巧克力裝飾

尺寸:52 x 61 mm

編號:070121

數量:56 pcs



淺色馴鹿巧克力裝飾

尺寸:52 x 61 mm

編號:060255

數量:56 pcs



拐杖精白巧克力裝飾

尺寸:34 x 95 mm ; 20 x 40 mm

編號:087056 ; 087055

數量:56 pcs ; 150 pcs



禮物盒黑巧克力裝飾

尺寸:22 x 22mm

編號:070281

數量:88 pcs



薑餅圖樣裝飾

編號:060279

數量:150 pcs



黑白禮物盒巧克力裝飾

尺寸:32 x 32mm

編號:074283

數量:126 pcs



巫師帽

編號:070371

尺寸:37.8x36mm

數量:126片/盒



刀子造型

編號:070344

數量:150片/盒 (2款)



鬼精靈

編號:070347

數量:208片/盒 (3款)

nippon

品牌顧問

冠軍配方

雙心覆盆子蘋果布里歐

配方由李忠威師傅提供



世界麵包冠軍

李忠威師傅

成分 Ingredients

	%
① 布里歐35%麵團(可參考2024六月刊)	35
② 杏仁蛋糕皮	15
③ 覆盆子蘋果餡	25

成分 Ingredients

杏仁蛋糕皮	%
① 蛋白	200
② 瑪卡龍專用糖粉	100
③ 義大利西西里杏仁粉	160
④ 玉米粉	60

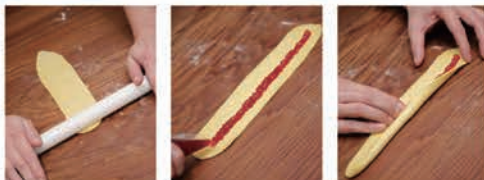
覆盆子蘋果醬

	%
① 夏娃蘋果丁	180
② 樂比覆盆子果泥	60

作法 Methods

A分割
將麵團分割：35 公克。

B整形



- ① 將麵團輕輕擀開約20公分長。
- ② 翻面轉向，擠上覆盆子蘋果餡。
- ③ 輕輕捲起。



- ④ 不要捲太緊，收口處有黏好即可。
- ⑤ 取杏仁蛋糕皮，切割好放入模具中。
- ⑥ 捲好麵團，兩端朝下，放入模具中。

C最後發酵



⑦ 發酵箱溫度29°C，最後發酵2小時

D烘焙



⑧ 上下火200/170°C，烘焙15分鐘。
出爐後放涼，使用糖粉、開心果碎裝飾。



萊思克

LESCURE 萊思克品牌顧問
冠軍配方

紅柴蜜吐司

配方由武子靖師傅提供



世界最佳麵包師

武子靖 師傅

成分 Ingredients

材料	%
鷹牌高筋粉	100
岩鹽	1.8
新鮮酵母	3.2
四葉北海道全脂奶粉	3
紅柴蜂蜜	20
優格	8
水	60
魯邦種	8
萊思克發酵奶油	6
合計	210

作法 Methods

1. 麵團攪拌, 慢速6分, 快速3~4分, 加奶油, 慢速2分, 快速約2分
2. 麵團溫度26度
3. 基本發酵60分
4. 分割240g, 滾圓鬆弛25分
5. 整形, 擰捲兩次
6. 放入26兩吐司模
7. 最後發酵約60分
8. 帶蓋烘烤230/230約42分



德麥冠軍特報

特派員：獅麥兒





三款顏色 方便分色管理

10.5cm 麵包鋸刀 Bread Knife

分色管理設計

可依據食材使用不同色系，確保各食材在處理過程中，能維持純淨與衛生。

人體工學手柄

防滑設計握柄，貼合手型舒適又安全。

食品級420不銹鋼

硬度高，刀刃不易變形。

多功能用途

適用於切割麵包、蛋糕等使用。



SN4844 10.5cm鋸刀-黑色塑膠柄

SN4843 10.5cm鋸刀-黃色塑膠柄

SN4849 10.5cm鋸刀-綠色塑膠柄

420不銹鋼+聚丙烯(PP) · 總長220mm



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

SINCE 1983

新麥烘焙設備

SINMAG bakery Machine

紅外線歐式爐

特價40萬/可免費試用30天

免貨運費

免安裝費



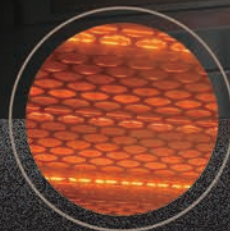
內藏式蒸汽組



隔熱保濕性強



歐洲進口石板



紅外線燈管



活動訊息

SINMAG

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
台中市西屯區廣福路317之2號 T: (04)2706-9912 E: taichung@sinmag.com.tw
高雄市鳥松區大昌路478號 T: (07)3700870 E: kaohsiung@sinmag.com.tw
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 09 月 September



