

12

December

Time

2024/12

No.288

THEMAGFOODS



BAKING NEWS

烘焙新訊

河馬先生甜點烘焙坊

美味甜點主廚

何柏達



中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2024年12月 第288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



德麥法國萊思克盃
國王派冠軍賽
2024 LESCURE Galette des Rois Competition

德麥法國萊思克盃-系列報導

德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽 冠軍出爐！

五度參賽的河馬先生甜點烘焙坊主廚何柏達以精純技藝奪冠成功

位在嘉義民雄的河馬先生甜點烘焙坊，店內主廚—何柏達連續五年報名參賽，兩度闖入決賽，今年終於如願奪下冠軍獎盃！曾在第四次初選參賽時笑說：「應該要頒發個全勤獎給我吧！」在數次參賽經驗中透過不斷的練習、修正調整配方等等也持續學習精進技術及技巧，無數次的挫折與挑戰終於化作成就的踏實感。每一步都充滿艱辛，但當目標終於達成時，那份滿足與自豪，所有付出都得到了回報。



第五屆德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽8強選手與德麥總經理吳文欽(二排中)及評審群合影。



何柏達(右二)榮獲比賽冠軍，德麥總經理吳文欽(左二)、第四屆冠軍高浩軒(左一)、頌味佳總經理Shane為其頒發獎金、獎品。



傳統國王派

使用法國萊思克LESCURE奶油與T55冠軍比賽專用粉製作麵團，減少延壓層次以增加酥脆的口感，杏仁餡使用了杏仁膏跟西西里杏仁粉，以達到保濕跟風味的提升，為了降低甜度搭配了海藻糖做使用，特別強調烘焙時間耗時120分鐘，慢火將奶油及麵粉的香氣帶出讓派皮和杏仁餡達到完美平衡。

傳統可頌

傳統可頌則添加法國老麵提升發酵風味，層次延壓使用四折一次及三折一次，搭配合適的發酵溫度與時間，呈現美麗的蜂巢狀組織，且外皮酥脆並充分展現奶油的香氣，且特意安排了可頌在比賽結束前烘焙讓作品以最佳的狀態讓評審品評。



創意丹麥：開心的鳳梨

造型和口味選擇代表家鄉特色的水果，將新鮮鳳梨長時間蜜漬熬煮更具風味，為了保留口感，特別將鳳梨切成大塊，搭配自製的開心果杏仁餡，精美的鳳梨造型驚艷眾人的目光，此作品由內到外整體性達成度非常高。



創意千層蛋塔：黑糖米QQ蛋塔

何柏達說明創作理念是與太太一同發想，太太家中是經營黑糖剉冰店，香醇的黑糖糖水為靈魂所在，從中獲取靈感在細緻的蛋液中放入長時間燉煮的黑糖米布丁，增加甜糯口感，最後擠上帶鹹味的乳酪卡士達平衡風味，呈現熟悉卻很新穎的口味。



x 河馬先生



河馬先生甜點烘焙坊

地址：嘉義縣民雄鄉建國路一段11號

電話：05 226 3263

冠軍將與米其林一星餐廳「A」合作開發限量國王派

除了得到冠軍頭銜、獎金及出國研習機會，冠軍何柏達將與米其林一星餐廳「A」合作開發限量版國王派，預計12月公布並上市，讓更多美食愛好者有機會品嚐到冠軍國王派迷人的萊思克奶油香氣與職人手藝。



店內用餐空間(左一、二)，Alcoholiday全景照(左三)，接待門廳(左四)

呼籲同業共同努力 一起讓產業更好

得獎後，何柏達感性地有感而發：「這一路走來充滿挑戰，但希望所有同行們能始終保持對烘焙的熱愛，堅持不懈地努力，能夠一起推動這個烘焙產業的發展，讓它變得更加美好！」

2024甜蜜生活日 冠軍滋味進駐

為了延續比賽炒熱的節慶氣氛，去年深受好評的「甜蜜生活日」甜點市集今年再度盛大登場，活動預計於12/13(五)-12/15(日) 10:30~19:00在華山1914文化創意產業園區東二館熱鬧展開，本屆國王派冠軍何柏達、第二屆冠軍康豐柚等共計120家特色店家將進駐擺攤，將帶來冠軍國王派、可頌等法式糕點，歡迎前往一啣冠軍滋味！



一場分享愛與美好的烘焙之旅





《德麥法國萊思克盃》
國王派冠軍賽
 2024 LESCURE Galette des Rois Competition

德麥法國萊思克盃-系列報導



獲得亞軍的C'EST C'EST主廚蘇冠霖來自嘉義市，是一位曾在日本及法國接受西點教育的年輕甜點師。他的傳統國王派與可頌完美展現經典法式糕餅的魅力。蘇主廚以創意丹麥「夏日親情」向其童年時期經營咖啡館的母親致敬，該作品的酥脆可頌麵團內餡融合了鳳梨奶餡、椰子香緹和自製的鳳梨椰子果醬，口感清新且層次分明。



頌味佳總經理Shane (右一)，蘇冠霖主廚(右二)

「芒果柚子聖多諾黑千層蛋塔」則是法式經典聖多諾黑的重現，塔皮使用千層派皮，內餡為柚子與芒果果醬搭配香草卡士達製成，並以香草香緹和焦糖泡芙進行裝飾，既保留了原有的法式精髓，又賦予其現代風格。





傳統國王派&傳統可頌

在傳統國王派與可頌這兩款經典作品中，蘇主廚以最純粹的技術，結合他在國外工作期間所學的精湛手藝，展現對經典的尊重與致敬，呈現出酥脆與香濃的完美風味。

創意丹麥: 夏日親情

創意丹麥「夏日親情」以鳳梨為主題，靈感源自蘇主廚童年時期家中經營的咖啡廳。其母親每日堅持手工熬煮鳳梨果茶。透過此作品，蘇主廚表達了對母親的敬意及對職人精神的堅持。基底丹麥麵團烤製得如同泡芙般酥脆，內餡則融合了鳳梨奶餡、椰子香緹和自製的鳳梨椰子果醬，並搭配新鮮的鳳梨與茂谷柑，帶來清爽且多層次的口感，象徵著傳統與個人情感的完美融合。

創意千層蛋塔: 芒果柚子聖多諾黑千層蛋塔

作為一位在日本和法國接受過專業西點教育的甜點師，蘇冠霖的代表性作品之一便是法式經典甜點聖多諾黑。此款甜點因其如寶石般閃耀的外觀而被譽為「鑲有皇冠的甜點」。蘇冠霖特別選擇這款代表性的甜點，並將其與千層蛋塔相結合，塔皮採用千層派皮，內餡則是柚子與芒果果醬搭配香草卡士達所組成，最後以香草香緹和焦糖泡芙進行精緻裝飾。

亞軍選手蘇冠霖的個人工作室自成立以來，持續獲得良好評價，並計劃於近期開設實體店面。我們共同期待未來能有機會欣賞其作品！



1

2

3

4

5

1. 亞軍比賽產品照
2. 傳統國王派
3. 傳統可頌
4. 創意丹麥
5. 創意千層蛋塔



《德麥法國萊思克盃》
國王派冠軍賽
 2024 LESCURE Galette des Rois Competition

德麥法國萊思克盃-系列報導



法籍糕餅店老闆獲季軍
 作品設計接地氣

吃吃喝喝 MAISON GOURMANDE - 主廚 Denis Tremouilleres

季軍 Denis Tremouilleres 是一位來自法國的甜點師傅，擁有在法國米其林星級餐廳 Guy Savoy 及台灣君品酒店的豐富工作經驗。他曾為前法國總統尼古拉·薩科吉 (Nicolas Sarkozy) 提供高端餐飲服務，這段經歷激發了他對完美的追求。Denis Tremouilleres 在台灣工作近 15 年，目前擔任法式甜點店吃吃喝喝 MAISON GOURMANDE 的主廚及老闆。此次是他第一次參賽即獲得佳績，他的傳統國王派使用了更為濕潤的法式杏仁奶油餡，並添加了台灣傳統甜點中常用的杏仁粉，散發著台灣人熟悉的杏仁香氣。此外，國王派表面的糖漿經過特製，使得派皮的口感更加酥脆。創意丹麥麵包則以店內顧客喜愛的甜點口味——覆盆子玫瑰為靈感，並設計成特殊的造型。而玄米茶搭配榛果的創意蛋塔則針對亞洲人口味偏好而設計，充分體現了對台灣市場觀察的成果，深受顧客喜愛。



CJSJ 法式甜點創意 Joaquin Soriano (右一)，Denis Tremouilleres 主廚(右二)





傳統國王派

作為整年都有在店內販售的常態商品，並且又是一款傳統法國點心，Denis對於國王派的風味十分有信心。此次參賽的國王派在內餡和酥皮上做了一些心思調整。內餡方面，選擇使用傳統的杏仁醬，這樣可以保持濕潤避免過於乾硬，並且加入了杏仁粉，是台灣傳統甜點中常見的材料，可以強化杏仁的風味。至於國王派表面原本的糖漿，改用了特製的焦糖粉，這樣不僅增添了酥脆感，也帶來了更豐富的口感層次。

傳統可頌

這是一款經典傳統的可頌，使用了焦化奶油，以增強奶油的香氣，從而使口感更加豐富且層次分明。使用萊思克 (Lescure) 奶油的最大特點在於其獨特的風味，這使得此作品的味道呈現更加自信，並使每個細節更加卓越。

創意丹麥

這款現代風格的創意丹麥經過深思熟慮後，設計成獨特的形狀，俯視時宛如一隻翩翩起舞的蝴蝶。內餡選用了店內顧客極為喜愛的覆盆子玫瑰口味，玫瑰的香氣迷人且難以抗拒，而覆盆子的酸甜則帶來一股清新的果香，使整體作品的味道細膩且富有層次感，呈現出柔和的粉紅色，既溫柔又浪漫。

創意千層蛋塔

創意千層蛋塔主廚希望可以展現亞洲風味，特別選用了玄米茶作為元素。玄米茶的獨特香氣與榛果的濃郁風味，兩者相互交織，既帶有玄米茶的輕微焦香與清新茶味，又有榛果的濃郁香氣，為味蕾帶來一場融合東西方風味的驚艷體驗，細膩而豐富。

在首次參賽中成功進入決賽並最終獲得季軍的榮譽，Denis Tremouilleres分享了這四款甜點，這是他在台灣十五年來所積累經驗的結晶，希望呈現了一種創新與傳統交融的風味享受。



1

2

3

4

5

1. 季軍比賽產品照
2. 傳統國王派
3. 傳統可頌
4. 創意丹麥
5. 創意千層蛋塔



《德麥法國萊思克盃》
國王派冠軍賽
 2024 LESCURE Galette des Rois Competition

德麥法國萊思克盃-系列報導



**台南遠東香格里拉黃振洋
 首次參賽就得最佳創意獎**

台南遠東香格里拉品香坊 - 黃振洋 師傅

第一次參加比賽就晉級8強並拿下最佳創意獎的黃振洋，目前服務於台南遠東香格里拉品香坊。其創意丹麥麵包參考許多MOF大師的手法，以貼皮的雙色麵團製作出美麗的編織花紋，並以當季的莓果類果醬調配出清爽不甜膩的口味，完成一款兼具美麗與美味的作品。而創意千層蛋塔則以自己喜愛的開心果為發想，希望將自己喜愛的味道分享給每一位。

傳統國王派

黃振洋表示，對於國王派的接觸相對較少，這也是他首次參加大型的比賽，因此說不緊張是騙人的。在準備期間，他透過所學的配方進行調整，期望能呈現簡單且香草味豐富的國王派，並力求達到外皮酥脆與內餡濕潤之間的完美平衡點，打造出不乾口的口感，使每一口咀嚼都能感受到酥皮與細膩杏仁奶油餡的完美融合，讓品嚐者享有愉悅的嚐體驗。

傳統可頌

自從黃振洋接觸烘焙產業以來，最常練習的便是可頌。可頌雖然看似簡單，實則在細節上蘊含著豐滿的變化。每一種不同的折法都能造就各異的口感與層次。希望以最純粹的方式，創造出明確的麵粉香氣與萊思克奶油香氣結合的可頌，充分表達萊思克奶油獨有的香味。



穀研所施坤和所長(右一),黃振洋師傅(右二)





創意丹麥

在面對創意丹麥的考題時，遇到一些挑戰。過去都是參考書本上或講習課程中所學的技巧與方法，依照所學得的技巧與方法做練習。此次需要透過自身的發想與丹麥麵包做結合，嘗試了非常多不同的食材來做搭配，最後經歷過無數次嘗試後，最終選擇使用莓果類的醬料，以達到清爽、酸甜的口感，從而使整體味道更加層次分明，不僅不會感到膩口，還增添了獨特的風味。這一過程使得在面臨創意挑戰時有更深刻的理解。

創意千層蛋塔

最初選擇使用開心果蛋奶液與開心果碎進行搭配，但發現這種雙重搭配的味道過於濃烈。經過調整後，最終找到更為平衡的風味。選擇開心果作為創意千層蛋塔的靈感，源於黃振洋對開心果相關產品的熱愛，他對開心果獨特的風味及其天然的堅果香氣情有獨鍾，微微的甘甜中帶有一絲淡淡的鹹味。開心果的口感酥脆，外層略帶輕微的焦香，而內部則充滿濃郁的奶油感。當與其他食材結合時，開心果的風味能夠增添層次感，既不過於搶眼，又能突顯食物的細緻風味。總體而言，其味道既溫和又深刻，令人回味無窮。

最後分享到，參加此次比賽感到既興奮又緊張。一方面，期待與各位厲害的師傅切磋技藝、互相學習，拓展自己的視野；另一方面，也希望將自己最好的作品呈現出來。無論是創意的表現還是技術的精緻，都希望能夠做到最好。這次比賽不僅是一次挑戰，更是一次寶貴的學習機會，讓黃振洋對自己有了更高的要求，也更堅定了對烘焙創作的熱情與追求。讓我們一同期待烘焙界新星的發展！



- | | | |
|---|---|--------------|
| 1 | 2 | 1.最佳創意獎比賽產品照 |
| | 3 | 2.傳統國王派 |
| | 4 | 3.傳統可頌 |
| | 5 | 4.創意丹麥 |
| | | 5.創意千層蛋塔 |



《德麥法國萊思克盃》
國王派冠軍賽
 2024 LESCURE Galette des Rois Competition

德麥法國萊思克盃-系列報導

《德麥法國萊思克盃》
國王派冠軍賽
 2024 LESCURE Galette des Rois Competition
 第五屆

層層美味，藝術之作
秋季美味的詩意演繹

胖菓子主理人-姜蘊祐 師傅

此次比賽的第二位熟悉面孔，正是第三屆國王派優選選手——胖菓子主理人姜蘊祐，也是此次比賽唯一一位女性參賽者。她的店舖位於桃園市中原大學商圈，每當接近下午千層蛋塔出爐的時刻，店外總是排起長隊，吸引無數食客為了品嚐那誘人的千層蛋塔而慕名前來。姜蘊祐此次參賽作品，如同一件件精緻的藝術品，無論在食材的挑選或和造型設計上，都展現出獨具匠心的巧思。每一款作品都充分體現了秋冬季節的溫暖與細膩，並以花形造型象徵著豐收與祝福，期望讓每位品嚐者在細緻的層次中感受到季節的滋味與創意的獨特魅力。

傳統國王派

為了突顯法國萊思克AOP發酵奶油的獨特香氣，以較少層次的做法烤焙出帶有硬脆口感的外層，在內餡方面，調整了杏仁膏與杏仁粉的比例，以呈現具有Q度的口感。外層的硬脆與濃郁的奶油香氣相結合，搭配濕潤且富有Q度的杏仁奶油餡，讓人一口咬下便能體驗到極致的口感對比，期望這一特別的調整能夠給評審留下深刻的印象。



1
2
3
4

- 1.1. 姜蘊祐師傅比賽現場照
- 3. 創意丹麥-太妃秋栗花頌
- 4. 創意千層蛋塔-花漾濃醇塔



傳統可頌

有鑑於法國萊思克AOP發酵奶油卓越的風味，在製作傳統可頌時特別提高了奶油的使用比例，遠高於一般可頌的8%至10%。這一調整不僅能更充分地展現萊思克奶油的濃郁香氣，還有助於打造出更為濕潤柔軟的內裡，並賦予可頌富有彈性的口感。每一口咬下，都能體驗到萊思克AOP發酵奶油的豐富層次與細緻的口感，讓人回味無窮。

創意丹麥

創作靈感源自於秋季，這是一個象徵豐收的季節，特別圍繞著秋季盛產的栗子，並搭配濃郁的焦糖。栗子的香甜風味中蘊含著一絲堅果的清新氣息，而焦糖醬則以其深邃的焦香和甘甜，為整體帶來豐富的層次感。兩者的結合不僅在口感上達到完美的平衡，還使得風味更加圓潤與細膩，讓每一口都充滿秋冬的溫暖與滋味，展現出既甜美又富有深度的層次感。此外，在外觀上也下了不少功夫，採用花朵層層盛開的造型進行細緻的編織，並佐以黑醋栗庫利，為整體風味增添了酸甜交織的口感。

創意千層蛋塔

這款獨特的鹹味創意蛋塔，為評審們帶來了全新的味覺體驗。它將香甜的栗子與秋季收成的牛肝菌相結合，這些食材散發著榛果和土壤的芬芳，並融合了新鮮的蘑菇。內餡以鹹鮮濃郁的栗子蘑菇濃湯為主，搭配精緻的花形酥皮設計。每一層千層蛋塔的酥皮都薄而酥脆，層次分明，與豐盈的蛋奶液形成強烈的口感對比，使得入口即化的濃湯餡料與層層酥皮相得益彰，帶來了秋日溫暖的滋味。

1

2

3

4

5

- 1.比賽產品照
- 2.傳統國王派
- 3.傳統可頌
- 4.創意丹麥
- 5.創意千層蛋塔



《德麥法國萊思克盃》
國王派冠軍賽
 2024 LESCURE Galette des Rois Competition

德麥法國萊思克盃-系列報導



去年，高文賢與搭檔組成雙人組合，闖進決賽並最終獲得優選，展現出色的合作默契與不凡實力。今年，他再度捲土重來，以單槍匹馬的姿態參賽，挑戰自身實力。高文賢師傅所經營的Boulangerie Dix Ans十年麵包，隱身在內湖寧靜的社區內，靠著真材實料及扎實的技術深受街坊鄰居的喜愛。

傳統國王派

為了保持派皮的酥脆感採用了油包皮的技術，並運用三折四次的技巧進行反覆摺疊，最後再對折一次。這樣的處理方式能夠形成多層次的酥脆效果；不僅能確保派皮的酥脆口感，與內餡的濕潤與豐富口感相融和，避免過於乾硬。在內餡方面，使用了富含油脂的西西里杏仁粉，這不僅提升了餡料的細膩感，還賦予整體更加濃郁的香氣，使每一口都充滿層次感和深度。這樣的搭配完美地平衡了派皮與餡料的口感，讓整體風味更加和諧且誘人。

傳統可頌

為了兼顧傳統可頌的外型與酥脆口感，特別選用了T45及T55兩種冠軍比賽專用粉。為了增強麥香味層的層次感，還添加了法國老麵，以促進麵團的發酵，並有助於麵筋的延展性。具備這些特點，正是高文賢心目中理想的可頌標準：外層酥脆、內部蓬鬆且富有韌性。



1	
2	4
3	5

- 1.2.3. 高文賢師傅比賽現場照
4. 創意丹麥-榛果奶霜丹麥
5. 創意千層蛋塔-白酒洋梨千層蛋塔



創意丹麥：榛果奶霜丹麥

因為比賽時已進入秋冬季節，聖誕節的氛圍也逐漸濃厚。在聖誕節的慶祝時刻，巧克力和榛果等食材作為經典的美味組合，經常出現在各種聖誕活動中。因此，選擇以榛果巧克力作為內餡主題。榛果經過低溫烘烤後散發出香氣，然後將其打碎並與嘉麗寶巧克力融合，呈現出濃郁的榛果巧克力風味。再加入義式奶油霜，成就香濃而清爽的口感。最後，這款外皮酥脆、內裡柔軟的丹麥麵包與濃郁的榛果巧克力醬結合，形成層次豐富且口感平衡的美味。不僅是秋冬季節的美味選擇，更洋溢著節日的喜慶與溫馨。

創意千層蛋塔：白酒洋梨千層蛋塔

在創意千層蛋塔方面，選用了被譽為「上帝的禮物」的西洋梨。這款白酒洋梨千層蛋塔巧妙地融合了秋冬季節的元素。每年十月至十一月，正值西洋梨的產季，高文賢將成熟的西洋梨與白酒及糖水一同燉煮，使西洋梨獨特的香氣得以充分釋放，並與白酒的微醺酸甜風味相互融合。西洋梨柔軟的果肉清甜且多汁，與白酒結合後散發出微醺而清新的水果酒香氣。高文賢表示：「這款千層蛋塔的設計初衷是希望在聖誕節餐後，為大家提供一款清爽的小點心，淡淡的白酒香氣不僅能夠溫暖身心，還能夠為冬季的重口味餐點帶來一絲清新。」

1

2

3

4

5

1.比賽產品照

2.傳統國王派

3.傳統可頌

4.創意丹麥

5.創意千層蛋塔



《德麥法國萊思克盃》
國王派冠軍賽
 2024 LESCURE Galette des Rois Competition

德麥法國萊思克盃-系列報導

這些精緻美味的烘焙作品背後，正是來自嘉義聖保羅烘焙花園的副總主廚—葉育昇。他以對烘焙藝術的深厚理解與不懈追求，將經典與創新完美結合。作為一位擁有多年經驗的烘焙專家，葉主廚秉持著對傳統烘焙技法的尊重與堅持，同時勇於創新，不斷挑戰自我，力求在每一款作品中展現無與倫比的精緻與層次感。

傳統國王派

作品忠實再現了國王派的經典特徵，擁有多層酥脆的外皮、豐富的內餡以及細膩的口感，使每一口都充滿了經典的回味。其香甜的傳統風味和杏仁奶油的綿密口感相得益彰，最終以精緻的傳統雕刻圖案作為點綴。透過這經典的手法，完美展現了萊思克AOP發酵奶油的獨特特性，並且對傳統國王派的香氣、口感與視覺進行了卓越的詮釋。



		1
		2
3	4	

1.2.葉育昇師傅比賽現場照
 3.創意丹麥
 4.創意千層蛋塔



傳統可頌

這款傳統可頌以其層層分明的酥皮和細膩的口感，將經典法式烘焙工藝完美呈現，每一口可頌的外層，均散發出誘人的金黃光澤，層次分明的酥皮彷彿在口中瞬間融化。傳統可頌的最大特色在於其奶香與蛋香的完美融合。首先撲面而來的是濃郁的奶香味，隨著咀嚼，細膩的蛋香逐漸浮現，這種來自新鮮蛋黃的香氣，與奶香相互交織，創造出一種柔和卻充滿層次感的風味，既不過於濃烈，又不失其深厚的口感底蘊。

創意丹麥

以圓形造型精心設計，巧妙融合了現代藝術與創意丹麥的獨特詮釋。表面精心抹上由開心果與白巧克力製成的甘納許，則為這款創意丹麥增添了獨特的堅果香氣。最後，使用覆盆子果醬以螺旋形狀作裝飾，增加了其酸甜的風味，與開心果甘納許的甜美互相輝映，形成鮮明的味覺對比。視覺與味覺的雙重享受，使得這款麵包成為不容錯過的美味藝術。

創意千層蛋塔

在創意千層蛋塔的設計中，將糖漬橘子絲絨入蛋奶液中，為其增添清新的柑橘風味。最上層的乳酪餡則以其濃郁滑順的口感，與百香果果醬相互輝映，百香果強烈的香氣更是不可忽視，進一步豐富了整體的風味層次。這種搭配不僅使讓整體口感更加輕盈，還增強了層次感，有效避免了乳酪帶來的油膩感。最後在點綴上糖漬橘子絲，加深柑橘風味帶來的清新印象。

1

2

3

4

5

1.比賽產品照

2.傳統國王派

3.傳統可頌

4.創意丹麥

5.創意千層蛋塔



《德麥法國萊思克盃》
國王派冠軍賽
 2024 LESCURE Galette des Rois Competition

德麥法國萊思克盃-系列報導



來自彼得潘烘焙坊林口店的賴昱銓，在第四屆比賽中與搭檔組成雙人組合，成功晉級決賽並獲得優選的佳績。經過一年的沉澱與反思，他積極進行更為周全的準備，決心以全新的姿態迎接下一輪的挑戰。在這段過程中，他的妻子始終是他最堅強的後盾與最大支持者。儘管去年僅獲得優選，未能達成預期目標，他並未因此氣餒。相反，在妻子的鼓勵與陪伴下，他選擇浴火重生，勇敢挑戰更高的成就。這不僅是一場屬於他個人的突破之旅，更是夫妻間深厚默契與相互扶持的真實寫照。他們的共同努力與信任，成為他繼續前行的力量源泉，使他更加堅定地走向勝利的道路。

