

中華郵政台北雜誌第 7319 號執照登記為雜誌交寄

發行：2025年01月 第289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



BAKING NEWS

烘焙新訊

神旺普諾麵包坊
總經理
林弘富



■ 創新風格與經典滋味兼容並蓄

“東區星級烘焙傳奇麵包店獨特哲學”

「我們是第一家在台北飯店內設立麵包坊的業者。」林弘富總經理表示。位於神旺大飯店的「普諾麵包坊」在大台北東區深耕超過二十年，積累了眾多忠實顧客。該麵包坊由擁有將近三十年烘焙經驗的資深烘焙主廚林弘富負責，每日出爐的麵包種類多達130款，且口味變化多端的調理麵包更是吸引了眾多饕客的青睞；其招牌產品「頂級生巧克力蛋糕」及「擬真蛋糕魚頭君」更是店內明星商品，其中「蔥麵包」的年銷量相當於十二座台北101大樓，顯示出其銷量非常可觀。

初心與挑戰：神旺普諾麵包坊開業前夕的風波

神旺普諾麵包坊的誕生，並不像許多大企業般擁有宏大的藍圖。林弘富總經理透露，這家店的起源相當簡單：源自老闆對麵包的熱愛。在開店前就碰到種種挑戰，正式營運的前一天晚上，當時還只是基層師傅的林弘富接到一通電話。電話中告知他，當時的主廚突然離開，驚訝之際林弘富毫不猶豫地接受了這個重任，臨危受命，肩負起了開店的重擔。他坦言，當時既感到驚訝又很感謝老闆給予自己的信任，並深知這突如其來的機會並非偶然，而是主廚長期累積的經驗以及實力被看見的結果，機會總是留給那些準備好的人！在經營麵包坊的過程中，他面對各種挑戰，不斷創新與突破，讓普諾麵包坊逐漸打開市場，建立了自己的一席之地。

面對改建挑戰，神旺普諾麵包坊從巷弄再出發

隨著2022年神旺大飯店的改建，普諾麵包坊面臨新的挑戰。儘管如此，普諾麵包坊因其深受消費者喜愛，經過總經理林弘富的努力，決定尋找新的營業據點，並搬遷至鄰近原店面的巷弄中，以持續為老顧客服務。在搬遷後，普諾麵包坊根據店內空間的變化，對產品進行了精簡，將原有的180種麵包品項縮減至130種。儘管品項數量有所減少，但其熱銷的經典產品仍然持續供應，並受到顧客的青睞。

新鮮、每天現做，是神旺普諾麵包坊的堅持！

普諾麵包坊之所以受到大眾喜愛，新鮮絕對是不在話下，更多的是林弘富總經理對於產品的品質要求以及創新想法。普諾麵包坊的招牌產品包括波蘿麵包、蔥麵包、丹麥燒餅、軟式大蒜麵包、頂級生巧克力蛋糕及大理石麵包...等，數不勝數。

• 蔥麵包

「蔥麵包」深受顧客喜愛。此款麵包採用發酵奶油，經主廚精心調配最佳比例，展現出酥脆的口感及濃郁的發酵奶油香氣，經常一出爐便被搶購一空，無論是新顧客還是老顧客皆難以抗拒，令人回味無窮，年銷量更是達到十二座台北101的高度。

• 頂級生巧克力蛋糕

連年熱賣的招牌甜點「頂級生巧克力蛋糕」，主廚選用包括嘉麗寶70.5%苦甜巧克力在內的三種巧克力，精心調配成黃金比例，並在製作過程中注入較多空氣，使蛋糕口感柔軟、香氣濃烈。製作一顆「頂級生巧克力蛋糕」需耗時三天，特此提醒，務必提前預訂，方能品嚐到這道美味佳品。

• 大理石麵包

作為店內熱銷商品，已持續20年之久的大理石麵包，其外觀呈現小巧的方塊形狀，每一口都能體驗到奶油與巧克力風味的完美融合。其麵團口感鬆軟細膩，與巧克力餡形成絕妙的搭配。

• 擬真蛋糕

此外，普諾麵包坊推出了一系列創新產品，「擬真蛋糕」的受歡迎程度極高，吸引了大量關注。擬真系列包括「魚頭君」、「石班君」及「美味蟹寶」，並在年節期間推出的「旺釋如意」不僅具備擬真特性，還希望向大眾傳遞美好的寓意。每一款產品的逼真程度幾乎可以以假亂真，細節處理精緻，經得起仔細檢驗。這些產品打破了傳統蛋糕的造型，成功吸引了眾多年輕顧客的目光。林總經理透露，這些擬真蛋糕的所有材料均來自天然食材，不含任何人工色素，完全純天然，讓家長能夠放心讓孩子食用。

神旺普諾麵包坊新鮮現做，拓展挑戰重重

隨著品牌知名度的逐步提升，普諾麵包坊也在積極拓展市場。林總經理透露，過去一段時間內，全台百貨商場與其他店鋪的合作邀約不斷，這讓普諾麵包坊看到了更多的商機。不過鑒於，林總經理的堅持：麵包每日新鮮現做，拓展並不是一件輕而易舉的事。不僅要有適當的選址，也需要投入大量的心血與人力。此外，普諾麵包坊也在積極考慮透過“快閃店”和“胖卡車”這樣的形式，將品牌與社會責任結合，進一步向全台灣的顧客提供服務。這些創新的形式不僅能夠增加品牌的曝光度，還能讓更多人接觸到普諾的美味麵包。



1	4
2	5
3	6

- 1.擬真系列「魚頭君」、「石班君」
- 2.超萌食玩系甜點-美味蟹寶
- 3.可頌美莓
- 4.蔥麵包
- 5.頂級生巧克力蛋糕
- 6.店內熱銷商品-大理石麵包

「神旺普諾麵包坊」使用德麥的酵母，不定時推出季節商品，讓麵包更令消費者喜愛。(圖/神旺普諾麵包坊提供)

服務無微不至，顧客如賓：神旺普諾麵包坊的溫馨接待哲學

普諾麵包坊能夠在競爭激烈的東區站穩腳步，除了依靠其優質的產品外，林弘富總經理最在乎的是服務。他非常重視與顧客之間的互動，並且對員工的服務要求十分嚴格。店內的每一位員工都需要細心對待顧客，從顧客進店到選購麵包，再到結帳，每一個環節都要做到位。特別是在顧客的麵包盤滿了之後，員工會主動接手並換上新的盤子，這種貼心的小細節都能讓顧客倍感溫暖。



國王餅(法語:galette des Rois),又稱「國王派」,是法國人在每年1月6日天主教主顯節前後食用的一種圓形餅狀蛋糕,由千層酥加上杏仁奶油內餡烤制而成,名義上為了紀念基督教聖經記載的東方三博士朝見襁褓中的耶穌的事件。

國王餅的歷史可以追溯到古羅馬時代的農神節,當時羅馬人在節慶的宴會上在糕點中放置蠶豆,分給奴隸,吃到蠶豆者成為「一日國王」,享受一天的特權。基督教統治歐洲之後,教會將這一傳統與東方三博士聯繫起來,並將蠶豆換成幼年耶穌的瓷製小像,但在法語中仍稱為「蠶豆」(fève)。如今的國王餅中往往藏有小瓷像,題材不一,並通常與硬紙王冠一起售賣。儘管宗教色彩已經淡化,大部分法國人在1月初的親朋聚會中仍會分食國王餅,吃到「蠶豆」者成為幸運兒,得到他人的祝福。

*原文出處出自維基百科



迷你瓷偶-聖誕系列 LHZAE006 (10款造型)



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)



歲末年初最「派」的節日來臨!

每年12月,正是與親朋好友分享「國王派」的季節!

在法國,1月6日的主顯節,大家會共同品嚐國王派

Galette des Rois,依照傳統,吃到派裡小瓷偶意味可獲得一整年好運。這一習俗廣泛流傳,成為全球歲末年初的美食盛事。而在台灣,隨著「德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽」連續五屆的舉辦,國王派的熱潮也逐年升溫。

繼11月熱烈落幕的「德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽」後,冠軍得主—河馬先生甜點烘焙坊,與米其林一星餐廳「A」攜手合作,推出「聯名冠軍國王派」。這款精心製作的國王派將於12月4日起開放訂購,限量發售200顆。它以金磚造型重新演繹傳統國王派,創新的方形設計呼應「零耗損」的惜食精神,並融合濃滑杏仁餡與萊思克奶油的榛果香氣,無疑將成為歲末最具話題性的「星級」美味。

雙星合作,限量發售!

冠軍河馬先生烘焙坊與米其林餐廳「A」聯名推出奢華國王派!

聯名冠軍國王派:限量200顆,酥皮脆、餡香軟

這款「聯名冠軍國王派」採用的是本屆國王派冠軍何柏達的得獎配方,將傳統技藝與創新手法完美結合。派皮部分,運用了難度更高的「油包皮」手法,經過四折三次擀壓,讓每一層都極為酥脆、爽口。內餡則是選用高品質的杏仁膏與西西里杏仁粉調製而成,達到濕潤而不膩的口感,並讓每一口都充滿濃郁的香氣。特別值得一提的是,這款國王派的造型突破傳統圓形,選擇了更具視覺趣味的方形設計。這不僅有效減少邊角的餘料,也與金磚的形狀相呼應,增添了一份獨特的藝術感。

每個「聯名冠軍國王派」限量200顆,隨盒附上詳細的產品說明與保存、回烤方式,並搭配來自法國的小香檳造型瓷偶或原廠logo瓷偶,隨機出貨,讓每位品嚐者都能享受到別具匠心的驚喜。

聖誕派對的吸睛亮點

隨著今年「德麥法國萊思克盃國王派冠軍賽」的圓滿落幕,另一項創意作品——千層蛋塔,亦成為市場熱議的焦點。千層蛋塔的創意早已在市場上引起廣泛關注,並迅速成為消費者爭相購買的熱門產品。今年,我們將創意千層蛋塔納入比賽項目之一。除了聯名冠軍國王派,千層蛋塔再次成為消費者熱烈追捧的對象,特別適合在聖誕派對或家庭聚會中,作為聚會的亮點。在寒冷的歲末季節,市場對千層蛋塔的熱情將再度升溫。消費者可透過品嚐這些美味,體驗台灣烘焙菁英在專業競賽中所展現的實力與創意。



米其林一星餐廳「A」以本屆冠軍何柏達配方製作的「聯名冠軍國王派」主廚黃以倫(右)和何柏達合影。





萊思克



Lescure萊思克與德麥食品攜手邀請品牌大使，2019年度法國最佳工藝師MOF (Meilleur Ouvrier de France) — Thomas Subrin，於11月蒞臨台灣，與烘焙愛好者分享其卓越的烘焙經驗與技術。

自1924年成立以來，MOF每三至四年舉辦一次評選，參賽者需耗時超過一年精心準備，最終的獲勝者將獲得法國政府頒發的國家級榮譽，這一獎項被譽為法國工藝師職業生涯的巔峰，其難度甚至超越米其林的星級評定。此次活動成為烘焙界的重要交流平台，呈現一場集藝術與美味於一體的饗宴。



CHEF
Thomas Subrin



MOF法國最佳工藝師來台
分享萊思克奶油白子精緻魅力。

MOF大師的烘焙工藝之美

Thomas Subrin大師擅長將法式經典與現代創意相結合，巧妙融合藝術的精髓與美味的極致。此次課程中大師將展示多款精選作品，涵蓋法式經典的優雅風味以及創新手法，充分展現他在烘焙藝術領域的深厚造詣。分享了一系列基於法國萊思克AOP發酵奶油的作品，這些作品充分發揮了該奶油的極致風味與香氣。丹麥麵團和布里歐麵團的多重創新結合，呈現出新穎的口感與獨特的外型，為參與者帶來視覺與味覺的雙重享受。

精選甜點：從經典到創新

巧克力咖啡丹麥布里歐

這款甜點散發著濃郁的咖啡香氣，表層的丹麥麵包層次分明、外觀精緻，口感酥脆且層次豐富，完美呈現法國萊思克AOP發酵奶油的風味。與底部鬆軟綿密的布里歐形成絕妙的口感對比，並巧妙加入帶有榛果香氣的巧克力條，讓每一口都呈現出多重的風味層次。

香草丹麥布里歐

經典優雅的香草丹麥布里歐，外觀優雅，內餡融入愛樂薇酸鮮奶油，帶來如優酪乳般酸甜濃郁且滑順的口感。每一口都在純粹的香草風味中，悄然注入一絲清新酸甜的層次，讓味覺感受細膩的平衡。



花形檸檬風味布里歐

這款檸檬風味布里歐以鮮明的檸檬黃色呈現，彷彿綻放的小花，充滿青春氣息。布里歐麵包的Q彈口感與內餡中新鮮檸檬汁的酸甜相得益彰，清爽的檸檬風味令人垂涎欲滴。最後，表層輕輕撒上杜蘭小麥細粉，為口感增添了一層顆粒狀的脆感。

焦糖可可瓦片造型丹麥

這款創新的焦糖可可瓦片丹麥，結合了苦甜焦糖和可可的雙重滋味，層次豐富。中間夾層的巧克力蛋糕增添了鬆軟感，與外層的酥脆丹麥麵包相得益彰。少量柳橙汁的加入，為整體口感帶來微妙的果酸香氣，讓每一口都充滿了驚喜的層次變化，帶來一種難以忘懷的風味體驗。

丹麥法式布丁千層

這款丹麥法式布丁千層以其極致的層次感和風味打動人心。內層的巧克力布丁餡使用法國萊思克動物性鮮奶油，乳香濃郁但又不失清爽，與外層酥脆的千層皮相互交織，帶來極致的口感體驗。布列塔尼酥餅乾底層增添了獨特的酥脆感，而巧克力的苦甜味則與花生香氣相互交融，為這款甜點增添了豐富的層次。最後，頂層撒上的可可碎豆為其帶來了更多的苦甜風味和口感層次，使整體口感更加圓潤且有深度。



探索法國工藝的精髓，品味萊思克奶油的非凡魅力

Thomas Subrin大師的到來，不僅是一次技術與知識的分享，更是一場藝術與創意的碰撞。此次活動將為台灣的烘焙愛好者提供難得的學習機會，體驗烘焙藝術的無限可能，並感受法國工藝的精湛魅力。此外，法國萊思克AOP發酵奶油堅持使用傳統工法，讓奶油散發獨特的榛果香氣，用萊思克片油製作成的丹麥產品，呈現極致的酥脆口感與層次，讓萊思克成為許多飯店與烘焙業者的首選原料。

四葉奶油

嘗過四葉奶油，就再也回不去了

- 100 %北海道優質生乳
- 採用傳統的搖桶製法製作而成
- 濃郁乳香味、口味醇厚



日本國內奶油製造
TOP SHARE



北海道具酵バター



北海道よつ葉バター

四葉有鹽奶油

產品規格:125g/盒;10盒/箱

四葉有鹽發酵奶油

產品規格:125g/盒;10盒/箱

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

全新台灣製裝飾片
購買請洽德麥業務



西式新年版(紅底白字)

編號：I3100
尺寸：直徑4.5cm
數量：200片/盒
售價：1600元



西式新年版(白底紅字)

編號：I31001
尺寸：直徑4.5cm
數量：200片/盒
售價：1600元



恭禧發財(紅底黃字)

編號：I3102
尺寸：直徑3cm
數量：50組/盒
售價：1150元



中式春節(白底紅字)

編號：I31011
尺寸：直徑4.5cm
數量：200片/盒
售價：1600元



中式春節(紅底白字)

編號：I3101
尺寸：直徑4.5cm
數量：200片/盒
售價：1600元



中國結 四盤

編號：I3104
尺寸：5*3.5cm
數量：200片/盒
售價：1600元



發 麻將(轉印)

編號：I3105
尺寸：4*3cm
數量：200片/盒
售價：1800元



八萬 麻將(轉印)

編號：I3106
尺寸：4*3cm
數量：200片/盒
售價：1800元



圓形福字(白底紅字)

編號：I3103
尺寸：直徑4cm
數量：200片/盒
售價：1600元

氣候變遷對於食品供應鏈的影響

氣候變遷已成為21世紀全球面臨的重大挑戰之一，對人類生活的各個層面都產生了深遠影響。其中，食品供應鏈作為保障人類生存的基礎之一，首當其衝受到氣候變遷的威脅。氣候變遷對食品供應鏈的影響涵蓋了食品原料的來源、品質與加工、運輸及價格等多個環節，對全球食品安全構成巨大挑戰。

食品原料來源的影響

隨著氣候變化，極端天氣事件（如乾旱、洪水、颶風等）頻繁發生，農業生產面臨更大的不穩定性。例如，全球變暖導致部分地區的降水模式發生改變，乾旱可能使穀物如小麥和玉米的產量大幅下降，而洪水則會毀壞大片農田。氣溫升高對一些重要作物的生長季節和產量也產生影響。例如，咖啡和可可的種植主要集中在熱帶地區，但氣候變遷已經導致這些作物適宜種植的地區縮小，農民不得不遷移種植區域，進一步加重了農業土地資源的壓力。

對食品品質與加工的影響

氣候變遷不僅影響食品的產量，也對其品質產生負面影響。由於氣溫升高和降水不穩，作物容易受到病蟲害的侵擾。例如，高溫條件下真菌的增長會增加穀物和水果的腐爛風險，降低食品的可食性與市場價值。同時，氣候變遷還可能影響食品的營養成分，例如，一些研究顯示二氧化碳濃度升高會降低某些作物中的蛋白質、鋅和鐵含量，對人類健康構成隱患。氣候變遷引發的極端天氣會導致加工設施的運營中斷。

對食品運輸的影響

食品供應鏈中的運輸環節也受到氣候變遷的顯著影響。極端天氣會破壞基礎設施，例如道路、橋樑和港口，延誤食品的運輸。特別是生鮮食品需要快速配送，一旦運輸受阻，食品容易腐爛。此外，氣候變遷可能影響海運路線，例如海平面上升可能使一些沿海港口不再適合作為主要運輸樞紐，增加運輸成本。

對食品價格的影響

氣候變遷引起的農業生產不穩定性和供應鏈中斷，最終將反映在食品價格上。當農作物因天氣災害減產時，市場供需失衡會推高價格。例如，小麥主要出產國澳洲因持續的高溫乾旱，產量面臨威脅，可能推動全球小麥價格上漲，直接影響到依賴進口小麥的國家。此外，食品加工與運輸成本的增加也會推高最終售價，對低收入家庭構成更大壓力，甚至導致部分地區的糧食危機。



世界各地的改善方法

各國政府和國際組織已意識到氣候變遷對食品供應鏈的嚴峻挑戰，並採取多方面的應對措施：

1. 推廣氣候適應性農業技術

許多國家積極推廣抗旱、抗鹽作物品種，幫助農民適應新的氣候條件。同時，改進灌溉技術以提高水資源利用效率。

2. 發展智慧農業

智慧農業利用大數據、人工智能和物聯網技術，監測天氣和土壤條件，幫助農民優化種植決策。例如，日本的智能農業系統可以監控和通過數據分析土壤水分和氣候條件，進行有針對性的灌溉，減少浪費，同時提高作物產量。

3. 加強食品儲存與加工設施

為減少氣候變遷對食品加工的影響，各國正加強食品儲存設施的建設。例如，建置並推動非洲的冷鏈措施，透過冷藏設備節能降低供應鏈糧食的損失。

4. 優化運輸基礎設施

針對氣候變遷對運輸系統的影響，政府加強基礎設施的韌性建設。例如，美國對港口進行升級改造減少排放，而歐洲則在推動更環保的食品運輸模式，例如鐵路和低排放卡車等。

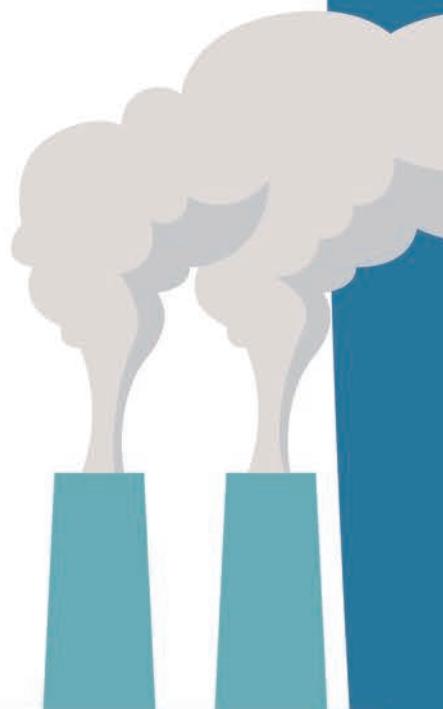
5. 推動食品供應鏈的多樣化

減少對單一作物和單一產地的依賴是應對氣候風險的重要措施。一些國家正在開發本地替代品，以降低進口依賴。

6. 國際合作與政策推動

氣候變遷是一個全球性問題，國際合作至關重要。聯合國糧農組織 (FAO) 正協調各國分享技術和經驗，共同開發抗氣候風險的農業技術。同時，政府也在政策上提供激勵，例如補貼農民採用可持續的種植方式。

氣候變遷對食品供應鏈的影響是多層次且深遠的，涵蓋食品原料的來源、品質、運輸和價格。然而，隨著技術進步與政策支持，世界各地正在積極採取措施減緩這一影響，構建更具韌性的食品供應鏈。只有全球共同努力，推動可持續發展，才能確保未來人類的食品安全。





李忠威 師傅

日本麵粉的王道—挑戰極限的麵包之道 世界冠軍挑戰1個小時包油、延壓、開酥不回縮的麵團極限

在麵包的世界裡，麵粉作為最基本且關鍵的原料之一，其品質與技術的優劣直接影響最終產品的成品質量。提及麵粉的卓越品質，無疑以日本製粉為最受推崇的代表。李忠威師傅「挑戰1個小時包油、延壓、開酥不回縮的麵團極限」，正是對麵包製作過程中：原料、配方、技術與耐心的全面測試。這個挑戰要求麵包師傅在短短一小時內，運用麵粉、酵母、油脂等材料，製作出具有彈性且不易回縮的麵團，並在經過延壓及開酥等工序後，保持最佳的口感和外觀。這不僅是對麵粉品質的極致挑戰，更是對每位烘焙師傅精湛技藝的考戰。



日本麵包的創新與多樣性——獨特風味的麵包作品

除了技術上的挑戰，創新與風味亦是本場講習的亮點。李忠威師傅不僅重視傳統工藝的傳承，還勇於突破與創新，將各種異國風味與當地食材相結合，創造出多樣化的麵包選擇。

· 黑米雜糧吐司與黑米餐包：黑米不營養僅富，其獨特的色澤與口感更為這些吐司和餐包增添了獨特的風味，兼具了健康與美味。

· 北海道夢力吐司：此款吐司口感極其柔軟且富有彈性，散發著微妙的奶香和甜美味道。

· 杏仁蛋糕布里歐：這款麵包使用了香脆的杏仁和柔軟的蛋糕質地，完美融合了布里歐的酥脆外層與內裡濃郁的杏仁風味。

· 橘子布里歐：以橘子為基底，帶來清新的果香，搭配柔軟的布里歐麵團，口感清新且層次豐富。

· 毛豆德腸布里歐：將富含蛋白質的毛豆和德國腸的獨特風味融入布里歐中，創新的布里歐麵包帶來了新的口感和美味。

· 12層彎月可頌與草莓橘子可頌：這兩款可頌的亮點在於其層次分明的外皮與酥脆的質感，彎月形狀的設計更是讓人眼前一亮。草莓與橘子的搭配，為可頌增添了濃郁的果香與酸甜味。

無論是在經典的布里歐、可頌，還是富有創意的黑米餐包與北海道夢力吐司中，每一口麵包都承載著匠心與熱情，展現了日本製粉在烘焙世界中的無可替代地位。這一系列操作的成功，依賴於每一個細節的精確把控，而選擇高品質的日本製粉無疑是確保成功的基石。在這條麵包的探索之路上，未來將會有更多驚喜等待著我們的發掘。

武子靖

■ 顏值與傳統兼具的奶油麵團變化

此次講習會中，我們邀請到了獲得UIBC2023年度世界最佳麵包師稱號的武子靖師傅。這是全球每年僅有一位麵包師能夠獲得的獎項；同時也是德麥獨家代理品牌法國頂級奶油「LESCURE萊思克」品牌顧問。

武子靖師傅分享了五款麵包，重點在於對現有產品的升級與再創新！透過經典的奶油麵團與創意的靈感結合，不僅僅可以減緩缺工的問題又帶給消費者耳目一新的視覺、味覺新感受。接下來讓我們享受一場在傳統奶油麵糰的基礎上進行創新與變化，使得經典的風味煥發出新活力的饗宴吧！



香草布里歐吐司

此款麵包的獨特之處在於高比例的奶油使用，使得每一口都充滿了豐富的奶香和滑順的質地。由於奶油含量高所以對於奶油的選擇更為慎重，特別採用法國萊思克AOP發酵無鹽奶油，展現獨特的榛果香氣，且帶有發酵奶油的特殊風味，讓香草布里歐吐司更加迷人。

柳橙馬卡龍

此款麵包結合了布里歐麵包與馬卡龍的特色，外層有馬卡龍般薄且酥脆的外皮帶有淡淡杏仁香氣與柔軟細緻且富含奶油香氣的布里歐麵包再搭配上糖漬柳橙皮丁散發的清爽柳橙香結合。一口咬下柔軟的布里歐包奶油與柑橘類水果清香撲鼻而來，最外層的馬卡龍殼則賦予了畫龍點睛的酥脆口感。

福壽螺

這款麵包以其獨特的造型吸引了眾人的眼光，並與台灣人的印象做出巧妙碰撞。讓人感到新穎又驚奇，是以傳統常見的螺旋麵包做基礎，內餡填入法國萊思克AOP發酵無鹽奶油與愛迪亞草莓餡打成的奶油霜，營造輕盈酸甜的口感。最後在螺旋麵包頂部裝飾上嘉麗寶紅寶石脆球，讓外型與福壽螺保留更大的想像空間。

檸檬肉桂捲

檸檬糖霜與肉桂捲的絕佳搭配！肉桂濃郁的香氣在空氣中瀰漫，蓬鬆且層次豐富的麵團既鬆軟又有彈性，散發著肉桂香辛味的麵團本體與檸檬糖霜結合，溫和又帶有檸檬酸甜滋味完美結合，替蓬鬆又濕潤的肉桂捲帶來清新的風味。

覆盆子軟糖巧克力可頌

擁有金黃酥脆的外表，散發著迷人萊思克奶油獨特香氣，內餡融合了覆盆子的酸甜果味，清新的酸味令人口水直流。一口咬下，柔軟的麵團與果餡完美結合，酸甜交織，釋放出濃郁的果香，搭配上表面覆蓋的巧克力，口感甘醇絲滑無法抗拒！

此次講習分享，分享到這些改變不僅保留了原有的精髓，還融入了現代的元素，為每一道作品增添了獨特的特色和魅力。這樣的創作過程讓我們在熟悉的味道中，發現全新的驚喜，打造出既有傳統韻味又具現代感的美食體驗。在日益嚴重的缺工問題下，我們可以從現有產品入手，幫助您共同應對這一挑戰。



巧克力職人甜點分享會 盡情享受嘉麗寶巧克力所帶來的樂趣

在12月，德麥食品有幸邀請到擁有超過20年甜點創作經驗的日本東京嘉麗寶學院校長尾形剛平 (Kohei Ogata) 先生，來台擔任特別講師，舉辦一場充滿職人精神的甜點分享會。尾形校長不僅是日本甜點界的權威，亦是一位具備深厚藝術眼光與匠心的甜點創作者。此次分享會，將使我們有機會深入探討尾形剛平校長如何將日本的職人精神與精湛技藝融入每一款甜點的創作過程，並揭示他在日常甜點製作中如何傳遞美學與文化。

尾形剛平師傅擁有法國甜點的學習背景，並融合日本的匠人精神，其創作的甜點充分展現了這兩種文化的精髓。他運用法國古典甜點的技法，結合日式元素，創造出多樣化的嶄新作品。例如，他提出以瑪德蓮的配方為基礎，卻選擇使用費南雪的原料，從而激發出更多創新的風味與口感。這種打破常規、融合不同甜點元素的做法，在當前的甜點創作中相對少見，顯示出他在甜點藝術上的獨特視野與創意。

巧克力成本攀升：如何賦予甜點更多價值與意義

隨著巧克力成本的逐年攀升，甜點師傅在創作過程中面臨更大的挑戰。高品質巧克力原料的取得不僅更加困難，價格也逐漸上漲。在這樣的背景下，許多甜點師傅以更慎重的態度來選擇和使用巧克力原料。透過精緻的製作手法，讓巧克力的價值不僅來自於其本身的品質，更希望在每一款巧克力甜點中運用食材及技術傳遞出背後更深刻的意義與價值感。

探索香草植物在甜點中的獨特應用

在此次帶來的六款創新甜點中，巧妙地融入了許多香草類植物，如薄荷、馬鞭草和青紫蘇等，這不僅是為了增添獨特的風味，更是從味覺和視覺兩方面帶來多層次的搭配。以薄荷為例，苦甜巧克力與薄荷的組合一直是經典中的絕配，這種搭配能平衡巧克力的濃郁感，並帶來清新提神的风味。

受到這樣的經典搭配啟發，尾形剛平師傅進一步嘗試將不同種類的巧克力與各式香草植物混合搭配，激發出更多的創作靈感。然而，由於這些香草的顏色較為低調，師傅便開始加入像馬鞭草等植物，既能增添顏色，又能提升香氣和味道，使甜點更具層次感和豐富性。此外，將青紫蘇與巧克力結合的做法，在日本已有多年歷史，但在台灣尚屬新鮮。藉由此次講習機會，尾形師傅分享了這一獨特的搭配，讓台灣的甜點師傅能夠體驗到更多不同食材的可能性，並開啟了更多創新的甜點靈感。





嘉麗寶情人節 巧克力蛋糕創意大賽

1月9日精彩登場!

松山文創園區多功能展演廳
(台北市信義區光復南路133號)

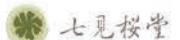
主辦單位:



贊助單位:



CUPETIT



Les Co(Pain)s! 甜蜜生活日

一次給你兩個冠軍! 雙冠光環閃耀華山甜蜜生活日市集

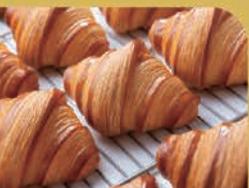
繼2023年華山甜蜜生活日市集引發熱烈好評後，12月13日至15日，市集將再次回到華山1914文創產業園區，為大家帶來更多年未的甜蜜驚喜。

國王派冠軍現身!

奪下2024【第五屆萊思克盃國王派冠軍賽】冠軍獎盃的河馬先生甜點烘焙坊，帶來冠軍國王派、經典可頌、千層蛋塔，不用跑到嘉義民雄，就能吃到得獎國王派。市集限定商品「暖暖濃湯可頌」使用法國萊思克奶油製作的外酥內軟的可頌，淋上暖呼呼的濃湯白醬，猶如一杯酥皮濃湯，是獨特的創意料理。



「暖暖濃湯可頌」使用法國萊思克奶油製作而成▶



KANG Artisan Bakery
經典可頌



KANG Artisan Bakery
腸腸久久



KANG Artisan Bakery
開心巧克



KANG Artisan Bakery
市集現場反應熱烈

雙料冠軍光環—康豐柚師傅的新品牌KANG Artisan Bakery亮相!

在烘焙業界享有名氣的康豐柚師傅不僅是第二屆國王派冠軍賽冠軍得主，還擔任LESCURE萊思克品牌顧問。這次在市集可以認識他精心籌備的新品牌「KANG Artisan Bakery」，並吃到「腸腸久久」、「開心巧克」和「經典可頌」等多種產品。

花東旅遊的必買伴手禮，這些你一定要吃到!

來自花蓮的「TOP烘焙房」已連續11年榮獲全國團購票選冠軍。「海鹽羅宋」成為花蓮旅遊必買的麵包，其圓潤的外型亦如花蓮的曼波魚般可愛，每一口的鹹香酥脆，都勾起你對花蓮的美好回憶。

成立於2008年的「歐巴媽烘焙坊」秉持著提供健康無害麵包的理念，已在台東扎根16年，堅持選用台東當地食材進行製作，希望讓大眾了解台東食材的獨特性。



▲TOP烘焙房聖誕市集現場，團購冠軍美食通通吃的到。



▲歐巴媽烘焙坊堅持選用台東當地食材進行製作



「草莓大福·專賣店」職人現場手做，採用苗栗當日新鮮草莓！精心操作每一顆大福用甜美的紅豆餡完整包裹，最外成的麻吉皮Q軟提供軟糯口感，一口咬下草莓鮮美酸甜滋味。

「黑手甜點」帶來榮獲2024台灣烘焙大賞潛力獎優選—焦糖厚布丁，濃厚厚滿分的奶香與蛋香，搭配微苦焦糖，品嚐法式布丁的純粹表現。

NORM 日式費南雪專門，傳承自日本的烘焙技法，以稱之為Nippon Craft Financier的日式費南雪專門家本位，完美保留費南雪初出爐的酥脆香甜。



▲NORM日式費南雪獨家焦化奶油的迷人香氣，令人意猶未盡。



特色店家集結，一站滿足

「水水菓食 Suiga」選用四葉北海道十勝乳脂起司製作的巴斯克，香濃綿密的起司蛋糕口感，中心滑順呈現流心質地，搭配表層濃郁的焦糖香氣，讓人忍不住一口接一口。

「慧上癮」日本觀光客來台必買伴手禮！榮獲日本知名旅遊雜誌「RURUBU」報導，販售蛋黃酥、芋頭酥、牛軋餅，各式口味牛軋糖，如店名一樣讓你吃了「會」上癮！



▲慧上癮日本觀光客來台必買伴手禮



「MJ手作烘焙」聖誕節限量款登場！充滿節日氣氛的史多倫咬一口，每一口都是幸福的滋味。法國進口的「BRIDOR 貝朵」系列，帶來多款精緻的歐式烘焙美味，經典的肉桂捲、可頌、各式口味丹麥麵包。「聖誕哇堡趣」精心挑選充滿聖誕氛圍的可愛小物、薑餅屋與節日商品！

新品快訊

日本最秀產品 - 白泡芙

瞬間售罄

蓬鬆餅皮 & 濃郁內餡
搭配奶油卡士達餡

你!!! 跟上了嗎?



▲手做草莓大福，草莓紮實的口感，搭配軟又綿密的麻薯外皮。



▲黑手甜點，嚴選天然食材製成法式布丁。



▲水水菓食 Suiga 用甜蜜滋潤生活 用純粹溫暖人心



▲MJ手作烘焙



巧克力

原味卡士達



3D紅心造型巧克力裝飾

編號:061394

尺寸:20 x 17mm

數量:165 pcs



迷你多彩愛心巧克力裝飾

編號:061275

尺寸:13 x 13 mm

數量:266 pcs

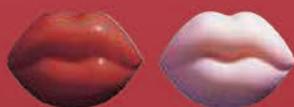


金色愛心巧克力裝飾

編號:008630

尺寸:14 x 13.8mm

數量:200 g



迷你嘟唇巧克力裝飾

編號:061276

尺寸:20 x 14.5mm

數量:190 pcs



粉紅愛心鈕扣巧克力裝飾

編號:074278

尺寸:直徑 35 mm

數量:140 pcs



平面愛心巧克力裝飾

編號:087052

款式:3種款式

數量:135 pcs



14日情人節郵票巧克力裝飾

編號:087006

尺寸:33 x 45 mm

數量:100 pcs



裝飾片~我愛你

編號:088075

規格:30 mm

數量:88pcs/盒



古銅金色脆球

規格:

170g/罐(0.5cm)[DPCM35A]

220g/罐(0.3cm)[DPCM65]



荷蘭多布拉巧克力

這裡充滿了粉紅色的浪漫氛圍，您猜猜是什麼節日呢？
讓我們一起把2月變成甜蜜的慶祝月！從2月14日的西洋
情人節到3月14日的白色情人節，每一天都值得珍惜。

此外，別忘了參加2025年1月9日的嘉麗寶巧克力大賽！
這是展示您創意和巧手的絕佳機會，鼓勵大家踴躍報名參加。

考慮到跨年和春節的運輸安排，我們建議您提前下訂巧克力，以確保
甜點準時送達，方便設計與研發。請提前三個月與德麥業務洽詢訂購，
我們將全力提供最佳的服務和產品品質。



迷你紅愛心巧克力裝飾
編號:UDDL78412
數量:0.6kg/盒;6盒/箱



玫瑰花瓣造型巧克力裝飾
編號:UDDL48174
尺寸:45 x 30 mm
數量:200公克/盒; 6盒/箱



深紅小愛心巧克力裝飾
編號:UDDL77376
尺寸:長20.5x21.5 mm
數量:80 pcs/盒



粉紅小愛心巧克力裝飾
編號:UDDL77891
尺寸:長20.5x寬21.6mm
數量:80 pcs/盒



盛開玫瑰巧克力裝飾
編號:UDDL77397
尺寸:寬直徑80;高45mm
數量:11 pcs/盒



紅玫瑰造型巧克力裝飾
編號:UDDL77561
尺寸:寬直徑45;高30mm
數量:15 pcs/盒



黑玫瑰造型巧克力裝飾
編號:UDDL77491
尺寸:寬直徑45;高30mm
數量:15 pcs/盒



白絲絨玫瑰造型巧克力裝飾
編號:UDDL77490
尺寸:寬直徑45;高30mm
數量:15 pcs/盒

Valentine's Day

nippon

品牌顧問
冠軍配方



自由創作布里歐-蝴蝶

配方由李忠威師傅提供



世界麵包冠軍

李忠威師傅

成分 Ingredients

布里歐修- 50%奶油麵團	%
①T55冠軍比賽專用粉	90
②T45冠軍比賽專用粉	10
③細砂糖	15
④鹽	1.5
⑤蛋黃	30
⑥全蛋	20
⑦萊思克動物性鮮奶油35%	5
⑧四葉特選鮮乳	10
⑨新鮮酵母	4
⑩萊思克發酵無鹽奶油	50
合計	171

成分 Ingredients

NO. 材料	%
①布里歐50%麵團	65
②甜菜根布里歐麵皮	適量
③芒果柳橙餡	20

作法 Methods

A 分割

將麵團分割：32.5x兩個。

B 整形

取麵團擀開，翻面，包入芒果柳橙餡，捲起成長條狀。

取紅麴布里歐麵皮，切2片約0.2公分厚，蓋在麵團上輕輕包起。

用鋸齒刀從三分之一處切成兩個麵團，沾上粗砂糖，放入模具中。



①取分割好的麵團，擀開，翻面，預留1公分處壓扁。

②攤上芒果柳橙餡，由上往下捲起，收口處黏緊。

③取甜菜根布里歐麵皮，切兩片約0.2公分厚。



④蓋在麵團上，輕輕包起。

⑤使用鋸齒刀，在三分之一處平切切開。

⑥將四個麵團同樣手法整形，其中一端捏緊，另一端壓平。



⑦參考圖片組合。

⑧沾上粗砂糖。

C 最後發酵



⑨發酵箱溫度29°C，最後發酵2小時。

D 烘焙裝飾



⑩上下火180/160°C，烘焙25分鐘。出爐後放涼，使用開心果碎、烤熟核桃、食用金粉裝飾。



LESCURE 萊恩克品牌顧問
冠軍配方

鳳梨國王派

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

派皮	%
T55冠軍比賽專用粉	100
巴沙米克醋	2.3
岩鹽	1
水	39
萊恩克發酵無鹽奶油	85
合計	227.3

杏仁奶油餡

萊恩克發酵無鹽奶油	100
全蛋	100
砂糖	100
義大利西西里杏仁粉	100
T55冠軍比賽專用粉	10
香草籽	0.2
合計	10

香草鳳梨

新鮮鳳梨	1000
砂糖	250
香草莖	1條

作法 Methods

1. 奶油與麵粉切成細小顆粒狀，約0.5~1公分立方
2. 粉堆劃圓築粉牆，加入其他與水混和的材料
3. 邊拌邊壓，至成團
4. 壓平後放入塑膠袋，冷藏2小時以上，或是隔夜
5. 麵團從冷藏取出，四折4次折疊
6. 鬆弛後壓開至0.25公分厚度
7. 割劃出橢圓形
8. 杏仁奶油餡材料拌勻即可
9. 香草鳳梨製作步驟：鳳梨與砂糖及香草莖燉煮至將近收汁，冷卻後切碎備用
10. 派皮上擠入杏仁奶油，並擺上香草鳳梨
11. 底部周圍刷上蛋汁
12. 蓋上頂部派皮
13. 表面刷上蛋汁
14. 以刀背收邊
15. 劃上交錯斜紋
16. 烤箱溫度200/200
17. 烘烤15分鐘後降溫至180/170
18. 再接再烤25分
19. 取出國王派，在表面灑上一層糖粉
20. 入爐烘烤至表面糖溶，約5~8分
21. 出爐冷卻後裝飾上鳳梨頭葉子



特派員：獅麥兒

德麥冠軍特報



SQUARE

Multi-link Baking Pan

方型費南雪模 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 提升烤焙效果。



SN1653
20連方型費南雪模
600x400x32mm
鍍鋁：0.7mm
中型：上70x下50x12mm



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

Panettone



電子目錄



北區業務



中區業務



南區業務

潘妮朵尼

*— [耐心與專注的結晶]

*— [精心雕琢的傳奇]

*— [時間的藝術]



SINCE 1983

新麥烘焙設備

SINMAG bakery Machine



日式專業烤箱



SJ系列烤爐較箱體內部增加了蓄熱磚，保溫性能有所提升，因此SJ系列烤爐功率低，能耗相對於其他型號烤爐也較低，節能環保。



36盤-10°C凍藏發酵箱



一包半螺旋攪拌機



五盤熱風爐

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

2025
01 月
January



新年開運小撇步

過年呷蛋糕，發財又好過

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



發發發



Sunday 日	Monday 一	Tuesday 二	Wednesday 三	Thursday 四	Friday 五	Saturday 六
12/29 廿九	12/30 三十	12/31 臘月	1 初二	2 初三	3 初四	4 初五
5 初六	6 初七·主顯節	7 初八	8 初九	9 初十	10 十一	11 十二
12 十三	13 十四	14 十五	15 十六	16 十七	17 十八	18 十九
19 二十	20 廿一	21 廿二	22 廿三	23 廿四	24 廿五	25 廿六 春節連假 敬請提前備貨
26 廿七 春節連假 敬請提前備貨 避免物流接單繁忙無法按時送達！	27 廿八	28 廿九	29 正月	30 初二	31 初三	2/1 初四

德麥 CALLEBAUT
嘉麗寶情人節
巧克力蛋糕創意大賽



嘉麗寶情人節巧克力蛋糕創意大賽 01月09日(四)等你来挑戰 |
01月09日(四) 09:00 - 16:00 松山文創多功能展演廳 台北市信義區光復南路133號



嘉麗寶情人節
巧克力蛋糕創意大賽

1月9日精彩登場!



德麥
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路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 新竹市北區寶光路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
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
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.
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

電話：+852 2342-6586
傳真：+603-55258829
電話：+1 626 655 0658

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

http://www.tehmag.com.tw

E-mail: tehmag@tehmag.com.tw