顏志偉 師傅

絢爛聖誕麵包祭

現任德麥食品麵包烘焙技師



妹尾徹也 師傅

雪國臻品饗宴

Club harie 首席技師

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：



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
1 廿九	2 三十	3 八月	4 初二	5 初三	6 初四	7 初五
8 初六	9 初七 國王派開始報名	10 初八	11 初九	12 初十	13 十一	14 十二
	 國王派冠軍賽					
15 十三	16 十四	17 十五 · 中秋節	18 十六	19 十七	20 十八	21 十九
				台北 顏志偉 師傅 絢爛聖誕麵包祭	新竹 顏志偉 師傅 絢爛聖誕麵包祭	
22 二十	23 廿一	24 廿二	25 廿三	26 廿四	27 廿五	28 廿六
		台北 妹尾徹也 師傅 雪國臻品饗宴	台中 妹尾徹也 師傅 雪國臻品饗宴	高雄 妹尾徹也 師傅 雪國臻品饗宴		
29 廿七	30 廿八	10/01 廿九	10/02 三十	10/03 九月	10/04 初二	10/05 初三
		高雄 顏志偉 師傅 絢爛聖誕麵包祭	台南 顏志偉 師傅 絢爛聖誕麵包祭	嘉義 顏志偉 師傅 絢爛聖誕麵包祭	台中 顏志偉 師傅 絢爛聖誕麵包祭	

絢爛聖誕麵包祭 - 顏志偉 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務 |

09月19日(四) PM 06:00 - 09:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
09月20日(五) PM 06:00 - 09:00	新竹	新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路 40 號
10月01日(二) PM 06:00 - 09:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號
10月02日(三) PM 06:00 - 09:00	台南	台南德麥	(06) 273-7250	台南市永康區永大路一段 122 號
10月03日(四) PM 06:00 - 09:00	嘉義	露比夫人	(05) 236-6298	嘉義市西區遠東街 50 號
10月04日(五) PM 06:00 - 09:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區工業 20 路 32 號

雪國臻品饗宴 - 妹尾徹也 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務 |

09月24日(二) PM 01:30 - 05:00	台北	台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路 31 號
09月25日(三) PM 01:30 - 05:00	台中	台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區工業 20 路 32 號
09月26日(四) PM 01:30 - 05:00	高雄	高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街 55 號



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



台北總公司
台中營業所
高雄營業所
宜蘭辦事處
花蓮辦事處
新竹辦事處
嘉義營業所
台南辦事處
德麥芝蘭雅
香港子公司
馬來西亞子公司

248018 新北市五股區五權五路 31 號
408019 台中市南屯區工業區工業 20 路 32 號
807069 高雄市三民區銀杉街 55 號
260010 宜蘭縣宜蘭市民權路 132 號
971064 花蓮縣新城鄉花街 15 號
300028 新竹市北區警光路 40 號
600080 嘉義市西區育人路 432 號
710024 台南市永康區永大路一段 122 號
江蘇省無錫市錫山經濟開發區芙蓉中四路 202 號
觀塘鴻興道 16 號志成工業大廈 2 樓
No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia.
電話：+603-55258879
18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA
Jl. Budi Mulia, Rukan Permata Ancol Blok M No. 3, Pademangan, Jakarta Utara, Indonesia 14420
電話：+62 21 64719599

電話：02-2298-1347
電話：04-2359-2203
電話：07-397-0415
電話：03-931-5823
電話：03-824-6923
電話：03-523-3068
電話：05-236-6298
電話：06-273-7250

傳真：02-2298-2263
傳真：04-2359-3911
傳真：07-397-0408
傳真：03-931-5818
傳真：03-824-6023
傳真：03-523-3013
傳真：05-236-6297
傳真：06-273-7251
電話：+86 400 825 9085
傳真：+852 2793-4586

美國子公司
印尼子公司

http://www.tehmag.com.tw

電話：+852 2342-6586

傳真：+603-55258829

電話：+61 626 655 0658

傳真：+1 626 655 0659

電話：+86 400 825 9085

傳真：+852 2793-4586

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw