

國產鮮奶 | 應用創意大賽 2019作品集



目錄

序	1
得獎人及作品介紹	
學生組	
冠軍作品 / 得獎人	
黃俞雯、韓品中 中山工商餐飲管理科	2
亞軍作品 / 得獎人	
孫亦依、劉家孜 東海高中	6
季軍作品 / 得獎人	
張歆敏、劉逸晴 國立高雄餐旅大學 - 餐飲廚藝科	10
佳作作品 / 得獎人（以選手編號排列）	
陳郁璇、林書文 莊敬高職	14
林韋廷、詹珮筠 南開科技大學餐飲管理系	18
職業組	
冠軍作品 / 得獎人	
陳妮婷、蘇文泰 歐立食品股份有限公司	22
亞軍作品 / 得獎人	
王鳳玲、黃秀容 王鳳玲手作坊	26
季軍作品 / 得獎人	
姚仲恩、嚴雅芝 高雄法絨法式手工甜點	30
佳作作品 / 得獎人（以選手編號排列）	
張家益、陳昱婷 好朋友食品有限公司	34
黃子芯、簡梓安 台灣雪山蛋糕股份有限公司	38

序

穀研所 所長 施坤河

尚未有資料

學生組
冠軍
champion

中山工商
餐飲管理科

黃俞雯
韓品中



繽紛耶誕歡

在冷冷的聖誕節裡，吃著酸酸甜甜又富有奶香味的鮮奶塔與鮮奶乳酪蛋糕，可解餐後的油膩，也可你一口我一口增進家人彼此之間的溫馨感情。在聖誕鮮奶塔與鮮奶乳酪蛋糕上層的裝飾品就像是聖誕樹上，掛滿的星星與彩燈。而中間的夾餡就像是禮物盒中的禮物，吃上一口能讓你又驚又喜，並且會想要一口接著一口，細細的品嚐藏在『禮物盒』當中的驚喜。



酸甜重奶蛋糕

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
餅乾底		
黑糖餅乾	9.91	600
黑糖粉	0.89	54
無鹽奶油	3.30	200
起士麵糊		
牛奶	12.25	741.7
細砂	3.35	203
蛋黃	2.98	180.5
吉利丁	1.21	73.3
馬斯卡彭	5.59	338.4
紅人乳酪	5.59	338.4
動物鮮奶油 B	15.60	944.7
莓果醬	22.05	1335
鮮奶優格淋面	17.29	1047
合計	100	6056

製作方法與條件

餅乾底：

1. 餅乾敲碎加糖粉加融化奶油。
2. 1 模 142 公克，壓緊，進冷凍。

麵糊：

1. 牛奶、細砂煮沸。
2. 細砂、蛋黃拌勻。
3. 1+2 回煮至 82°C。
4. 加吉利丁。
5. 馬斯卡彭 + 乳酪拌勻。
6. 3+4 拌勻。
7. 加打發鮮奶油拌勻。
8. 入模，1 模 470 公克。

莓果醬：

淋在蛋糕上，1 模 223 公克。

鮮奶優格淋：

淋面在冰硬的莓果醬上即可裝飾。



香檸乳酪塔

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
乳酪慕斯		
乳酪	9.91	442.5
糖	1.79	80
牛奶	7.67	342.3
檸檬汁	1.13	50.3
吉利丁	0.52	23
蛋黃	1.62	72.5
動物鮮奶油	5.61	250.2
檸檬奶醬		
乳酪	2.91	130
糖	0.31	14
檸檬汁	2.02	90
吉利丁	1.08	48
蛋黃	0.76	34
牛奶	1.77	79
塔皮		
奶油	4.63	206.65
糖粉	3.44	153.75
蛋黃	0.34	15.15
低粉	7.68	342.7
杏仁粉	1.22	54.6
牛奶	1.51	67.2
淋面	11.12	496.2
杏仁餡	28.56	1275
合計	100	3824.55

製作方法與條件

乳酪慕斯：

1. 糖、牛奶、檸檬汁、蛋黃至 82°C。
2. 加吉利丁、乳酪拌勻。
3. 加打發鮮奶油。
4. 灌模冷藏即可，1 模約 84 公克。

檸檬奶醬：

1. 糖、檸檬汁、蛋黃、牛奶加熱至 82°C。
2. 加吉利丁、加乳酪。
3. 灌模冷藏即可，1 模約 26 公克。

塔皮：

1. 奶油、糖粉拌勻。
2. 加蛋黃、牛奶。
3. 加低粉、杏仁粉拌勻即可，1 模約 55 公克。

淋面：

冷卻備用。

杏仁餡：

奶油、細砂拌勻，加全蛋、蛋黃，加低粉、杏仁粉拌勻即可，1 模約 70 公克。



雙重百香塔

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
百香果慕斯		
百香果果泥	10.28	452.5
牛奶	10.23	450
糖	4.54	200
吉利丁	0.77	33.8
動物鮮奶油	9.09	400
白蘭地	0.51	22.5
塔皮		
奶油	4.70	206.65
糖粉	3.49	153.75
蛋黃	0.34	15.15
低粉	7.79	342.7
杏仁粉	1.24	54.6
牛奶	1.53	67.2
杏仁餡	28.98	1275
淋面	16.52	727
合計	100	4400.85

製作方法與條件

百香果慕斯：

1. 秤料。
2. 果泥、牛奶、糖加熱。
3. 加吉利丁。
4. 加打發鮮奶油。
5. 加酒。
6. 灌模冷藏即可，1 模約 103 公克。

淋面：

冷卻備用。

塔皮：

1. 奶油、糖粉拌勻。
2. 加蛋黃、牛奶。
3. 加低粉、杏仁粉拌勻即可，1 模約 55 公克。

杏仁餡：

1. 奶油、細砂拌。
2. 加全蛋、蛋黃。
3. 加低粉、杏仁粉拌勻即可，1 模約 70 公克。

學生組

亞軍

the first
runner-up

東海高中

孫亦依
劉家孜



希望之禮

聖誕節是一個讓人期待的日子，不管是大人小孩都知道，這一天老公公會送禮物給表現很好的乖小孩，在一個未知的狀態，我想誰都會期待帶著裡面的禮物是什麼吧！用了覆盆子果泥做成淋面的禮物盒，添增了神秘感。



希望之禮

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
牛奶慕斯		
鮮奶	12.00	570
煉奶	3.20	152
動鮮	9.60	456
吉利丁片	0.32	15
香草精	--	適量
花生蛋糕		
花生糖粉	10.53	500
全蛋	6.32	300
奶油	4.74	225
低粉	0.65	31
玉米粉	0.65	31
泡打粉	0.08	4
蛋白	1.58	75
砂糖	0.32	15
紅茶奶餡		
鮮奶	3.18	151
紅茶葉	0.25	12
鮮奶油	2.53	120
全蛋	1.16	55
蛋黃	0.36	17
砂糖	1.16	55
葡萄糖漿	0.42	20
吉利丁粉	0.08	4
白巧克力	1.05	50
牛奶奶酪	14.56	692
熱帶水果果凍	25.27	1200
合計	100	4750

製作方法與條件

牛奶慕斯：

1. 牛奶、煉奶、香草精拌勻加熱。
2. 加入吉利丁拌勻過濾。
3. 冷卻至濃稠。
4. 鮮奶油打發加入拌勻。

花生蛋糕：

1. 花生糖粉、蛋攪至變白。
2. 奶油融化粉類加入拌勻。
3. 蛋白、糖打發加入拌勻。
4. 入烤盤抹平入烤上火 180°C 下火 160°C，烤 20 分鐘。

紅茶奶餡：

1. 牛奶、鮮奶油加熱加紅茶葉煮滾封保鮮膜。
2. 燜一下、過濾茶葉。
3. 蛋、蛋黃、糖、葡萄糖拌勻。
4. 牛奶加熱回沖蛋黃糊，加吉利丁拌勻過濾。
5. 分次倒入巧克力拌勻打均質。

牛奶奶酪：

吉利丁片泡軟，鮮奶加糖煮熱，加入吉利丁片拌勻冷藏。

熱帶水果果凍：

1. 糖、吉利丁粉混合倒入熱開水 A 加熱至溶解。
2. 果醬加入熱開水攪勻。
3. 兩個拌勻入烤盤冰。



聖誕抹茶樹

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
抹茶慕斯		
鮮奶	8.22	250
抹茶粉	0.66	20
奶油乳酪	8.22	250
砂糖	4.11	125
動鮮	16.44	500
吉利丁粉	0.66	20
紅豆慕斯		
鮮奶	13.09	398
吉利丁片	0.62	19
蜜紅豆	13.71	417
動鮮	7.66	233
抹茶奶凍		
抹茶粉	0.66	20
鮮奶油	4.93	150
鮮奶	4.93	150
砂糖	1.97	60
吉利丁粉	0.33	10
餅乾派底	13.78	419
合計	100	3041

製作方法與條件

抹茶慕斯：

1. 牛奶加熱，抹茶粉加入拌勻。
2. 乳酪加糖加熱拌至滑順，加入抹茶牛奶、吉利丁粉。
3. 動鮮打發加入拌勻即可。

紅豆慕斯：

1. 牛奶加熱加吉利丁片拌勻。
2. 加蜜紅豆拌勻過篩。
3. 動鮮打發加入拌勻即可。

抹茶奶凍：

1. 鮮奶加熱，抹茶粉、鮮奶油加入拌勻。
2. 加糖、吉利丁粉拌勻即可。

餅乾派底：

奶油融化與餅乾屑、糖拌勻。



耶誕鈴鐺

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
牛奶慕斯		
鮮奶	19.29	360
煉奶	5.14	96
動鮮	15.43	288
吉利丁片	0.54	10
香草精	-	適量
塔皮		
奶粉	0.38	7
糖粉	3.27	61
奶油	3.75	70
白油	2.30	43
全蛋	1.88	35
高粉	3.27	61
低粉	6.06	113
白酒蘋果醬凍	28.51	532
檸檬醬	10.13	189
合計	100	4400.85

製作方法與條件

牛奶慕斯：

1. 牛奶、煉奶、香草精拌勻加熱。
2. 加入吉利丁拌勻過濾。
3. 冷卻至濃稠。
4. 鮮奶油打發加入拌勻。

塔皮：

所有材料打勻微發即可。

白酒蘋果醬凍：

1. 蘋果炒出水，收乾加糖炒一下。
2. 加海藻糖炒至滾加白酒、檸檬汁。
3. 炒一下燜至透明加吉利丁。
4. 降溫加酒拌勻。

檸檬醬：

1. 檸檬汁、皮、糖煮。
2. 蛋白、蛋黃、糖攪勻。
3. 檸檬汁沖入攪一攪加熱過濾。
4. 降溫倒入奶油打均質 (奶油：重量 = 1：2)。

學生組

季軍

the second
runner-up

國立高雄
餐旅大學
餐飲廚藝科

張歆敏
劉逸晴



福爾摩沙詠冬

冬是蘊育生命的季節，由三個作品歌詠福爾摩沙冬季的起、承、轉、合。冬季戀歌一描摹冬之初始，萬籟俱寂，以純鮮奶製作，呼應比賽主題。「心」眷紅「莓」一疏影橫斜水清淺，暗香浮動月黃昏，梅花象徵冬的全盛也是聖誕的到來，以紅綠兩色相襯、塔底樹幹呼應，營造出聖誕氛圍，帶入台灣特色文化一馬告、大湖草莓以示創新。金波吹雪一金波為酒，在聖誕的結尾家家戶戶飲用香料紅酒，並以散落的薄荷葉象徵著冬季尾巴迎接春天的到來。



冬季戀歌

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
烤起司 下層 (345g/ 個)		
奶油乳酪	28.17	1071
糖	10.18	387
鮮奶	7.18	273
全蛋	6.31	240
蛋黃	2.60	99
玉米粉	0.71	27
白乳酪蛋奶醬慕斯 上層		
mascarpone	10.26	390
糖	5.76	219
蛋黃	3.24	123
鮮奶	18.41	700
鮮奶油	6.58	250
吉利丁片	0.59	22.5
裝飾物		
巧克力片		
金箔		
糖霜雪花		
巧克力噴砂		
合計	100	3801.5

製作方法與條件

烤起司：

1. 奶油乳酪 + 糖 + 玉米粉打軟。
2. 加入全蛋 + 蛋黃 + 鮮奶。
3. 以水浴法 140°C / 140°C 烤 30 分，轉 145°C / 145°C 烤 15 分鐘，轉 150°C / 150°C 烤 15 分鐘至金黃。

白乳酪蛋奶醬慕斯：

1. 鮮奶油打發 5 分鐘發 + mascarpone 打製全發。
2. 糖 + 蛋黃拌勻。
3. 鮮奶煮至滾 + 吉利丁片。
4. 作法 (2) + 作法 (3) 煮至 85°C。
5. 作法 (1) + 蛋奶醬拌勻。

餅乾底：

200 公克餅乾 + 20 公克奶油 / 個。



「心」眷紅「莓」

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮 30 公克 / 個		
奶油	3.74	130
糖粉	1.87	65
麵粉	4.17	145
全蛋	0.92	32
鹽	0.02	0.6
柚子泡泡 6 公分		
糖	2.88	100
柚子汁	1.15	40
檸檬汁	0.58	20
吉利丁片	0.72	25
草莓戚風 60*40		
油	2.99	104
蛋黃	5.38	187
草莓粉	1.04	36
鮮奶	5.61	195
泡打粉	0.23	8
蛋白	9.34	325
糖	7.65	266
鹽	0.00	少許
低粉	4.51	157
開心果卡士達		
鮮奶	10.78	375
蛋黃	1.58	55
糖	2.16	75
玉米粉	0.95	33
開心果醬	1.29	45
堅果醬	0.63	22
奶油	3.88	135
草莓馬告醬	25.95	1895.95
合計	100	3478.1

製作方法與條件

塔皮：

1. 奶油 + 糖粉 + 鹽拌勻。
2. 分次下蛋。
3. 下麵粉。
4. 冷藏 30 分鐘。
5. 入塔，以 180°C / 180°C 烤 15 分鐘。

柚子泡泡：

1. 糖 + 柚子汁煮滾。
2. 加入吉利丁片。
3. 加檸檬汁冷藏 30 分鐘。
4. 打發入模冷藏。

草莓戚風蛋糕：

1. 蛋白 + 糖打發。
2. 油 + 蛋黃 + 鹽。
3. 草莓粉 + 鮮奶拌勻。
4. 作法 (2) + 作法 (3)。
5. 粉過篩拌入作法 (4)。
6. 作法 (1) + 作法 (5)。
7. 鋪平送入烤箱以 200°C / 200°C 10 分鐘。

開心果卡士達：

1. 蛋黃 + 糖 + 開心果醬 + 堅果醬 + 玉米粉拌勻。
2. 鮮奶煮滾倒入作法 (1)。
3. 回煮至濃稠 + 奶油。

組裝：

1. 草莓戚風蛋糕塗上開心卡士達捲起冷凍切至 1 cm 放入塔殼中。
2. 放上柚子泡泡脫模。
3. 草莓馬告放置上方。



金波吹雪

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮 30 公克 / 個		
奶油	3.68	130
糖粉	1.84	65
麵粉	4.10	145
全蛋	0.90	32
鹽	0.02	0.6
鮮奶海綿		
低粉	11.31	400
糖	2.83	100
奶油	2.26	80
牛奶	6.79	240
全蛋	8.48	300
生乳酪		
吉利丁片	0.49	17.5
鮮奶	8.48	300
奶油乳酪	16.97	600
砂糖	5.49	194
優格	8.48	300
檸檬汁	0.42	15
香料紅酒果凍	6.9	240
合計	100	4400.85

製作方法與條件

塔皮：

1. 奶油 + 糖粉 + 鹽拌勻。
2. 分次下蛋。
3. 下麵粉。
4. 冷藏 30 分鐘。
5. 入塔，以 180°C / 180°C 烤 15 分鐘。

鮮奶海綿：

1. 全蛋 + 糖打發。
2. 鮮奶 + 粉 + 油拌勻加入作法 (1)。
3. 以 187°C / 187°C 烤 12 分鐘。
4. 放涼後壓模備用。

生乳酪：

1. 鮮奶 + 砂糖煮滾後 + 吉利丁片。
2. 奶油乳酪打軟 + 優格 + 檸檬汁。
3. 作法 (1) + 作法 (2)。

香料紅酒：

1. 香料紅酒煮滾加入吉利丁片。
2. 入模冷凍。

薄荷果凍：

1. 糖 + 愛玉粉 + 防水粉拌勻。
2. 水煮滾加入作法 (1)。
3. 再次煮滾。
4. 加入橙酒 + 薄荷葉碎。
5. 入模放涼切 0.5 公厘一片。



學生組
佳作
Excellent

莊敬高職

陳郁璇
林書文



耶誕狂想夜

聖誕節是大家耳熟能詳的節日，也有一些特點或是比較讓人印象深刻的主题，像是紅色的聖誕老人或是聖誕樹還有馴鹿之類的，今天所有的取材想法，都是平常看書或是上課所得，這一次的主题大部分都選用亮色系的顏色，來表示大家對耶誕節開心歡喜的心情。



耶誕之美

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
牛奶	18.03	600
奶油乳酪	18.03	600
奶油	5.41	180
糖	2.70	90
玉米粉	1.80	60
低粉	4.51	150
蛋黃	0.36	12
蛋白	0.36	12
糖	9.01	300
牛奶	9.01	300
白巧	12.02	400
吉利丁	0.36	12
牛奶	9.01	300
黑巧	9.01	300
吉利丁	0.36	12
合計	100	3328

製作方法與條件

1. 牛奶、奶油乳酪、奶油、糖加熱。
2. 蛋黃、玉米粉、低粉拌勻。
3. 兩鍋拌在一起過篩。
4. 蛋白打發後拌入乳酪鍋裡。
5. 以 130°C / 120°C 低溫烘烤 (水浴法)。

淋面：

1. 白巧跟牛奶加熱，再下吉利丁染色。
2. 黑巧作法同上。



水果派對

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
低粉	12.11	280
奶油	6.05	140
杏仁粉	1.73	40
糖粉	4.76	110
鹽巴	0.09	2
全蛋	2.16	50
可可粉	0.86	20
動鮮	12.15	281
牛奶	8.11	187.5
糖粉	3.78	87.5
蛋黃	3.24	75
卡士達粉	6.05	140
牛奶	17.29	400
植鮮	21.62	500
合計	100	2313

製作方法與條件

1. 粉類拌勻，下奶油用切拌的方式，再下全蛋拌入後冰冷藏備用。
2. 牛奶、糖粉加熱沖蛋黃，再下動鮮拌勻後過篩。
3. 塔皮入模烤半熟，倒入蛋黃液後烘烤。
4. 卡士達粉跟牛奶攪拌均勻。
5. 植鮮打發後拌入卡士達餡。
6. 最後裝飾。



千層巧克力塔

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
低粉	8.58	280
奶油	4.29	140
杏仁粉	1.23	40
糖粉	1.20	39
鹽巴	0.06	2
全蛋	1.53	50
沙拉油	2.08	68
牛奶	3.46	113
糖	5.46	178
蛋白	10.73	350
塔塔粉	0.05	1.5
蛋黃	5.36	175
低粉	5.75	187.5
牛奶	5.09	166
蛋黃	3.65	119
轉化糖漿	1.01	33
巧克力	5.27	172
動鮮	3.31	108
卡士達粉	4.29	140
牛奶	12.26	400
植鮮	15.33	500
合計	100	3262

製作方法與條件

1. 粉類拌勻，下奶油用切拌的方式後再下全蛋拌入，冰冷藏備用。
2. 油跟牛奶拌勻後下低粉拌勻，下蛋黃。
3. 打發蛋白拌到麵糊鍋裡，兩者拌勻後倒入烤盤抹勻、烘烤。
4. 牛奶加熱後沖入蛋黃，攪拌均勻再回煮至小稠，轉化糖漿拌勻後再下巧克力，最後拌入打發動鮮。



學生組

佳作

Excellent

南開科技大學
餐飲管理系

林韋廷
詹珮筠



聖誕下午茶點

從小最期待的就是聖誕節，總是在前天晚上吃上平安夜的大餐，最最最喜歡的就是媽媽準備的鹹派，還不忘飯後最喜歡吃的甜塔與乳酪蛋糕，享受著全家在平安夜團聚的氣氛，圍在一起熱熱鬧鬧聚一聚聊聊天，享受著熱鬧歡樂的平安夜，有著這美好的夜晚更是讓我期待著明天聖誕節的到來，能夠拆禮物，有著聖誕老人偷偷的進來往我床頭的襪子放上禮物，為了這個我可是一整年都當個乖小孩，滿心期待的等著他的到來！！



聖誕鮮奶乳酪蛋糕

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
奶油乳酪	27.05	1000
發酵奶油	3.25	120
低粉	1.62	60
鮮奶	27.05	1000
蛋黃	9.47	350
玉米粉	1.62	60
蛋白	20.29	750
細砂糖	9.47	350
塔塔粉 / 鹽	0.16	6
香草夾	0.03	1
合計	100	3697

製作方法與條件

1. 奶油乳酪、發酵奶油、鮮奶，隔水加熱至 70°C。
2. 加入麵粉拌勻，再分次加入蛋黃。
3. 蛋白打至起泡加入細砂糖，打至濕性發泡。
4. 蛋白與麵糊拌合，倒入模具。
5. 以水浴法烤焙，著色調頭關上火，出爐，冷卻。
6. 裝飾。
7. 成品。



聖誕繽紛歡與雪

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
發酵奶油	3.56	135
蛋	1.98	75
奶粉	0.53	20
中粉	7.25	275
鮮奶 (1)	7.91	300
細砂糖	1.98	75
鮮奶 (2)	7.91	300
玉米粉	2.37	90
水	12.13	460
細砂糖	12.66	480
吉利丁	2.64	100
鮮奶	21.10	800
蛋白	15.82	600
塔塔粉	0.03	1
檸檬	0.79	30
香草夾	0.03	1
合計	100	3792

製作方法與條件

1. 塔皮以糖油拌合法攪拌成糰，揉成長條冰至冷凍備用 (或酥菠蘿一次拌合)。
2. 鮮奶 (1) 與細砂拌合，鮮奶 (2) 與玉米粉拌合，將鮮奶 (1) 煮滾沖入鮮奶 (2)，並加熱至完全糊化，倒入模型冷藏，備用。
3. 將冷凍後的麵糰，以刨絲器刨絲，放入塔模烤焙，出爐後冷卻備用。
4. 吉利丁泡入冰水，軟化後撈出備用。
5. 水加入細砂糖煮沸至 128°C。
6. 蛋白塔塔粉及檸檬汁打至起泡，將糖漿沖入蛋白中，不要停機，快速攪拌邊倒糖漿。
7. 鮮奶加熱至 45°C，加入已泡軟的吉利丁片攪拌，過濾。
8. 將牛奶、吉利丁液與蛋白拌勻，裝入擠花嘴備用。
9. 組合、裝飾。
10. 成品。



奶燉海鮮盅

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
發酵奶油	16.68	270
蛋	9.26	150
糖粉	6.18	100
奶粉	2.78	45
中粉	33.97	550
義式香料	0.19	3
鮮奶	18.53	300
蛋液	9.26	150
干貝絲	0.62	10
培根碎	0.62	10
透抽	0.62	10
蟹肉碎	0.62	10
蝦	0.62	10
香草夾	0.06	1
合計	100	1619

製作方法與條件

1. 塔皮以糖油拌合法，打成糰。
2. 辦入適量的義式香料，捏入塔模，鬆馳後烤至半熟，備用。
3. 鮮奶加入干貝絲與透抽小火慢燉至入味，冷卻。
4. 將冷卻的鮮奶燉海鮮加入蛋液並灑上培根碎，並放入烤箱烘焙製金黃上色後出爐冷卻。
5. 裝飾。
6. 成品。

職業組
冠軍
champion

歐立食品
股份有限公司

陳妮婷
蘇文泰



海洋聖誕

以聖誕節風味，肉桂、薑味、焦糖、香料、莓果做口味搭配，本次以海洋聖誕為主題創作。蘋心乳果美人魚：以國產鮮乳自製純生乳酪，無添加物，搭配鮮奶凝凍，盡情品嚐國產鮮乳的風味，佐以手炒肉桂蘋果，營造聖誕節氛圍。雪花栗牛奶焦糖：鮮奶雪花糕以纖細的薑味增添層次感，國產鮮奶柔滑慕斯，以法國栗子丁帶出華麗感。非常莓果聖誕帽：美國乳酪塔，搭配果香，優雅的莓果牛奶慕斯、乳酪酸味、莓果甘甜與凝縮風味的乾燥草莓粒，迸發令人驚艷的美好味覺。



蘋心乳果美人魚

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
生乳酪		
鮮奶	45.71	630
(1) 檸檬汁	1.89	26
馬斯卡邦糖	4.06	56
(2) 檸檬汁	1.81	25
吉利丁	0.29	4
動物性鮮奶油	0.12	1.6
蘭姆酒	11.61	160
蘋果丁餡	0.40	5.5
	7.25	100
餅乾底		
鬆派皮粉	5.44	75
奶油	5.44	75
奶凍		
奶凍粉	1.02	14
鮮奶油	3.77	52
鮮奶	4.72	65
麥芽糖	1.81	25
淋面		
鮮奶	0.55	7.6
上白糖	1.23	17
葡萄糖	1.23	17
煉乳	0.62	8.5
白色色粉	0.01	0.2
水	0.54	7.5
吉利丁粉	0.11	1.5
可可脂	0.36	5
合計	100	1378.4

製作方法與條件

餅乾底作法：

鬆派皮粉與融化奶油拌勻，倒入慕斯模中壓平、備用。

生乳酪作法：

1. 鮮奶煮到 80°C，加入 (1) 檸檬汁拌勻，用濾布過濾，待涼，用調理機攪打至光滑，備用。(此為自製乳酪)
2. 自製乳酪與糖打軟，加入馬斯卡邦拌勻，加入檸檬汁拌勻，再與融化的吉利丁拌勻。
3. 動物性鮮奶油打發與 2. 拌勻，加入蘭姆酒拌勻。

奶凍作法：

1. 奶凍粉與 1/3 鮮奶拌勻。
2. 鮮奶油、2/3 鮮奶、麥芽精煮滾，沖入 1.，回煮到 80°C，入模。

淋面作法：

鮮奶、上白糖煮熟，加入葡萄糖、煉乳拌勻，沖入可可脂中，加入白色色粉均質。

組合：

最底部為餅乾底→一層乳酪→一片奶凍→再一層乳酪→蘋果丁→一層乳酪，最後淋面裝飾。



非常莓果聖誕帽

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
派皮		
鬆派皮粉	14.92	35
奶油	14.92	35
蛋糕體		
奶油乳酪	6.82	16
鮮奶	8.10	19
奶油	1.71	4
低粉	1.49	3.5
玉米粉	0.55	1.3
蛋黃	4.09	9.6
蛋白	5.54	13
糖	3.84	9
慕斯		
鮮奶	8.10	19
蛋黃	4.26	10
糖	2.13	5
水	2.02	4.75
吉利丁粉	0.40	0.95
香草精	0.17	0.4
香草利口酒	0.26	0.6
動物性鮮奶油	13.21	31
莓果醬	5.97	14
乾燥草莓粒	1.49	3.5
合計	100	234.6

製作方法與條件

派皮作法：

鬆派皮粉與融化奶油拌勻入模。

蛋糕體作法：

1. 乳酪、鮮奶、奶油加熱拌勻。
2. 加入粉類拌勻，再加入蛋黃拌勻。
3. 蛋白與糖打七分發再與 1. 麵糊拌勻，入模烤焙（水浴法）。

慕斯作法：

1. 蛋黃與糖拌勻，鮮奶加熱沖入拌勻，回煮到 82℃，作英式奶餡。
2. 加入吉利丁凍拌勻，加入香草精，與酒拌勻，再拌入莓果醬、乾燥草莓粒、動物性鮮奶油。

組合：

派皮灌入慕斯，再放入蛋糕體，剩餘的慕斯灌入矽膠模。



雪花栗牛奶焦糖

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
派皮		
鬆派皮粉	12.49	35
奶油	12.49	35
薑味雪花糕		
糖	3.93	11
熱水	7.14	20
奶粉	1.32	3.7
玉米粉	3.93	11
動物性鮮奶油	5.35	15
鮮奶	26.76	75
奶油	1.61	4.5
老薑	0.54	1.5
薑黃粉	0.04	0.1
慕斯		
鮮奶	3.75	10.5
蛋黃	1.78	5
糖	1.07	3
水	0.89	2.5
吉利丁粉	0.18	0.5
香草精	0.07	0.2
香草利口酒	0.11	0.3
動物性鮮奶油	6.42	18
栗子丁	1.43	4
牛奶糖醬	1.07	3
淋面		
鮮奶	0.89	2.5
上白糖	2.03	5.7
葡萄糖漿	2.03	5.7
煉乳	1.00	2.8
白色色粉	0.01	0.04
水	0.89	2.5
吉利丁粉	0.18	0.5
可可脂	0.61	1.7
合計	100	280.24

製作方法與條件

派皮作法：

鬆派皮粉與融化奶油拌勻，入模。

薑味雪花糕作法：

1. 熱水、糖、奶粉、玉米粉拌勻。
2. 動物性鮮奶油、鮮奶、奶油、老薑、薑黃粉煮滾，過篩沖入 1. 回煮至濃稠，灌入派皮中，待冷備用。

慕斯做法：

1. 蛋黃、糖拌勻，鮮奶煮熱沖入拌勻。加入吉利丁凍拌勻，再加入香草精、香草酒拌勻。
2. 動物性鮮奶油打發與 1. 拌勻。
3. 入模，一層慕斯→擠入牛奶糖醬，放入栗子丁，再灌一層慕斯，冷凍備用。

淋面作法：

1. 鮮奶 + 上白糖煮熱，加入葡萄糖漿、煉乳拌勻。
2. 加入吉利丁凍拌勻，沖入可可脂與白色色粉均質。

組合：

慕斯脫模淋面→放上裝飾。



職業組

亞軍

the first
runner-up

王鳳玲手作坊

王鳳玲
黃秀容



聖誕快樂 ~ 樂園

選用台南在地食材，下營燻茶鵝、梅嶺脆梅…等，搭配台灣人最愛的波霸珍珠做結合，讓今年的聖誕節很有台灣味。作品創意：聖誕節一定要有聖誕樹、薑餅...等相關產品才會有氣氛，我們特別把薑餅做為裝飾，結合乳酪蛋糕、塔、薑餅的元素，讓作品更加多元化。作品特色及故事：聖誕節是小朋友最期盼的節日，特別是薑餅~小朋友最愛的產品，因為可以DIY。我們希望聖誕節不是只有把蛋糕或塔買回去吃而已，更希望可以全家一起裝飾乳酪蛋糕、塔，讓聖誕節更有團聚的氣氛。



鮮奶輕乳酪蛋糕

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
海綿蛋糕 (底部)		
鮮奶	6.02	295
香草莢醬	0.08	4
沙拉油	0.41	20
蜂蜜	0.22	11
蛋	8.57	420
細砂糖	3.80	186
海藻糖	0.73	36
低筋麵粉	3.94	193
泡打粉	0.04	2
紫米紅豆鮮奶凍 (底部)		
鮮奶	18.37	900
蒸熟紫米	1.86	91
蜜紅豆粒	5.49	269
紫薯粉	0.57	28
吉利丁	0.92	45
鮮奶	17.63	864
低筋麵粉	3.92	192
蛋黃	2.94	144
檸檬汁	0.49	24
乳酪	9.80	480
蛋白	9.80	480
細砂糖	4.29	210
鹽	0.08	4
塔塔粉	0.04	2
合計	100	4900
裝飾		
海綿蛋糕 (底部)	6 吋	6 片
紫米紅豆鮮奶凍 (底部)	6 個	6 個
圍邊條 (側邊)	6 條	6 條
聖誕麋鹿 (上層)	6 隻	6 隻
小聖誕樹 (上層)	6 個	6 個
防潮糖粉 (上層)		適量

製作方法與條件

海綿蛋糕：

1. 烤盤鋪紙。
2. 蛋 + 砂糖 + 海藻糖打發。
3. 鮮奶 + 香草莢醬 + 沙拉油 + 蜂蜜拌勻入過篩低粉 + 泡打粉拌勻再入已拌勻的蛋糊內並拌勻。
4. 麵糊入烤盤。
5. 180°C / 150°C 15 分鐘。
6. 出爐放涼備用。

紫米紅豆鮮奶凍：

1. 吉利丁泡冷開水備用。
2. 鮮奶 + 蒸熟紫米 + 蜜紅豆粒 + 紫薯粉煮滾拌勻。
3. 入泡軟吉利丁拌勻。
4. 入模內放入冰箱冷藏備用。

脫模冷藏

裝飾

成品



脆梅珍珠塔

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
奶油	9.18	257
糖粉	5.89	165
杏仁粉	0.61	17
鮮奶	0.32	9
蛋黃	0.96	27
泡打粉	0.07	2
低筋麵粉	15.72	440
法式布丁餡		
鮮奶	29.80	834
蛋	8.40	235
糖粉	5.00	140
玉米粉	2.97	83
奶油	1.96	55
檸檬汁	1.79	50
切碎脆梅	2.14	60
紅茶粉	0.18	5
橙酒	0.18	5
植物鮮奶油	3.57	100
動物鮮奶油	3.57	100
裝飾		
黑糖珍珠	3.57	100
草莓乾碎	0.36	10
檸檬皮	0.18	5
巧克力	3.57	100
防潮糖粉	0.00	適量
脆梅		15 粒
餅乾		15 片
合計	100	2799

製作方法與條件

塔皮：

1. 糖油拌合法拌勻，分批入蛋黃、鮮奶拌勻，入粉類過篩拌勻。
2. 分割一個 55 公克，捏塔皮，塔底隔紙壓重石，180°C / 190°C 20 分鐘。
3. 放涼後，塔底刷巧克力防潮。

法式布丁餡：

1. 蛋 + 糖粉 + 玉米粉拌勻備用。
2. 鮮奶加熱煮滾沖入蛋液中，續煮至濃稠，入奶油拌勻。微涼再拌入檸檬汁備用。
3. 水煮滾入黑糖珍珠放涼裝飾備用。
4. 鮮奶油打發後加入橙酒拌勻備用。
5. 布丁餡擠塔內加入切碎的脆梅粒及紅茶粉。上層為混合布丁餡及打發鮮奶油。
6. 裝飾放上脆梅、黑糖珍珠、餅乾、草莓乾碎、檸檬皮、防潮糖粉。
7. 成品。



燻茶鵝佐秋葵塔

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
奶油	11.57	257
糖粉	7.43	165
乳酪粉	0.63	14
鮮奶	0.41	9
蛋黃	1.22	27
泡打粉	0.09	2
鹽	0.14	3
低筋麵粉	19.80	440
燻茶鵝餡		
鮮奶	29.84	663
蛋	8.28	184
沙拉油	3.38	75
熟麵粉	2.79	62
黑胡椒粒	0.14	3
孜然粉	0.05	1
奶油	1.71	38
鹽	0.14	3
燻茶鵝 - 切小丁	5.99	133
洋蔥	1.13	25
玉米筍	1.13	25
秋葵	1.71	38
裝飾		
起士絲	2.25	50
起士粉	0.23	5
燻茶鵝 - 切小片		20 小片
薑餅人		15 個
綠色花椰菜		50 小朵
合計	100	2222

製作方法與條件

塔皮：

1. 糖油拌合法拌勻，分批入蛋黃、鮮奶拌勻，入粉類過篩拌勻。
2. 分割一個 55 公克，捏塔皮 180°C /190°C 20 分鐘。
3. 放涼後，備用。

燻茶鵝餡：

1. 洋蔥 + 沙拉油炒香濾油，洋蔥油備用
2. 奶油 + 燻茶鵝 + 玉米筍 + 秋葵等炒香備用，花椰菜炒微上色備用。
3. 洋蔥油 + 熟麵粉炒香後入鮮奶及蛋加熱煮濃稠加入調味料和炒過的餡料拌勻備用。
4. 餡入塔模一個 75 公克，放上起士絲、切片燻茶鵝、花椰菜、起士粉並回烤 10 分鐘。
5. 擺上薑餅人裝飾。
6. 成品。

職業組

季軍

the second
runner-up

高雄法絨
法式手工甜點

姚仲恩
嚴雅芝



幸福聖誕

聖誕節是家人團聚的溫馨幸福時光，所以我們聯想聖誕花圈、松果、聖誕樹等聖誕元素，創作出聖誕甜點造型。在口味上，我們選擇咖啡、金桔、梅子、擂茶、日月潭紅茶，結合國產鮮奶的濃醇香，帶給大家不一樣的味蕾饗宴。

粉紅佳節 多種層次的乳酪鮮奶蛋糕，內層帶有淡淡的紅茶乳酪香，中間搭配酸甜莓果醬做搭配，底層鋪上餅乾脆片與椰果，層層堆疊的豐厚口感，帶來味蕾上的驚喜！

小松果 酥脆塔皮放了柔順的咖啡巧克力甘納許和增加口感的可可碎粒，再搭配干邑咖啡慕斯以及酸酸甜甜的金桔奶醬，多層次的風味在口中一一出現，宛如松果的外觀一層一層的堆疊著。

星願樹 以具有神聖、節慶象徵的聖多諾黑作為發想，將台灣客家擂茶當主軸，搭配冬季盛產的梅子來增加風味，酸甜中帶著淡淡的茶香，清爽不甜膩！



粉紅佳節

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
乳酪蛋糕體		
北海道乳酪	2.43	170
鮮奶	1.43	100
沙拉油	0.86	60
蛋黃	4.00	280
砂糖	1.72	120
低粉	1.43	100
紅麴粉	0.16	11
蛋白	4.00	280
砂糖	1.29	90
乳酪慕斯		
鮮奶	7.15	500
砂糖	1.43	100
北海道乳酪	4.76	333
吉利丁粉	0.10	7
動鮮奶油	9.54	667
檸檬汁	0.43	30
莓果醬	8.98	627
紅茶乳酪奶酪		
鮮奶	12.26	857
日月潭紅茶葉	0.72	50
砂糖	1.16	81
乳酪	2.16	151
吉利丁粉	0.41	29
鮮奶	2.26	158
動鮮	4.22	295
莓果果凍	4.73	331
餅乾底	7.72	540
榛果脆片	3.43	240
椰果	2.57	180
裝飾	8.67	605
合計	100	6387

製作方法與條件

整體組合

1. 將餅乾底 90 公克倒入模型中鋪平壓緊實。
2. 鋪上榛果脆片 40 公克平均鋪開攤平。
3. 鋪上椰果 30 公克平均鋪開攤平。
4. 灌入乳酪慕斯 250 公克冷凍。
5. 再擠入莓果醬 100 公克。
6. 再灌入紅茶乳酪奶酪 250 公克。
7. 將乳酪蛋糕體切割成長條狀，圍在蛋糕旁邊。
8. 蛋糕噴上紅色可可脂裝飾。
9. 將冷凍好的莓果果凍放置中間。
10. 圓圈邊擠水滴型打發的馬斯卡邦鮮奶油，灑糖粉。
11. 放上紅醋栗、糖球、白巧克力飾片裝飾。



小松果

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
奶油	3.83	160
糖粉	2.16	90
杏仁粉	3.07	128
全蛋	2.16	90
低粉	7.47	312
咖啡慕斯		
牛奶	10.54	440
砂糖	1.08	45
蛋黃	2.16	90
吉利丁粉	0.53	22
水	2.64	110
動鮮奶油	9.70	405
咖啡豆	0.36	15
干邑白蘭地	0.48	20
抹茶酥菠蘿		
奶油	0.91	38
砂糖	0.91	38
低粉	1.56	65
抹茶粉	0.12	5
金桔蛋奶醬	9.06	378
沾覆巧克力	10.78	450
巧克力甘納許	11.14	465
可可碎粒	1.08	45
裝飾	18.28	763
合計	100	4174

製作方法與條件

整體組合

1. 將烤好的塔皮底部鋪放 3 公克的可可碎粒。
2. 灌入巧克力甘納許 30 公克抹平冰冷藏。
3. 塔皮上面外圈鋪放烤好的抹茶酥菠蘿 9 公克。
4. 將灌好的咖啡慕斯沾覆披覆巧克力。
5. 黏上水滴型巧克力飾片成松果的樣子。
6. 擺放在塔上，旁邊放置糖球、綠葉巧克力飾片，灑防潮糖粉即可。



星願樹

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
奶油	3.49	160
糖粉	1.96	90
杏仁粉	2.79	128
全蛋	1.96	90
低粉	6.81	312
搗茶布丁		
鮮奶	15.16	695
砂糖	4.04	185
蛋白	1.77	81
蛋黃	2.01	92
玉米粉	1.27	58
香草條		1 根
搗茶粉	1.09	50
泡芙		
鮮奶	2.29	105
奶油	1.15	52.5
鹽	0.02	1
砂糖	0.02	1
低粉	1.15	52.5
全蛋	2.29	105
波蘿皮	4.91	225
泡芙焦糖	11.78	540
搗茶輕卡士達	7.59	348
紫蘇梅凍	8.63	395
搗茶香緹	10.82	495.5
裝飾	5.56	255
金箔		
脆梅	1.31	60
合計	100	4584.5

製作方法與條件

1. 將烤好的塔皮底部鋪放 4 公克的脆梅。
2. 倒入 70 公克搗茶蛋奶液抹平，並烘焙 160°C / 150°C 約 15-20 分鐘。
3. 將烤好的泡芙表面沾上一層焦糖，並放置模具中。
4. 在泡芙裡灌入 6 公克紫蘇梅凍、5 公克搗茶輕卡士達。
5. 將灌好餡的塔的邊邊灑上防潮糖粉做裝飾。
6. 將灌好餡的泡芙擺至塔上，並且擠上搗茶香緹與擺上星星飾片、金箔。



職業組

佳作

Excellent

好朋友
食品有限公司

張家益
陳昱婷



不一樣的聖誕節

紅烏龍乳酪 台灣號稱「烏龍茶王國」，烏龍茶不僅是台灣的驕傲，更重要的是台灣把烏龍茶的產製技術發揮到極致，創製出「半球形包種茶」的新方向與新技術，一方面喜歡他發酵程度重的那種香氣，一方面是希望將台灣的農產品融入平常我們在吃的飲食裡，推廣給大家認識。

芋見麋鹿 將台灣傳統節日中秋節會做的芋頭酥改造在甜點裡，以芋頭搭配鹹蛋黃的組合是大家很常見的口味，我想把它用另一種方式呈現。

雪白聖誕 在這個塔裡，有芝麻布蕾、焦糖杏仁，想要呈現的就是在冬天裡的一道「芝麻核桃糊」，但是將核桃換成了杏仁，整體呈現有別於一般的原味布蕾，吃起來多了芝麻的香氣，以及淡淡的焦糖味。



乳香烏龍

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
牛奶	25.37	690
紅烏龍茶	1.65	45
奶油	5.70	155
低筋麵粉	5.70	155
玉米粉	2.21	60
酸奶	5.70	155
紅人乳酪起司	21.32	580
蛋黃	8.82	240
蛋白	13.60	370
糖	9.93	270
合計	100	2720

製作方法與條件

1. 預爐 200°C / 0°C
2. 將一半的牛奶與紅烏龍茶 (打成末) 煮滾，加奶油拌勻加低筋麵粉、玉米粉加入酸奶拌勻後，再加入隔水加熱拌勻的紅人乳酪起司與一半的牛奶，加入蛋黃拌勻，蛋白、糖打發拌入乳酪麵糊，分裝一顆 450 公克，進爐水浴烤法。
3. 200°C / 0°C、15~20 分鐘上色，160°C / 160°C 20 分鐘，出爐冷卻脫模。



芋見麋鹿

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
奶油	6.12	225
二砂糖	3.81	140
香草精	0.03	1
全蛋	2.26	83
低筋麵粉	8.98	330
鹽	0.03	1
胡桃	1.63	60
核桃	1.63	60
戚風蛋糕		
蛋黃	1.50	55
牛奶	0.68	25
沙拉油	0.54	20
低筋麵粉	1.63	60
蛋白	2.59	95
糖	1.22	45
芋頭擠餡	20.41	750
鹹蛋黃乳酪餡	8.16	300
芋頭雪花糕	34.7	1275
合計	100	3675

製作方法與條件

塔皮灌 40 公克的芋頭雪花糕放鹹蛋黃乳酪，再灌 45 公克芋頭，雪花糕跟芋頭丁 10 公克，放戚風蛋糕 20 公克，冰冷凍凝固後擠芋頭擠餡 50 公克，再插巧克力飾片、鹿角、眼睛翻糖、鼻子。



雪白聖誕

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
奶油	9.45	163
糖粉	4.64	80
低筋麵粉	14.78	255
牛奶	2.90	50
杏仁粉	1.74	30
可可粉	1.28	22
芝麻布蕾		
蛋黃	6.38	110
糖	3.48	60
牛奶	20.87	360
動物鮮奶油	10.43	180
芝麻醬	2.32	40
焦糖堅果醬		
糖	4.06	70
葡萄糖漿	1.74	30
奶油	1.74	30
動物性鮮奶油	4.06	70
杏仁碎	1.45	25
義大利蛋白霜		
糖	2.14	37
水	5.22	90
蛋白	1.30	22.5
蛋白粉	0.03	0.5
合計	100	1725

製作方法與條件

塔皮：

1. 將奶油、糖粉拌至乳白色。
2. 加入過篩好的低粉、杏仁粉、可可粉拌均。
3. 加入牛奶拌成糰後，冷藏。
4. 分割一個 40 公克，壓入圓模。
5. 用 180°C / 180°C 烤約 15~20 分鐘。

芝麻布蕾：

1. 牛奶、糖、芝麻醬煮滾。
2. 沖入蛋黃中拌均。
3. 加入動鮮冷卻，過篩，放置冰箱靜置備用。

焦糖杏仁醬：

1. 糖、葡萄糖煮至焦糖色。
2. 慢慢加入動鮮拌均。
3. 加入奶油及杏仁碎拌均即可。

義式蛋白霜：

1. 糖、水煮至 118°C。
2. 倒入微打發的蛋白中，打發至硬挺即可。

組裝：

1. 將布蕾液灌入烤好的塔殼，一個約 50 公克。
2. 用 180°C / 180°C，水浴法烤 30~40 分鐘出爐。
3. 將焦糖堅果鋪至上層，一個 15 公克，放入冰箱冷卻靜置。
4. 最後用義式蛋白霜裝飾。

職業組

佳作

Excellent

台灣雪山蛋糕
股份有限公司

黃子芯
簡梓安



蘭陽耶誕嘉年華

外觀的部分我們是採取路邊街坊所看到的聖誕花圈、聖誕鈴噹、聖誕樹一樣造型，目的除了讓比較少過洋節的台灣老一輩淺顯易懂外這也是一個家喻戶曉的代表，至於內餡都是用代表宜蘭名產特色的食品下去製作。**驚奇花圈** 一般在外面所吃到的泡芙都是只有餡料，於是異想天開的我想如果餡料裡添加能夠入口即化的戚風蛋糕，於是在泡芙裡增加了巧克力的牛奶戚風蛋糕，而餡料則是在地宜蘭礁溪特色五峰茶葉下去熬煮的卡士達。**小樹鴨鴨** 有次在吃生菜沙拉的時候突然想到，如果把生菜沙拉的口感極冷盤的概念，帶進甜點會是如何？所以用了在地化的礁溪溫泉番茄、櫻桃鴨胸、三星蔥下去製作的鹹甜塔。**蘭陽鈴鐺** 底層有五峰茶製蛋奶餡，跟泡芙不同的是它的含蛋量是比較高的，所以吃起來特別有口感，金桔是選用地宜蘭特產幕斯裡面包含著襯托它的桂花，而內餡是金桔加檸檬這樣的組合裡檸檬可以幫助金桔及其他味道跳出更過層次。



驚奇花圈

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
泡芙		
牛奶	10.34	466
水	10.34	466
糖	0.40	18
鹽	0.20	9
奶油	6.21	280
低粉	10.34	466
抹茶粉	0.51	23
色粉	0.10	4.7
全蛋	15.53	700
牛奶巧克力蛋糕		
牛奶	1.71	77
奶油	0.93	42
沙拉油	0.93	42
苦甜巧克力	0.93	42
可可粉	0.33	15
蘇打粉	0.01	0.6
低粉	1.26	57
五峰茶卡士達餡	22.18	1000
波蘿皮	9.55	430
玉米粉	8.19	369
合計	100	4507.3

製作方法與條件

泡芙：

1. 液態與糖跟奶油混合煮滾，過篩粉類下去後糊化，最後把全蛋分次拌入均勻。
2. 185°C / 220°C 烤 30 分鐘，調頭 15-20 分鐘。

波蘿皮：

則是糖油拌合法，最後拌入過篩粉類。

* 整形成直徑 35 公分 / 高 3 公分 *。

牛奶巧克力蛋糕：

液態類與奶油煮融沖入巧克力，加入過篩粉類再分次下蛋黃拌勻，最後將打發後的蛋白混合拌勻即可。

五峰茶卡士達餡：

牛奶煮滾沖茶葉燜 5 分鐘，篩掉茶葉後沖入所有材料內回煮至濃稠，過篩均質後拌入打發後動物鮮奶油即可。

組合：

泡芙切開上下擠入五峰餡料並且塞入裁切好的蛋糕體，上面放上裝飾好的綜合水果花圈。



小樹鴨鴨

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
奶油	7.72	233
糖粉	3.64	110
杏仁粉	1.79	54
高粉	9.74	294
可可粉	1.26	38
鹽	0.10	3
全蛋	2.19	66
奶油	7.72	233
蘋果餡		
蘋果丁	7.29	220
糖	1.49	45
蜂蜜	0.33	10
白酒	2.22	67
牛奶	3.97	120
果膠粉	0.17	5
糖	0.33	10
檸檬酸	0.03	1
鴨肉凍	20.12	607.5
塔殼蓋	13.29	401
馬鈴薯泥	9.97	300.9
康布酥 (裝飾)	6.66	201
裝飾巧克力 (聖誕樹)		
合計	100	3019.4

製作方法與條件

1. 塔殼內填入灌模好的鴨肉凍並且在上層抹入煮好的蘋果餡料再蓋上塔殼蓋，
2. 擠上馬鈴薯泥後灑上鹹康布酥，插上裝飾飾片並且加上金箔及黑胡椒點綴。



蘭陽鈴鐺


材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔殼		
奶油	5.64	316
糖粉	2.68	150
杏仁粉	1.32	74
高粉	8.03	450
鹽	0.03	1.6
全蛋	1.61	90
鹽	0.03	1.6
全蛋	1.61	90
五峰茶奶餡	18.92	1060.4
金桔內凍	3.74	209.4
金桔桂花慕斯	28.5	1597
巧克力脆餅	8	448
外層巧克力殼	14.24	798
噴面	7.27	407.5
裝飾		
合計	100	5603.9

製作方法與條件

塔殼內填入五峰茶內餡上面蓋上巧克力脆餅，周圍放置開心果碎粒後再放上慕斯，再放置捏塑好的翻糖。



指導單位：  行政院農業委員會

主辦單位：  中華穀類食品工業技術研究所

財團法人中華穀類食品工業技術研究所編著

地址：新北市八里區中山路三段 225 號

電話：02-26101010

傳真：02-26103351

網址：<http://www.cgprdi.org.tw/>

電子信箱：cgprdi01@ms13.hinet.net