傳統國王派

本作品融合了中西文化的元素，內餡選用法式經典的杏仁奶油餡，突顯其濕潤的口感。外觀設計靈感源自中國民間傳說中的「雙龍戲珠」故事，取代了傳統國王派常見的月桂葉與太陽圖案。龍的形象象徵著吉祥與幸運，與國王派所傳遞的意義相呼應。此外，「雙龍戲珠」亦象徵著夫妻之間的相互尊重、謙讓與包容。此作品是賴昱銓獻給妻子的心意，感謝她在參賽過程中所提供的支持、幫助與包容。這份深厚的情感令賴昱銓感動不已，不禁哽咽。



	1
	2
3	4

1.2. 賴昱銓師傅比賽現場照
 3. 創意丹麥-浴火鳳凰
 4. 創意千層蛋塔-烏龍玫瑰柳橙



傳統可頌

採用四折兩次的手法製作可頌，經過精細摺疊，成功呈現出16層細緻的酥脆層次。這款可頌以法系麵粉為基底，搭配萊思克AOP發酵奶油，強調小麥的天然香氣與奶油的清爽風味完美結合。可頌酥皮層次分明，萊思克奶油獨特的香氣恰到好處，既不會過於厚重，也不會失去輕盈感，口感細膩而和諧。每一層的酥脆與奶香交織，呈現出經典法式可頌的極致風味。

創意丹麥：浴火鳳凰

本產品採用法系麵粉及萊思克AOP發酵奶油，經過三次三折的延壓工藝，內餡則融合了多種熱帶水果，賦予整體產品豐富的果香。在外觀設計上，特別打造了與國王派「雙龍戲珠」相呼應的鳳凰形象搭配四周燃起的熊熊火焰，期望能浴火鳳凰，涅槃重生，擺脫去年僅獲得優選的成績，重新出發，邁向勝利的道路！

創意千層蛋塔：烏龍玫瑰柳橙

這款甜點融合了台灣獨特的地方風味，以南投埔里出產的凍頂烏龍茶磨成茶粉，讓茶香更加濃郁，為整體增添一層深邃的風味。搭配古坑的柳丁與屏東有機玫瑰花瓣熬煮成的玫瑰柑橘果醬，帶來酸甜且清新的果香，為味覺注入層次感。上方點綴的蜂蜜檸檬凍，帶來甜蜜的蜂蜜香氣，還與果醬和茶香相互襯托，形成酸甜、清爽且層次豐富的味覺體驗。這道甜點彷彿是台灣在地風味的縮影，讓每一口都充滿了台灣特有的天然香氣與美味。

1

2

3

4

5

1.比賽產品照

2.傳統國王派

3.傳統可頌

4.創意丹麥

5.創意千層蛋塔

Les Co(Pain)s! 甜蜜生活日



一場分享愛與美好的烘焙之旅

2024甜蜜生活日市集

歷屆國王派冠軍好手進駐擺攤 品嚐冠軍的滋味!

如果您還記得去年的甜蜜生活日市集，您一定知道它帶來的無窮驚喜與美味。今年，這場受人矚目的甜點盛宴將再次回到大家的生活中!

活動將於2024年12月13日(五)至12月15日(日)，每天10:30 AM 至 7:00 PM，在華山1914文化創意產業園區的東二館盛大開幕，為您呈現一場視覺與味覺的雙重饗宴!

這次市集將延續國王派比賽的熱烈氣氛，帶來更多來自全台的烘焙好手，讓甜點控們再次感受到甜蜜與驚喜的氛圍。您不僅能品嚐到剛剛出爐的國王派冠軍甜點，還能在眾多的法式經典中找到您的最愛!

本屆市集的亮點之一，就是來自何柏達(2024國王派冠軍)與康豐柚(第二屆國王派冠軍)等共計120家特色店家，他們將帶來精心製作的冠軍國王派、經典法式可頌等獨具匠心的甜點，帶給您豐富層次的口感與誘人的香氣。每一口甜點，都是一場味蕾的奢華享受，讓您仿佛置身於法式烘焙的巔峰之作，感受冠軍甜點的卓越風味。

無論您是愛好經典的國王派，還是想一嚐層次分明的法式可頌，這次的甜蜜生活日市集都將為您帶來全新的驚喜!在這裡，您不僅能品嚐甜點大師們的得意之作，還能在歡樂的氛圍中與家人朋友共度美好時光。這場融合了創意、經典與節慶氛圍的甜點盛會，將成為您迎接聖誕假期的完美開端。

甜蜜生活日，讓您在享受美味的同時，感受濃濃的節日氣氛，為您的假期增添一抹甜美的色彩。快來加入我們，一同品味這場甜點愛好者的天堂，讓您的味蕾與心情一同升級!

-參與店家名稱-

- KANG Artisan Bakery
- TOP烘焙房
- 河馬先生
- 草莓大福·專賣店
- 慧上癮
- 黑手甜點(朱南韻)
- 歐巴夥伴手禮
- NORM 日式費南雪專門
- Mj手作





嘉麗寶情人節 巧克力蛋糕創意大賽

第三屆

前八強
嘉麗寶
日本研習課程

參賽資格

需訂購嘉麗寶任一品項達20公斤，憑銷貨單號，即可報名參加。

報名方式

◎填寫報名表(採線上報名方式)

※報名表單請至活動官方網站填寫，或請洽德麥業務協助。

◎線上報名後，需繳交紙本資料

- (1)紙本店家報名表
- (2)紙本配方表(須提供中、英文)
- (3)產品照片

以上資料若有缺件未於截止日期前補齊者，視同放棄報名資格。

報名截止時間：2024年12月9日(一)止。

請洽德麥當區業務窗口，繳回嘉麗寶情人節巧克力蛋糕創意大賽活動小組

決賽時程

比賽時間：2025年1月9日(四)。

比賽地點：松山文創園區多功能展演廳 (台北市信義區光復南路133號)

參賽者報到時間：上午9:00~12:00(逾時視同棄權)

(將採取分區報到，詳細訊息會於德麥官網宣布)

頒獎典禮與記者會：下午2:00

比賽條件

◎使用嘉麗寶巧克力製作情人節造型蛋糕(含量需佔主體20%以上)

◎製作嘉麗寶巧克力造型蛋糕6吋兩顆(一顆陳列，一顆切試吃)

- 1.陳列產品 高度20公分以內，以巧克力為主軸，自由創意發揮
(每組展示區域限 30 x 30 cm內，請在此範圍內自行擺放作品)
- 2.試吃產品 備12小份與比賽產品相同，可不裝飾，提供現場評審試吃

◎評分標準

評分項目	分數
商品性	20%
主題性	20%
創意	20%
口感風味	30%
使用嘉麗寶紅寶石RUBY巧克力	10%

◎參賽作品不得使用有版權爭議之作品(例如：海綿寶寶、凱蒂貓)
送交評審之參選作品不得有logo或名稱等相關訊息披露個人資料

◎請參賽者著廚師服與廚師帽參加

線上報名



紙本簡章



比賽獎金

◎凡參加比賽店家，可免費獲得嘉麗寶情人節活動廣告文宣品



主辦單位：





台灣飲食系列展

2024 台灣國際 咖啡展

2024必逛的國際咖啡展！ 你來了沒？

全球咖啡愛好者的年度盛事——2024國際咖啡展，於11月15日（五）至11月18日（一）在南港展覽館1館盛大登場！這場展示全球頂級咖啡與烘焙產品的盛會，無論是專業人士、業界領袖，還是咖啡愛好者，都是不容錯過的重要活動。來自各大咖啡品牌與供應商的頂尖產品將匯聚一堂，帶來豐富的視覺和味覺饗宴。

今年，德麥餐飲事業部帶來精選的各大品牌，展現無限創意和多元應用，與現場觀眾分享其最具特色的產品與創新解決方案。

【TMC精選咖啡】、【BRIDOR貝朵】、【維尼VEDRENNE】、【愛樂薇】、【義國莉】、【輕鬆煮】、【創味食品】、【亦承風味醬】、【ORASI】、【日清製粉】、【Hanamaruki】、【La Rose Noire黑玫瑰】、【優質冷凍食品】

此次展會不僅展示各大品牌的特色產品，更邀請日、法專業人士到場進行操作示範，從冷凍麵團烘烤、燉飯與義大利麵製作展演、咖啡萃取到飲調製作以及咖哩飯、威拿棒的產品試吃。參展民眾皆可以親身體驗每個品牌產品所創造的獨特風味，並可習得如何將這些產品應用於實際的業務中。

在咖啡展現場無論您是想了解最新的烘焙趨勢、尋找優質的食材，還是探索咖啡、果露飲品配方，現場的專業人員提供您細心的諮詢服務，讓您獲得寶貴的知識與經驗。

此外，為了回饋參展的民眾，德麥在展會期間推出限定優惠，這不僅是一次全方位的產品展示，更是一次獨特的商業合作與交流機會，讓您發現更多咖啡與烘焙世界的無限可能。

LA ROSE NOIRE



La Rose Noire 黑玫瑰手工塔殼、脆籃、脆筒、馬卡龍、冷凍牛角麵糰、冷凍丹麥麵糰、一口甜點等系列。

BRIDOR



所有產品皆在法國當地製造，堅持使用法國當地的麵粉與奶油，遵循傳統配方，造就這經典美味。

PASTIFICIO
LIGUORI
1795



歷經二百年歷史，LIGUORI 義國莉仍依循古法，傳承最道地的義大利麵原味。深獲各國頂級義大利廚師的信賴。

創味食品



創味食品以其獨特的口味、創新的配方和高品質的原材料而聞名，不斷地推出新產品以迎合市場需求和消費者口味的變化。



OraSi
Barista

歐瑞仕咖啡師杏仁奶

- 市售杏仁奶熱量最低
- 不含乳糖、不含反式脂肪
- 咖啡師系列，可直飲、可打發
- 星巴克指定使用的杏仁奶



Hanamaruki

液態鹽麴

- 天然發酵調味料
- 滲透性佳，將肉質變柔軟
- 增強鮮味



Elle & Vire
PROFESSIONNEL
愛樂薇

法國愛樂薇酸鮮奶油

- 乳脂肪含量12%
- 新鮮清爽酸奶油風味
- 冷熱料理皆適用



VEDRENNE
DEPUIS 1923

法國維尼果露

- 產於法國葡萄酒聖地：勃根地
- 濃度高、風味濃郁，用途廣



ETHANN



亦承風味醬

- 簡單、健康、方便料理的沾醬
- 秉持真食材初衷，製成不添加化學防腐劑



日清製粉
welna



日本 日清製粉 Welna

- 萬能上手天婦羅粉
- 玉子良著專用粉
- 日式炸雞乾粉
- 酥脆油炸濕粉



SCALLOPS MADELEINE

Multi-link Baking Pan

扇貝瑪德蓮模 800系列不沾



- **多連式設計** 品質穩定，量產效率提升。
- **方型包條** 更加堅固，不易變形，堆疊穩固定位功能。
- **精細造型設計** 模具線條立體明顯，成品更精緻。
- **食品級不沾塗層** 脫模效果佳，易清潔，背面特殊塗層 提升烘焙效果。



SN1654

24連扇貝瑪德蓮模(800系列不沾)

600x400x39mm

鍍鋁：0.7mm

中型：67x67x19mm



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

CHRISTMAS



電子目錄



北區業務



中區業務



南區業務



熱風爐+盤架+層爐



雙系統凍藏發酵箱



螺旋攪拌機一包粉



全自動分割滾圓機
(可換刀座)

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
台中區：台中市西屯區廣福路317之2號 T: (04)2706-9912 E: taichung@sinmag.com.tw
高雄區：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 12 月 December



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
1 冬月	2 初二	3 初三 高雄 冬季雙法饗宴	4 初四 台中 台北 冬季雙法饗宴 巧克力職人甜點分享會	5 初五 台北 台中 冬季雙法饗宴 巧克力職人甜點分享會	6 初六 高雄 巧克力職人甜點分享會	7 初七
8 初八	9 初九	10 初十 台中 莓好食光 冬季麵包饗宴	11 十一 新竹 高雄 莓好食光 冬季麵包饗宴 莓好日子之甜點饗宴	12 十二 台北 台中 莓好食光 冬季麵包饗宴 莓好日子之甜點饗宴	13 十三 桃園 台北 莓好食光 冬季麵包饗宴 莓好日子之甜點饗宴	14 十四 華山甜蜜生活日市集
15 十五 華山甜蜜生活日市集	16 十六	17 十七 高雄 莓好食光 冬季麵包饗宴	18 十八 台南 莓好食光 冬季麵包饗宴	19 十九 嘉義 莓好食光 冬季麵包饗宴	20 二十	21 廿一
22 廿二	23 廿三	24 廿四	25 廿五 Merry Christmas	26 廿六	27 廿七	28 廿八
29 廿九	30 三十	31 臘月	1/1 初二	1/2 初三	1/3 初四	1/4 初五

冬季雙法饗宴 - Chef Romain Legroux & Chef Arthur WEISSE / 報名條件：請洽德麥業務 |

12月03日(二) PM 06:00 - 08:00	高雄 高雄德麥	(07) 397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
12月04日(三) PM 06:00 - 08:00	台中 台中德麥	(04) 2359-2203	台中市南屯區工業區工業20路32號
12月05日(四) PM 06:00 - 08:00	台北 台北德麥	(02) 2298-1347	新北市五股區五權五路31號

巧克力職人甜點分享會 - 尾形剛平 師傅 / 報名條件：訂購嘉麗寶產品 2000 元 |

12月04日(三) 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
12月05日(四) PM 01:00 - 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
12月06日(五) 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

莓好食光冬季麵包饗宴 - 凌英倫 師傅 / 報名條件：請洽德麥業務 |

12月10日(二) 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
12月11日(三) PM 06:00 - 09:00	新竹 新竹德麥	(03) 523-3068	新竹市北區警光路40號
12月12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
12月13日(五) PM 06:00 - 09:00	桃園 全國食材廣場南崁店	(02) 2298-1347	桃園市蘆竹區長興路四段338號
12月17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
12月18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
12月19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

莓好日子之甜點饗宴 - 德麥烘焙團隊 / 報名條件：請洽德麥業務 |

12月11日(三) 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
12月12日(四) 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
12月13日(五) 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



德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION



台北總公司 408019台中市南屯區工業區工業20路32號 高雄營業所 807069高雄市三民區銀杉街55號 宜蘭辦事處 260010宜蘭縣宜蘭市民權新街132號 花蓮辦事處 971064花蓮縣新城鄉花師街15號 新竹辦事處 300028新竹市北區警光路40號 嘉義營業所 600080嘉義市西區育人路432號 台南辦事處 710024台南市永康區永大路一段122號 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宜蘭縣宜蘭市民權新街132號 971064花蓮縣新城鄉花師街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 觀塘灣圍道16號志成工業大廈2樓 No 5 & 7, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam, Selangor, Malaysia. 美國子公司 18193 Valley Blvd, La Puente, CA 91744, USA 印尼子公司 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 電話：+852 2342-6586 傳真：+603-55258829 電話：+1 626 655 0658 傳真：+1 626 655 0659 電話：+62 21 64719599	傳真：02-2298-2263 傳真：04-2359-3911 傳真：07-397-0418 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
---	---	---	--

http://www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw