

# 國產鮮奶的認識與應用



# 目錄

序 .....	1	花生冰淇淋 .....	34
壹、牛奶及其加工品於烘焙產品之應用 .....	2	香草玫瑰冰淇淋 .....	35
貳、歷年得獎人介紹 .....	12	巧克力香蕉冰淇淋 .....	36
參、食譜 .....		盤飾冰淇淋 - 繽紛水果 .....	37
一、冰淇淋 .....		冰淇淋蛋糕 - 戀愛・狂想 .....	37
阿薩姆奶茶 .....	18	粉紅戀人 .....	38
馬告鹽之花 .....	18	虹彩香草 .....	39
黑巧克力 .....	19	蘭姆葡萄 .....	40
盤飾冰淇淋 - 彩虹橋 .....	19	盤飾冰淇淋 - 水果金字塔 .....	40
冰淇淋蛋糕 - 勇者的榮耀 .....	20	冰淇淋蛋糕 - 初戀 .....	41
百香芒果 .....	21	玄米冰淇淋 .....	41
焦香香焦 .....	22	鐵觀音冰淇淋 .....	42
檸檬玫瑰 .....	23	黑芝麻冰淇淋 .....	42
盤飾冰淇淋 - 奇幻小丑 .....	23	盤飾冰淇淋 - 愛戀布拉格 .....	43
冰淇淋蛋糕 - 小丑圓舞曲 .....	24	冰淇淋蛋糕 - 米芝鄉 .....	43
馬斯卡邦冰淇淋 .....	24	愛檬冰淇淋 .....	44
芒果冰淇淋 .....	25	蜜香烏龍茶 .....	45
番石榴冰淇淋 .....	25	乳香紫米 .....	46
盤飾冰淇淋 .....	26	生生不息 .....	47
冰淇淋蛋糕 .....	26	飲水思源 .....	47
乳果漾~哈密瓜 .....	27	烏香×馬告 .....	48
乳果漾~芒果 .....	28	高山烏龍 .....	49
乳果漾~香蕉 .....	29	米香×鹽之花 .....	50
盤飾冰淇淋 .....	29	橙月 .....	51
冰淇淋蛋糕 .....	30	千歲檜 .....	51
牧場牛奶冰淇淋 .....	30	名聞遐邇 - 烏香芒果山葵冰淇淋 .....	52
焦糖海鹽冰淇淋 .....	31	中西合璧 - 蜜香紅茶威士忌冰淇淋 .....	53
紅韻紅茶冰淇淋 .....	32	返璞歸真 - 秈米龍眼蜜冰淇淋 .....	54
盤飾冰淇淋 - 夏日繽紛三種冰 .....	33	綴滿枝頭 .....	55
冰淇淋蛋糕 - 夏日繽紛夏洛特蛋糕 .....	33	登峰造極 .....	55



# 目錄

## 二、蛋糕

火山青乳酪蛋糕 .....	57
奶香蜜瓜塔 .....	58
莓果進行曲 .....	59
粉色戀人 .....	60
金桔檸檬米酥塔 .....	61
紅龍果巴巴露慕斯 .....	62
玄米咖蕾 .....	63
百香蜂蜜奶油凍 .....	64
橙香烏龍 .....	65
酸甜重奶蛋糕 .....	66
香檸乳酪塔 .....	67
雙重百香塔 .....	68
希望之禮 .....	69
聖誕抹茶樹 .....	70
聖誕鈴鐺 .....	71
冬季戀歌 .....	72
「心」眷紅「莓」 .....	73
金波吹雪 .....	74
蘋心乳果美人魚 .....	75
非常莓果聖誕帽 .....	76
雪花栗牛奶焦糖 .....	77
鮮奶輕乳酪蛋糕 .....	78
脆梅珍珠塔 .....	79
燻茶鵝佐秋葵塔 .....	80
粉紅佳節 .....	81
小松果 .....	82
星願樹 .....	83
可可薑餅 .....	84
熱帶麋鹿 .....	85

雪花飄飄 .....	86
聖誕橙 .....	87
榛心香愛 .....	88
莓果乳酪塔 .....	89
焦糖布蕾鮮乳蛋糕 .....	90
雪花聖誕 .....	91
北海道乳酪塔 .....	92
貧富鏡面 .....	93
聖餐 .....	94
許願 .....	95
繽紛聖誕～旋轉樹幹蛋糕 .....	96
濃情相思～相思豆野莓塔 .....	97
踏雪尋莓～芋香藍莓塔點 .....	98
歡樂家園 .....	99
踏雪尋莓 .....	100
綿雪蒙布朗 .....	101

## 三、西點

焦糖烏龍布丁 .....	103
柚子茶鄉泡芙 .....	104
玫瑰鮮奶布丁 .....	105
焦糖鮮奶脆皮泡芙 .....	106
香料鳳梨鮮奶小點 .....	107
生乳布丁燒 .....	108
咖啡閃電泡芙 .....	109
柚香圓舞曲 .....	110
香橙檸檬之戀夏日風情協奏曲 .....	111
純手工焦糖布丁 .....	112
烏龍芝麻泡芙 .....	113
金瓜椰子點心 .....	114

## 目錄

毛豆布丁 .....	115	鮮奶吐司 .....	144
紅麴玉米泡芙 .....	116	鮮蝦白醬三明治 .....	145
空間 .....	117	繽紛甜筒三明治 .....	146
圓融 .....	118	鮮奶吐司 .....	147
荷韻之風 .....	119	蚵仔煎三明治 .....	148
紅藜紫米布丁佐黑糖蜜 .....	120	珍珠奶茶三明治 .....	149
紫戀紅豆泡芙 .....	121	特級鮮奶吐司 .....	150
炒麵茶佐紫米柔菓子 .....	122	黑豬肉火腿三明治 .....	151
塔香鮮果布丁 .....	123	鮮果奶油三明治 .....	152
繽紛球球 .....	124	玫瑰 Bread .....	153
紅寶芙蓉布丁 .....	125	醇香鮮奶吐司 .....	154
荔香烏龍泡芙 .....	126	塔塔醬佐照燒雞 .....	155
地瓜三重奏布丁 .....	127	仲夏饗宴 .....	156
巧克香柚薑黃泡芙 .....	128	鄉村烤吐司 .....	157
金瓜布丁 .....	129	Super 田園總匯 .....	158
檸檬閃電 .....	130	跳舞堅果芭娜娜 .....	159
情人雙果鮮奶酪 .....	131	活力鮮奶吐司 .....	160
Formosa .....	132	悠活森林 .....	161
奶酪時光 .....	133	熱情蕉蕉 .....	162
驚喜包 .....	134	小金瓜 .....	163
夏日之戀 .....	135	漢堡麵包 .....	164
糖葫蘆小鬆餅 .....	136	竹炭堡堡 .....	165
福爾摩沙雪花糕 .....	137	南瓜奶香包 .....	166
RELAX .....	138	紫旋風 .....	167
盛夏之火 .....	139	花形王冠 .....	168
舒芙蕾 .....	140	湯種紅藜麥麵包 .....	169
南瓜蒸烤布丁 .....	141	海鮮咖哩手捲 .....	170
		胡椒豬柳派 & 牛奶麻糬吐司 .....	171
四、麵包			
鴨賞米司康 .....	143		





# 序

鮮奶中富含鈣質，還有優質的蛋白質、醣類、脂肪、及維生素 A、維生素 B2 等營養素，可提供不同年齡層國人優質營養，因應國人鮮奶消費逐年提高，自 103 年至 109 年間，國產生牛乳產量自 36.3 萬公噸提升至 43.7 公噸，成長幅度達五分之一。根據 102 年至 105 年國民營養健康狀況變遷調查結果顯示，仍有高達 8~9 成的國人每日乳品類攝取不足 1 份，7 歲以上的國人鈣質攝取量僅達建議量之 30~50%，行政院農業委員會為持續推廣優質國產鮮奶，增加國人乳品攝取量，自 102 年起補助中華穀類食品工業技術研究所辦理國產鮮奶應用創意大賽，期能引導烘焙產業運用國產優質鮮奶開發更多元化的產品。

國內烘焙產業近年來快速發展，據調查年產值高達 600 億元，為求產品具有豐富的口感及風味，利用鮮奶為基底的產品不勝枚舉。為引導產業多元應用國產鮮奶，中華穀類食品工業技術研究所規劃比賽產品主題從 102~103 年的「冰淇淋」，104~105 年的「下午茶」，106~107 年的「早午餐」到 108~109 年的「聖誕蛋糕」，透過學生與業者共同發想與創作，充分展現多元應用創意，並藉由得獎選手店家之聯合行銷，同步擴大國產鮮奶於烘焙產業之應用性。

本年度重新整理歷屆比賽選手之 171 項優良作品，分別以「冰淇淋」、「蛋糕」、「西點」、「麵包」等項目重新編製彙集成冊，以提供相關產業未來研發製作之參考，本書出版也要感謝選手們用心思考、發揮創作能力，製作出令人驚豔的美味作品。最後期望本書豐富又實用的內容，持續帶動具有創意的產品誕生，創造國產鮮奶消費新趨勢，更進一步協助國內酪農產業永續發展。

行政院農業委員會畜牧處處長

張從緯



# 牛奶及其加工品於烘焙產品之應用

## 壹、前言

牛奶 ( 乳 ) 自古即被人類所飲用，人類使用乳品的歷史極為悠久，可以上推至紀元前 6,000 到 10,000 年，而於紀元前 4,000 年左右，在埃及、印度及美索不達米亞等地即已開始製造乳酪及乾酪等乳製品。鮮乳是自然界中最均衡完美的食物，牛乳水分約含 88%，而其它主要成分如蛋白質約佔牛乳的 2.8~4.0%，乳蛋白質成膠質 (Colloid) 狀態懸濁液 (Suspension) 分散於牛乳的其它成分中；乳脂肪則以微細的乳濁或乳狀液狀態 (Emulsion) 分散於牛乳中，一般含量為 3~5% 之間；而碳水化合物 99.8% 以上為乳糖 (Lactose)，其它為微量之葡萄糖、半乳糖等醣類，牛乳之乳糖含量為 4.4~5.2%，平均為 4.8%，以溶液狀態存在牛乳中。

乳製品含有水、脂肪、蛋白質、乳糖、無機鹽等各種營養素，是一種營養價值高且易於消化吸收的食物，在傳統觀念中，乳製品材料所提供的營養及功能被視為提升烘焙產品品質的要素，因此鮮奶、全脂和脫脂奶粉普遍地被使用在烘焙製品裡，而其加工品更是種類繁多，應用於烘焙產品的方式與成效也相當多元，本文將整理牛奶及其加工品應用於烘焙產品的方式與對產品品質的影響，提供讀者參考。

此外，除了烘焙產品會使用到牛奶與其加工品外，還有廣受歡迎的各式甜點也會使用，因此本文增加慕斯與冰淇淋的應用。

## 貳、牛奶及其加工品

目前各種動物 ( 牛、羊 ) 奶中，分泌量多且經濟價值高者，以牛奶為首選，本文無法詳細說明各類牛奶及其加工品的製作過程、特性及用途，以下僅針對主要加工品簡要敘述。

牛奶經離心機處理後，可因物質比重之不同而分離出富含乳脂肪的鮮奶油，脂肪含量在 10~47% 之間，不同品牌脂肪含量不一樣，鮮乳中奶油按照製造方法又分為：鮮奶油 ( 烘焙中常用的奶油 )：用殺菌稀奶油製成的淡或鹹的奶油。酸制奶油：用殺菌稀奶油，經過添加發酵劑發酵製成的淡或鹹的奶油。重製奶油：用熔融了的稀奶油或奶油製成。

剩下的脫脂乳，即為市售的低脂牛奶；而未經離心機分離處理的牛乳稱為全乳，即市售的



全脂牛奶，牛乳蒸發濃縮、不加糖、裝入罐頭、殺菌即稱為蒸發奶，又稱為奶水、淡奶、蒸發奶、蒸發奶水。它是將牛奶蒸餾過，去除一些水分後的結果，沒有煉乳濃稠，但比牛奶稍濃。

乾酪 (Cheese)，也就是乳酪、起司、芝士，是由全脂牛奶加上不同菌種發酵後的產物，菌種不同，最後得到的乳酪種類也有所不同。乾酪的一般製造流程為原料乳經低溫殺菌後，接種乳酸菌進行發酵後添加凝乳酵素，凝乳達一定程度後進行裁切，蒸煮使凝乳皺縮後排除乳清，置入模型中成型，加鹽並進行熟成。除上述之外，目前國內較具發展潛力之乾酪應屬生鮮未熟成之乾酪，例如：馬自瑞拉乾酪，其製造方式較為特殊，主要在使乳汁凝結後，將之投入熱水中加以搓揉，拉捏後，可以製成色澤純白、質地柔軟且具有彈性的獨特組織。乾酪的分類依其軟硬程度主要區分為：硬質、半硬質、軟質及生鮮乾酪。硬質乾酪的水分為 30~40%，例如：Pamesan、Cheddar 和 Emmenthal 乾酪，半硬質乾酪的水分為 42~52%，例如：Gouda 和 Roquefort 乾酪，軟質乾酪的水分為 48~60%，例如：Brie 和 Cottage 乾酪。

新鮮牛奶的營養成分大約有 50% 被製成乳酪，剩下的 50% 即為乳清 (Whey)，而牛奶中的蛋白質主要由酪蛋白 (Casein，或稱為乾酪素) 與乳清蛋白 (Whey protein) 兩大類構成，其中酪蛋白占總蛋白質量的 80%，存在於乳酪，另外 20% 為乳清蛋白，存在於乳清。近年來，研究發現除了鮮奶和奶粉等乳製品常用於烘焙外，乳清產品或是分離的牛奶蛋白也能應用於烘焙。

一般牛乳成分分為水分及總固形物 (Total solids)，其中總固形物中又包括乳脂肪與無脂固形物 (Solids-not-fat, SNF)。於無脂固形物中再包含乳蛋白質、非蛋白態氮化合物 (Non-protein-nitrogen, NPN)、碳水化合物、礦物質、水溶性維生素及各種主要、次要及微量成分等 (林，2004)。牛乳水分約含 88%，其它主要成分如：蛋白質約占牛乳的 2.8~4.0%，乳蛋白質成膠質 (Colloid) 狀態懸濁液 (Suspension) 分散於牛乳的其它成分中；乳脂肪則以微細的乳濁或乳狀液狀態 (Emulsion) 分散於牛乳中，一般含量為 3~5%；而碳水化合物 99.8% 以上為乳糖 (Lactose)，其它為微量之葡萄糖、半乳糖等醣類，牛乳之乳糖含量為 4.4~5.2%，平均為 4.8%，以溶液狀態存在牛乳中。

牛奶經離心機處理後，可因物質比重之不同而分離出富含乳脂肪的鮮奶油 (Cream)，鮮奶油的脂肪含量約在 30% 以上，透過攪動鮮奶油使脂肪和液體分離，當搖動新鮮奶油時，奶油中的脂肪分子會逐漸結塊，經過足夠的攪拌，結成團的脂肪分子形成 (圖 1)，此時固體的油脂

就是奶油 (Butter)，奶油的脂肪比例則會達到 80% 以上，製作奶油後剩下的乳清則稱為白脫牛奶 (Buttermilk)，現今商業生產則繼續使用特殊乳酸菌發酵製成，味道微酸，比一般牛奶略為濃稠。奶油依加工型態分類如表 1 所示。



圖 1. 奶油製造流程 ( 引用自「Go Science Girls: Science Behind Making Butter」  
<https://gosciencegirls.com/butter-food-science-kids/>)

表 1. 奶油依加工型態分類

種類	說明	用途
含鹽奶油 (Salted butter)	含有少許鹽分的奶油，最多添加 2% 的鹽，帶有淡淡的鹹味，加入鹽分的奶油保存時間較長。	適合用來做一般烹調，或是直接抹在麵包上享用。
無鹽奶油 (Unsalted butter)	完全不含鹽分的奶油。	通常用於烘焙麵包、派塔、餅乾和蛋糕中。
發酵奶油 (Cultured butter)	歐洲地區較為常見，在製作奶油的初期，於牛奶中加入乳酸菌，使之發酵、熟成再提煉製成；在發酵過程中，乳酸菌會吃掉乳脂中的乳糖 (Lactose)，所以發酵奶油中的乳糖含量會比一般奶油低，不過油脂含量較高 (約在 82%)，且帶有微微的酸味。	適合用來製作重奶油的烘焙食品，像是磅蛋糕、派皮或酥餅等，成品風味更有層次。
加鹽的發酵奶油 (Cultured and salted butter)	一般澳洲常用的奶油。	
澄清奶油 (Clarified butter)	奶油經過加工，去除蛋白質、水分、乳糖和其他非乳脂固形物之後，留下的 100% 純奶油脂肪 (Butterfat) 就是澄清奶油，又稱無水奶油。	常用來製作中式酥皮糕點，如：鳳梨酥、蛋黃酥都能用來取代酥油或豬油，讓外皮更香酥可口。



法式糕點常使用發酵奶油，因為發酵奶油產生的香氣多達數百種，因此想要使糕點具有更突出的美味，可以藉著使用發酵奶油增添風味，做出更具個性化的糕點。

焦化奶油則是另一種奶油的使用方法，在鍋中放入奶油邊攪拌邊加熱至變成金黃色的焦狀，要注意加熱時間，焦化奶油跟奶油焦掉兩者大概只差個 20~30 秒，可以直接使用，也可以過濾後使用，因為奶油中所含有的蛋白質、胺基酸及還原糖，在加熱的過程中發生梅納反應，產生焦香風味。

為了降低發酵奶油中膽固醇的含量，李等人 (2017) 以植物乳桿菌為發酵菌種，通過正交實驗研究了植物乳桿菌對發酵奶油中膽固醇含量的影響，並確定了植物乳桿菌參與下奶油的發酵條件參數。結果顯示，在發酵溫度為 41℃、發酵時間為 6 小時、接種量為 9%，菌種 (嗜熱鏈球菌：保加利亞乳桿菌：植物乳桿菌) 比例為 1：1：1 時，植物乳桿菌參與下的發酵工藝可使奶油中膽固醇含量由 0.531mg/g 降至 0.384mg/g，膽固醇降解率為 31%。

## 參、牛奶及其加工品應用於烘焙產品

一般而言，牛奶是具有豐富營養的材料，牛奶及其加工品應用於烘焙產品最直接的優點當然是增加產品的營養價值，然而在應用時，不同的烘焙產品需要使用不同的牛奶製品與操作方法，本文僅摘要介紹說明，有興趣的讀者可以找本文提供的參考文獻深入閱讀。

### 一、麵包類

經驗上，在製作麵包使用鮮奶前，鮮奶須經 70~80℃ 加熱 30 分鐘，待冷卻後方可使用於麵糰中，因為牛奶中含有固形物成分，在原料配比中，若直接將水換成牛奶，就會引起水的絕對量不足，攪拌出的麵糰也較硬，所以有必要再增添加 10% 的攪拌用水。以奶粉加入麵糰配方則需要注意的是奶粉的吸濕性強，遇到濕氣後會立即凝聚成塊狀，因此稱量好的奶粉應立即將其與麵粉、砂糖混合，或用水溶化後再與麵粉混合、攪拌。為了經濟及保存方便起見，脫脂奶粉在使用時可依照配方中奶水總量 10% 為準，另調以 90% 的水，混合均勻即成為與鮮奶相同成分的奶水；奶水乳糖含量較一般牛奶高，奶香味較濃，可以給予西點特殊的風味。使用時應依照配方中奶水總量之 50% 為準另配以 50% 的水，混合均勻後即為與鮮奶相同成分之奶水。

因為牛奶含乳糖，乳糖在麵包烤製成熟時發生焦糖化反應或者褐色化反應，從而使麵包

表面呈現出鮮亮的烘焙顏色。牛奶的搭配量如果多，其牛奶香味就會成為麵包香味主體，這樣便能製出香美的麵包；而在麵包品質質地的影響方面，Constandache (2005) 研究牛奶中的主要蛋白質酪蛋白和乳清蛋白對於麵包特性的影響，添加 2% 或是 4% 酪蛋白鈉 (Sodium caseinate, SC)；5% 或 10% 濃縮乳清蛋白 (Whey protein concentrate, WPC)；5% 或 10% 熱前處理濃縮乳清蛋白 (Heat treated whey protein concentrate, WPCHT) 於麵包配方中，結果顯示如表 2，添加 2% 或 4% 酪蛋白鈉可以增進麵包的體積 (Loaf volume)，但是乳清蛋白不管是否經過熱處理均無此效果。

表 2. 添加不同牛奶蛋白質製作之吐司體積

**Table .** Loaf volume of bread from wheat flour fortified with dairy products

Sample	Loaf volume (mL)
100% wheat flour	921.7
98% wheat flour + 2% SC	996.4
96% wheat flour + 4% SC	1120.9
95% wheat flour + 5% WPC	830.0
90% wheat flour + 10% WPC	730.0
95% wheat flour + 5% WPCHT	880.0
90% wheat flour + 10% WPCHT	783.3

引用自 Constandache，2005。

## 二、蛋糕類

磅蛋糕或馬德蕾等烘烤糕點，在烤箱中烘烤，總會聞到滿屋子的香氣。這種濃郁芳香正是奶油風味的精髓，而奶油的選擇極為重要，除了風味及香氣之外，奶油也有增加糕點口感及質感的作用。奶油會因為溫度而產生硬度的變化，發揮出奶油的可塑性、酥脆性 (Shortening) 及乳霜性 (Creaming) 等，從而影響糕點的製作。

以表 3 說明烘焙產品製作，使用奶油時常見的問題。

表 3. 奶油使用常見的問題

問題	說明
奶油的保存：室溫奶油可以放回冰箱嗎？	<p>奶油只能放冰箱密封冷藏 ( 不適合冷凍，容易油脂分離 )，一旦從冰箱取出，或過度加熱，奶油即開始融化，融化後的奶油已經產生油水分離的現象，原本應該被包裹在脂肪內的水分已經解析出來，即使再放回冰箱使其凝固也無法回復奶油的特性，例如：奶油的乳霜性、酥脆性以及可塑性等均會消失。</p>
奶油的乳霜性：香緹鮮奶油 (Crème chantilly) 的打發，糖的加入時機？	<p>鮮奶油打發的原理，是靠其中的脂肪球相互撞擊發泡、形成網狀結構，並撐起打入其中的空氣，因此如果乳脂肪含量過低，就無法成功打發鮮奶油。製作香緹鮮奶油，添加的糖量大約占液態鮮奶油重量的 10%。如果含糖量太高，鮮奶油在攪打過程中不容易充滿空氣，形狀的保持性會變差，擠花或裝飾也容易變形。如果使用細砂糖，因為顆粒較大不易融化，可以在初期加入打發，也可以在鮮奶油開始膨脹時加入，確保已有足夠的空氣進入結構中。如果想要更滑順的質感或是想要避免因為砂糖而影響成品的空氣感，可以使用糖粉，在打發中途時再加入。</p>
奶油的酥脆性：如何製作出酥脆口感的塔皮和餅乾？	<p>奶油含有水分，當奶油在烘烤過程中融化時，水分蒸發成水蒸氣讓麵粉與油脂層分開，形成層次感，口感也不會紮實而是疏鬆。奶油擁有較低的融化溫度，讓餅乾在烘烤過程中鋪展更順利。這個優勢是其他固體脂肪沒有的。奶油含有蛋白質，會幫助梅納反應。所以，烤比較薄且酥脆口感餅乾時使用奶油最佳。</p>



<p>奶油的可塑性：如何使奶油可以像黏土一般改變形狀</p>	<p>奶油通常在溫度達到 15°C時逐漸變軟，但要到 30°C才會開始融化，所以，奶油剛拿出冰箱呈現的是堅硬狀態，但在常溫中放置一段時間後就會像黏土一般，可以用手自由地改變形狀，此時奶油溫度約為 13~18°C，這個溫度區間即為奶油可塑性溫度，而且會依奶油的品牌和種類略有不同，使用時需要試著調整。</p>
<p>冷藏奶油與室溫奶油在使用上的差異</p>	<p>奶油的溫度掌握是很重要的，在製作塔、派皮、傳統英式司康餅、可頌麵糰、千層派皮等烘焙產品時，要使用冷藏奶油的塊狀、不完全溶解的特性以製造酥脆感。但是，蛋糕或慕斯則需要以室溫奶油來添加製作，室溫奶油是指介於攝氏 15~22°C之間的奶油狀態，此時奶油具有乳霜性，打發時乳霜狀奶油與砂糖間保留的空氣，可以產生液態奶油或液態脂肪達不到的效果。</p>

## 肆、牛奶及其加工品應用於甜點

### 一、慕斯 (Mousse) 類

慕斯原本與布丁一樣屬於奶凍式可以直接吃的甜點，結合慕斯和海綿蛋糕就變成多彩多姿的慕斯蛋糕，Mousse 在法文中是泡沫的意思，以融化的巧克力或水果風味作為基底，加入充滿空氣感的食材，像是打發鮮奶油、蛋白霜等，或是混合使用所製成。

裝飾蛋糕或作甜點裝飾時，經常需要打發鮮奶油，將液體鮮奶油打發後的霜飾，叫鮮奶油霜 (Whipped cream)，藉由脂肪部分聚集並包覆氣泡後，分散於空氣及乳清表面，具有高黏度支撐其外形之乳狀液，經打發起泡後質地細膩，常使用於西式甜點或蛋糕裝飾上。

眾多因素皆會影響鮮奶油霜之結構特性，包括脂肪含量、打發起泡溫度及打發起泡時間等加工條件、添加安定劑或乳化劑、均質、陳化、貯存溫度等。無添加劑之情況下，鮮奶油霜乳脂率最少需含 30%，才具有較堅硬的泡沫結構，在長時間貯存時，為預防脂肪聚集及乳油上

浮情形之發生，常需要添加安定劑，主要有單雙酸甘油脂、磷酸二鈉、檸檬酸鈉、關華豆膠、鹿角菜膠、刺槐豆膠及大豆卵磷脂等。

在應用技巧上，鮮奶油打發程度的過與不及，往往僅在數秒之間，其中最需要技術的部分，是在擠花裝飾時，仍能保持流暢。許多時候，即使鮮奶油打發狀況剛剛好，但放到擠花袋中擠出來，因為壓力與手溫的關係，就會變成過發的狀態，成品邊緣呈現凹凸不平的裂痕。

## 二、冰淇淋 (Ice cream) 類

冰淇淋最主要原料是鮮奶油，基本做法就是把濃甜的奶類急速冷凍，變成冰涼柔細人見人愛的美食，所以，冰淇淋是否好吃只有兩個條件：好的原料和急速冷凍。慕斯、冰淇淋最大的差別在於室溫放置會不會融化，慕斯可以說是不會溶化，而冰淇淋在零度以上就開始溶化，慕斯經過打發的鮮奶油與吉利丁作用，水分較少；冰淇淋的水分就占 70%。

夏日炎炎，許多人會選擇吃冰淇淋消暑，有許多研究指出添加具有機能性的素材於冰淇淋製作中可以提高健康機能性，以下簡介之。

余 (2017) 研究以枸杞子添加於霜淇淋中，開發具預防保健眼睛潛力之新風味霜淇淋。將新鮮枸杞子煮熟後再粉碎過濾，配合脫脂奶粉、鮮奶油、調味果糖、調味香草植物水萃液、調色食材、乳化劑、安定劑均質後製成霜淇淋霜料。以九分制消費者接受性試驗獲得較高分數之配方為 4.20% 枸杞、1.51% 芳香植物、11.00% 果糖及 3.91% 乳脂肪。產品口感細緻滑順、具層次風味。經換算所得玉米黃素約為 2 mg / 100 g，符合建議攝取量，可望提供健康中草藥嗜好性產品新選擇。

乳酸菌具營養機能及健康效益，經研究證實，益生菌對人體的健康有維持腸道菌群平衡、改善乳糖不耐症、降低膽固醇等效應，所以也有研究添加於冰淇淋中，不過研究顯示在冰淇淋加工生產過程中機械、滲透和冷凍等各種不利因素將對菌株造成損傷，目前研究針對益生菌菌株的篩選與馴化、冰淇淋配方組成、益生菌活性保護等，已經有些進展，未來將有機會開發相關產品。

## 伍、結語

不論是初學者或烘焙師父，除了具備靈巧的雙手和技術外，對於每項材料用途、調整、特性都需瞭若指掌，烘焙產品的主要材料如糖、油、蛋、奶粉、改良劑、膨脹劑等都能影響烘焙

產品品質、質地和組織，製作時可依烘焙產品的性質不同，適當的調整材料的百分比，使成品達到高品質、營養、健康的理想境界。

## 陸、參考文獻

1. 徐華強、黃登訓、謝健一、顧德材（1974）實用麵包製作技術，頁 243-253。
2. 徐華強、黃登訓、顧德材（1979）蛋糕與西點，頁 45-59。
3. 美國乳品協會（2003）美國乳品在烘焙上的應用。烘焙工業 112：6-12。
4. 翟光超 . (2008). 乳清蛋白研究進展 . 現代農業科技 , 21, 283-285。
5. 邵貽沅（2009）乳清蛋白在蛋糕上的應用。烘焙工業 146：15-18。
6. 高霈妤、陳國旋、劉晉嘉、歐展吟、王珩 & 曾裕琇（2010）優格分子創意料理開發實務，全國餐飲創新研發暨文化深耕產學合作學術與實務研討會論文集，頁 178-185。
7. 余秀珀（2017）枸杞霜淇淋之開發，中興大學食品暨應用生物科技學系所學位論文。
8. 趙雯、張健、曹永強 & 楊貞耐 (2017) 高活性益生菌霜淇淋加工技術研究進展，中國乳品工業，3:33-42。
9. Constandache, M. (2005). Influences of sodium caseinate and whey protein to the rheology and baking properties of dough. *Agroalimentary Processes and Technologies*, 11(1), 85-90.
10. Charles I. Onwulata (2008) Baking properties of milk protein-coated wheat bran. *Journal of Food Processing and Preservation*, 32(1):24-38.
11. Jinhan Shon , Young Yun , Malshick Shin , Koo Bok Chin, Jong-Bang Eun ( 2009) Effects of milk proteins and gums on quality of bread made from frozen dough. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 89(8): 1407-1415.



## 歷年得獎人介紹

Introduction of winners



2013 年  
冠軍

18°C巧克力工坊  
蔡佳峰



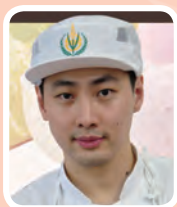
2013 年  
亞軍

科麥股份有限公司  
陳謙璿



2013 年  
季軍

珠寶盒法式點心房  
曾柏文



2014 年  
冠軍

科麥股份有限公司  
陳謙璿



2014 年  
亞軍

浮糖朵兒點心坊  
陳俊宇



2014 年  
季軍

浮糖朵兒點心坊  
林宇駿



2015 年  
冠軍

科麥股份有限公司  
莊怡君



2015 年  
亞軍

香格里拉  
台北遠東國際大飯店  
童怡靜



2015 年  
亞軍

國立高雄餐旅大學  
餐飲廚藝科  
黃偉宸



2015 年  
季軍

德霖技術學院  
范宇辰



2015 年  
季軍

聯瑜烘焙麵包  
張晏瑜



2015 年  
季軍  
波特傑蔬果烘焙  
蔡雲康



2016 年  
季軍  
君悅大酒店  
謝孟宇



2016 年  
冠軍  
L'amour 咖啡廳  
吳永勝



2017 年  
冠軍



米哥烘焙坊  
李佳勳 吳利偉



2016 年  
亞軍  
彰化雅典那之宴  
許志全



2017 年  
亞軍



歐立食品股份有限公司 (聖瑪莉)  
三隻貓頭鷹 (聖瑪莉)  
李郁明 屈芳吟



2016 年  
亞軍  
醒吾科技大學  
黃媛盈



2016 年  
季軍  
小熊烘焙屋  
張家倫



2017 年  
亞軍



比利時商台灣焙樂道  
股份有限公司  
陳建文 張簡綺香



2016 年  
季軍  
波特傑蔬果烘焙  
蔡雲康



2017 年  
季軍

彼得潘烘焙坊  
賴昱銓 吳柏翰



2018 年  
亞軍

歐立食品股份有限公司  
(聖瑪莉)  
李郁明 林益如



2017 年  
季軍

張丁云 巫亮宏



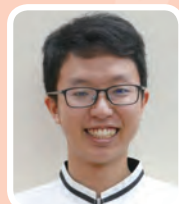
2018 年  
亞軍

58 號烘焙  
趙翊棋 侯怡瑄



2017 年  
季軍

南台科技大學  
洪于茹 羅金平



2018 年  
季軍

南開科技大學  
王文宜 劉潔吟



2018 年  
冠軍

泰樂宴席包辦  
黃怡菱 吳俊明



2018 年  
季軍

彼得潘烘焙坊  
賴昱銓 吳柏翰







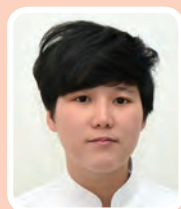
2018 年  
季軍

醒吾科技大學  
吳旻芮 陳昱婷



2019 年  
亞軍

東海高中  
孫亦依 劉家孜



2019 年  
冠軍

歐立食品股份有限公司  
(聖瑪莉)  
陳妮婷 蘇文泰



2019 年  
季軍

高雄法絨法式手工甜點  
姚仲恩 嚴雅芝



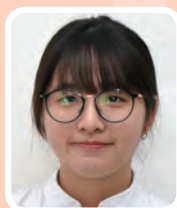
2019 年  
冠軍

中山工商餐飲管理科  
黃俞雯 韓品中



2019 年  
季軍

國立高雄餐旅大學  
餐飲廚藝科  
張歆敏 劉逸晴



2019 年  
亞軍

王鳳玲手作坊  
王鳳玲 黃秀容



2020 年  
冠軍

奇美食品股份有限公司  
廖玟茵 邱于品





2020 年  
冠軍

屏東科技大學  
餐旅管理系

陳昭洵 周芳賓



2020 年  
季軍

臺北市糕餅業  
職業工會

陳建宏 杜宥輓



2020 年  
亞軍

中華專業技能訓練協會  
南投分會

邱巧萍 吳青華



2020 年  
季軍

大同技術學院  
烘焙管理系

韋孝萱 徐湘柔



2020 年  
亞軍

環球科技大學  
餐飲廚藝系

吳雅惠 林俊彥





# 冰淇淋

---

## Ice cream





**阿薩姆奶茶**

2013 年冠軍 蔡佳峰

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
細砂糖	9.9	69
轉化糖漿	3.3	23
右旋糖粉	1.7	12
光泉鮮奶	62.8	439
鮮奶油	19.8	139
低脂奶粉	2.1	15
LOUIS FRANCOIS STAB 2000 穩定劑	0.4	3
合計	100	700
魚池鄉阿薩姆紅茶葉		32

**製作方法與條件**

將鮮奶加熱至 90°C，加入阿薩姆紅茶葉浸泡

5 分鐘，過篩取出奶茶，不足補鮮奶至足量，再與其他材料混合均質，快速降溫後冷藏 24 小時熟成，之後即可製冰。

**馬告鹽之花**

2013 年冠軍 蔡佳峰

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
細砂糖	15.3	114
葡萄糖粉	2.9	22
低脂奶粉	3.6	27
光泉鮮奶	58.2	435
鮮奶油	19.6	147
鹽之花	0.36	2.7
合計	100	748
南投仁愛鄉新鮮馬告		3

**製作方法與條件**

將鮮奶加熱至 90°C，加入新鮮馬告浸泡 5 分鐘，過篩取出鮮奶，不足補鮮奶至足量，再與

其他材料混合均質，快速降溫後冷藏 24 小時熟成，之後即可製冰。



## 黑巧克力

2013 年冠軍 蔡佳峰

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
85 度黑巧克力	11.3	85
細砂糖	6.8	51
右旋糖粉	5.8	44
低脂奶粉	1.6	12
光泉鮮奶	50.2	375
鮮奶油	21	157
轉化糖漿	3.24	24
合計	100	748

### 製作方法與條件

將鮮奶和鮮奶油加熱至 40℃，加入奶粉拌勻，加熱至 50℃加入糖、右旋糖粉、轉化糖漿拌勻加熱至 85℃，將 1/3 的混合液與巧克

力混合融化並拌勻，再與其他混合液混合均質。快速降溫後冷藏 12 小時熟成，之後即可製冰。



## 盤飾冰淇淋 - 彩虹橋

2013 年冠軍 蔡佳峰

### 製作方法與條件

1. 將黑巧克力冰淇淋以菊花嘴擠於達克瓦茲蛋糕上，蓋上杏仁海綿蛋糕冷凍 20 分鐘成形，之後擠上阿薩姆奶茶冰淇淋，蓋上脆餅冷凍 20 分鐘成形，之後於脆餅上撒上 10g 的酥菠蘿，之後以湯匙挖取馬告鹽之花冰淇淋置於酥菠蘿上，冷凍備用。
2. 於瓷盤上以紅、黃、綠調色可可脂，畫上彩虹形狀。以刷子沾適量百香果醬刷於瓷盤上，再將芒果 & 火龍果切小塊置於果醬上。
3. 組合：將芒果及荔枝切小塊，取一湯匙量置於彩虹前端，之後取一湯匙百香果泡泡置於其上，再將蛋糕塔置於適當位置即完成。





## 製作方法與條件

1. 將馬告鹽之花冰淇淋擠於 16cmx1.2cm 的慕斯框中抹平，置於急速冷凍 30 分鐘成形，之後將冷凍成形的馬告鹽之花冰淇淋換置於 16cmx2.4cm 的慕斯框中，並於上放擠黑巧克力冰淇淋並抹平，置於急速冷凍 45 分鐘成形。
2. 將達克瓦茲蛋糕刷上百香果糖漿，並置於八吋慕斯框中冷凍 20 分鐘，之後擠入阿薩姆奶茶冰淇淋，再將已冷凍成形之巧克力 & 馬告鹽之花冰淇淋置於中間並壓平，再擠入阿薩姆奶茶冰淇淋並抹平，急速冷凍 30 分鐘，之後取下慕斯框並噴上巧克力噴飾液，並於達克瓦茲蛋糕外圈擠上一圈百香芒果醬，再沾黏酥菠蘿後冷凍備用。
3. 組合：於黑巧克力底（大）上擠上一圈黑巧克力並排上一圈白巧克力飾片，擠一些黑巧克力並於上方放置一片黑巧克力底（小），再黏上黑巧克力半圓球，再黏上黑巧克力羽毛飾片即可，將完成的巧克力裝飾置於完成的冰淇淋蛋糕上即完成。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
林鳳營全脂牛奶	50	2504
安佳脫脂奶粉	5.2	264
砂糖	9	453.5
葡萄糖粉	6	300
亞格無鹽奶油 82%	8.1	408
STABILISATEUR	0.04	20
愛文芒果丁	14	700
南投百香果汁	7	350
合計	100	4999.5
芒果果醬		300
百香果果醬		300
冷凍愛文芒果丁		500

## 製作方法與條件

1. 先準備好所有配料，將 STAB 混合砂糖，葡萄糖粉，混合均勻。
2. 加熱牛奶至 35°C，加入所有粉類，再加入融化奶油，煮至 85°C。
3. 加入水果一起均質，迅速降溫至 4°C，再均質一次，倒入製冰機。
4. 設定 -6°C，裝入冷凍的鐵盒中，放入急速冷凍。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
林鳳營全脂牛奶	50	2517
安佳脫脂奶粉	4.7	236.5
焦糖	5.9	293
葡萄糖粉	6	300
亞格無鹽奶油 82%	8.8	438
STABILISATEUR	0.3	15
冷凍香蕉 (旗山)	16	800
焦糖香蕉	8	400
香草棒		1 支
合計	100	4999.5
焦糖粉		100
跳跳糖裹巧克力		500
新鮮香蕉 (旗山)		500

## 製作方法與條件

1. 先準備好所有配料，將 STAB 混合砂糖、葡萄糖粉，混合均勻。
2. 手鍋準備 800g 的香蕉，加入 38g 的奶油、香草棒，一起煮濃縮至 400g。
3. 加熱牛奶至 35°C，加入所有粉類，再加入融化奶油，煮至 85°C。
4. 加入水果一起均質，迅速降溫至 4°C 再均質一次，倒入製冰機。
5. 設定 -6°C，裝入冷凍的鐵盒中，放入急速冷凍。



## 檸檬玫瑰 2013 年 亞軍 陳謙璿

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
林鳳營全脂牛奶 (3.6)	50	2506
安佳脫脂奶粉	4.7	188
砂糖	5.9	329
葡萄糖粉	6	300
總統牌鮮奶油 35%	8.8	956.5
STABILISATEUR	0.4	20
台灣綠檸檬	16	300
草莓果醬	8	400
南投埔里農會玫瑰果醬		100
合計	100	4999.5
有機玫瑰糖片		100

### 製作方法與條件

1. 先準備好所有配料，將 STAB 混合砂糖、葡萄糖粉，混合均勻。

2. 加熱牛奶至 35°C，加入所有粉類，再加入融化奶油，煮至 85°C。
3. 加入水果一起均質，迅速降溫至 4°C，再均質一次，倒入製冰機。
4. 設定 -6°C，裝入冷凍的鐵盒中，放入急速冷凍。



## 盤飾冰淇淋 - 奇幻小丑 2013 年 亞軍 陳謙璿

### 製作方法與條件

1. 先將巧克力利用巧克力膜製作成半圓球，拿兩個半圓球黏成一個圓球，底部用一個薄的巧克力片當基座，噴上黃色可可脂。
2. 剪一個放射狀的食用膠片，墊在盤子上噴上紅色可可脂。
3. 把球放在盤子的中央，擠上香蕉冰淇淋，撒上脆片酥餅，擠入芒果果醬，再擠入芒果冰淇淋，撒入裹巧克力的跳跳糖，再放入切丁芒果丁。
4. 最後撒上切碎開心果，和核桃碎粒。
5. 盤子周圍撒上一些開心果和酥菠蘿做裝飾。





## 製作方法與條件

1. 先打法式蛋白餅，利用模具製作成長方形，之後利用可可脂，分別噴上紅色和白色。
2. 製作椰子的達克瓦茲餅，當成底部，堆疊香蕉冰淇淋，再堆疊檸檬玫瑰，中間夾有柚子紅果果醬，最後放上芒果冰淇淋，最上層再放上柚子紅果果醬，但是中間挖空，擠入焦糖醬。
3. 將圓型巧克力裝飾片，噴上小丑的臉，再把他裁切半月形，放在頂部。
4. 周圍再分別以白紅白紅貼上蛋糕體。
5. 撒上開心果，和貼上金箔。



## 馬斯卡邦冰淇淋

2013 年 季軍 曾柏文

## 製作方法與條件

牛奶、蛋黃煮至 40°C 加入安定劑、砂糖、奶粉、轉化糖、葡萄糖漿、馬斯卡邦煮至 85°C 即可冰到隔天使用。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
安定劑	0.5	15
戀職人鮮奶	56.8	1705
蛋黃	4	120
砂糖	9.1	270
轉化糖	2.5	75
葡萄糖漿	6.1	183
安佳奶粉	3.9	117
馬士卡邦	17.1	514
合計	100	2999



## 芒果冰淇淋 2013 年季軍 曾柏文

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
鮮奶	51	1900
鮮奶油	13.7	500
全脂奶粉	2	38
右旋糖	3.2	120
砂糖	7	253
安定劑	0.1	6
轉化糖	0.8	30
芒果泥	22.2	815
合計	100	3662

### 製作方法與條件

鮮奶、鮮奶油煮至 40°C 加入全脂奶粉、右旋

糖、砂糖、安定劑及轉化糖煮至 85°C 降溫加果泥。



## 番石榴冰淇淋 2013 年季軍 曾柏文

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
鮮奶	51	1900
鮮奶油	13	500
全脂奶粉	2	38
右旋糖	3	120
砂糖	8	253
安定劑	0.1	6
轉化糖	0.8	30
番石榴果泥	22.1	810
合計	100	3657

### 製作方法與條件

鮮奶、鮮奶油煮至 40°C 加入全脂奶粉、右旋

糖、砂糖、安定劑、及轉化糖煮至 85°C 降溫加果泥。



## 盤飾冰淇淋 2013 年 季軍 曾柏文

### 製作方法與條件

---

1. 先在盤子上畫上綠色可可脂。
2. 杯子裡放一片乾燥柳丁，擠上番石榴冰淇淋，擺上芒果丁，蓋上乾燥柳丁，再放上半圓馬斯卡邦冰淇淋，插上半片乾燥檸檬片最後放上薄荷葉。
3. 在杯子右邊放上半圓芒果冰淇淋，淋上百香果，放上無花果，最後插上綠色巧克力及糖線點金箔即完成。



## 冰淇淋蛋糕 2013 年 季軍 曾柏文

### 製作方法與條件

---

1. 先灌馬斯卡邦冰淇淋，壓上芒果冰淇淋，然後抹上芒果百香果醬，再壓上番石榴冰淇淋，最後蓋上杏仁蛋糕即完成。
2. 冰硬脫模先用金粉刷上精靈圖案、放上巧克力花、點上透明果膠、再貼上綠色巧克力片最後點金箔即完成。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
MIDIRI 酒	10.23	307
瑞穗吉蒸牧場鮮乳	50.00	1500
依思尼鮮奶油	5.68	171
依思尼奶油	6.82	205
雲林哈密瓜	13.07	392
糖	11.36	340
安定乳化	2.84	85
合計	100	3000



### 製作方法與條件

1. 奶油隔水融化。
2. 鮮奶油與 1/4 鮮乳煮至 85°C。
3. 結合融化後的奶油與做法 2，備用。
4. 以均質機攪拌所有材料，混合均勻。
5. 投料於冰淇淋中製造。
6. 完成製程取出置於料盆中，置入急速冷凍。
7. 依需求分裝或造型。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
柑橘酒	1.60	48
瑞穗吉蒸牧場鮮乳	53.84	1615
依思尼鮮奶油	6.00	180
依思尼奶油	6.71	201
瑞穗紅龍芒果	19.97	600
糖	8.79	263
乳化安定	2.79	84
(壽豐)檸檬皮	0.3	9
合計	100	3000



### 製作方法與條件

1. 奶油隔水融化。
2. 鮮奶油與 1/4 鮮乳煮至 85°C。
3. 結合融化後的奶油與做法 2，備用。
4. 以均質機攪拌所有材料，混合均勻。
5. 投料於冰淇淋中製造。
6. 完成製程取出至於料盆中，置入急速冷凍。
7. 依需求分裝或造型。

## 乳果漾～香蕉 2013 年佳作 林靜宜

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
覆盆子酒	1.51	45
瑞穗吉蒸牧場鮮乳	50.89	1527
依思尼鮮奶油	5.28	158
依思尼奶油	6.33	190
屏東香蕉	15.83	475
花蓮洛神花	3.02	91
冷凍覆盆子	5.09	153
糖	9.42	282
乳化安定	2.63	79
合計	100	3000

### 製作方法與條件

1. 奶油隔水融化。
2. 鮮奶油與 1/4 鮮乳煮至 85°C。
3. 結合融化後的奶油與做法 2，備用。

4. 以均質機攪拌所有材料，混合均勻。
5. 投料於冰淇淋中製造。
6. 完成製程取出至於料盆中，置入急速冷凍。
7. 依需求分裝或造型。



## 盤飾冰淇淋 2013 年佳作 林靜宜

### 製作方法與條件

1. 放上水果小丁。
2. 3 種口味冰淇淋依序放上。
3. 夾層之間飾以餅乾巧克力脆片。
4. 頂端飾以香緹鮮奶油、糖絲。
5. 以果泥畫盤裝點。





## 冰淇淋蛋糕 2013 年 佳作 林靜宜

### 製作方法與條件

1. 於模型中放入海綿蛋糕台。
2. 依序放上芒果、香蕉、密朵莉冰淇淋。
3. 進入急速冷凍定型。
4. 脫模。
5. 圍上巧克力裝飾圍邊。
6. 放上水果及果膠。
7. 完成。



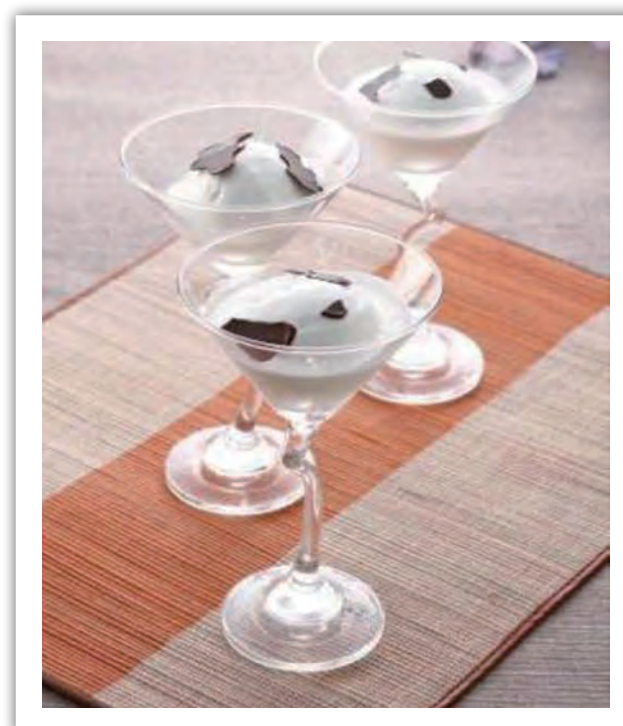
## 牧場牛奶冰淇淋 2013 年 佳作 郭人榜

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
四方牧場牛奶	60	384
四方牧場 38% 動物性鮮奶油	18.725	119.84
脫脂奶粉	3.4	21.76
台糖特級砂糖	7.875	50.4
右旋糖	5.9625	38.16
麥芽糊精	1.4875	9.52
葡萄糖粉	2.55	16.32
合計	100	640

### 製作方法與條件

1. 將左述原物料分別秤出所需克數。
2. 將所秤好之原物料混合，並用手持均質機均質至無塊狀物為止。

3. 使用冰淇淋機加熱至 85°C、進行巴士德殺菌。
4. 製冷至 -9°C 並出冰。
5. 填杯。



## 焦糖海鹽冰淇淋

2013 年 佳作 郭人榜

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
四方牧場牛奶	58.6375	375.28
四方牧場 38% 動物性鮮奶油	20.025	128.16
脫脂奶粉	3.35	21.44
台糖特級砂糖	7.75	49.6
右旋糖	5.325	34.08
麥芽糊精	2.0125	12.88
葡萄糖粉	2.5125	16.08
海鹽	0.3875	2.48
合計	100	640



### 製作方法與條件

1. 將左述原物料分別秤出所需克數。
2. 將砂糖、部分鮮奶油、海鹽取出加熱，製作成焦糖。
3. 將所秤好之原物料混合，並用手持均質機均質至無塊狀物為止。
4. 使用冰淇淋機加熱至 85°C，進行巴士德殺菌。
5. 製冷至 -9°C 並出冰。
6. 貼上 62% 調溫巧克力裝飾填杯。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
四方牧場牛奶	60.625	388
四方牧場 38% 動物性鮮奶油	17.375	111.2
脫脂奶粉	3	19.2
台糖特級砂糖	8.875	56.8
右旋糖	3.5	22.4
麥芽糊精	0.375	2.4
葡萄糖粉	6.25	40
合計	100	640



### 製作方法與條件

1. 將左述原物料分別秤出所需克數。
2. 將魚池日月老茶廠紅玉紅茶茶葉與阿薩姆紅茶茶葉依特定比例混合後，置入牛奶中小火熬煮。
3. 將秤好之原物料混合，並用手持均質機均質至無塊狀物為止。
4. 使用冰淇淋機加熱至 85°C，進行巴士德殺菌。
5. 製冷至 -9°C 並出冰。
6. 填杯。

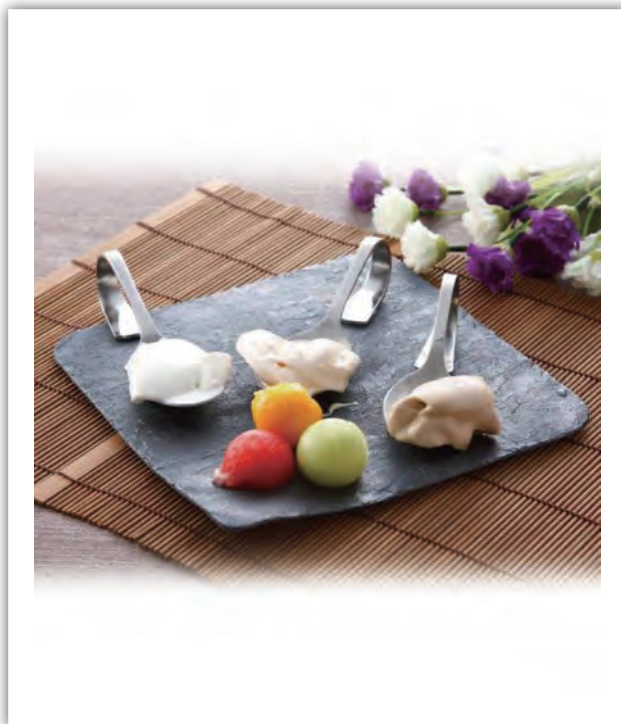


## 盤飾冰淇淋 - 夏日繽紛三種冰 2013 年 佳作 郭人榜

### 製作方法與條件

1. 將冰淇淋挖出後擺盤。
2. 將所需水果 ( 愛文芒果、台東紅心西瓜、宜蘭壯圍鄉哈密瓜 ) 以挖球器挖球。
3. 煮焦糖 ( 註 1 )，並置放於模具上待至冷卻後脫模。
4. 組合並擺盤。

註 1. 水 90、砂糖 300( 焦糖配方 )



## 冰淇淋蛋糕 - 夏日繽紛夏洛特蛋糕 2013 年 佳作 郭人榜

### 製作方法與條件

1. 將所需的三種口味的冰淇淋分別填模，再將所煮好成型的新鮮水果庫利，以一層冰淇淋一層水果庫利的方式置入，放入急速冷凍後待用。
2. 將所需水果以挖球器挖球。
3. 熬煮焦糖並倒入模具中成型。
4. 將冰淇淋脫模，並依順序放置水果裝飾堆疊。
5. 將手指餅乾擺放組裝在旁，並將焦糖模並且組合及擺盤。



## 花生冰淇淋

2013 年 佳作 陳雅琪

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
瑞穗牛奶	100	1680
脫脂奶粉	3.5	59
鮮奶油	31.8	534
葡萄糖粉	4.5	75
福元花生醬	15	252
穩定劑	0.8	13
轉化糖	2	34
砂糖	21	353
合計	178.6	3000



### 製作方法與條件

1. 機器殺菌溫度達 85°C 一分鐘。
2. 秤料的容器與工具噴食用酒精殺菌。
3. 秤料 & 備料。
4. 盛裝冰淇淋之容器放入急速冷凍庫置冷。
5. 所有材料放入容器內用均質器拌勻均質。
6. 將均質好的原料放入殺菌好乾淨的機器內加溫，加溫至 85°C 一分鐘。
7. 將 6. 置入製冰槽降溫 & 製冰淇淋。
8. 製作至溫度 -6°C 即可出冰。
9. 接完出來的冰淇淋盡快放入急速冷凍櫃內冰硬穩定 5 分鐘。
10. 將 9. 的冰淇淋移至 -15°C 的冰箱內暫存放。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
瑞穗牛奶	100	1585
脫脂奶粉	5.2	82
鮮奶油	36.3	575
葡萄糖	9	143
砂糖	26	412
穩定劑	0.8	13
蛋黃	12	190
玫瑰醬		100
香草莢		一條
合計	189.3	3000



### 製作方法與條件

1. 機器殺菌溫度達 85°C後維持 1 分鐘。
2. 秤料的容器與工具噴食用酒精殺菌。
3. 秤料 & 備料。
4. 乘冰淇淋容器放入急速冷凍庫置冷。
5. 所有材料放入容器內用均質器拌勻均質。
6. 將均質好的原料放入殺菌好乾淨的機器內加溫，加溫至 85°C後維持 1 分鐘。
7. 將 6. 置入製冰槽降溫 & 製冰淇淋。
8. 製冰槽降至溫度 20°C由外槽加入玫瑰醬。
9. 製作至溫度 -6°C即可出冰。
10. 接完出來的冰淇淋，盡快放入急速冷凍櫃內冰硬穩定 5 分鐘。
11. 將 10. 的冰淇淋移至 -15°C的冰箱內暫存放。



## 巧克力香蕉冰淇淋 2013 年 佳作 陳雅琪

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
瑞穗牛奶	100	1603
脫脂奶粉	4	64
鮮奶油	33.7	540
砂糖	22.2	356
葡萄糖	5.6	90
黑巧克力 64%	11	176
旗山香蕉	9.3	149
穩定劑	0.7	12
轉化糖	0.6	10
合計	187.1	3000



### 製作方法與條件

1. 機器殺菌溫度達 85°C 後維持 1 分鐘。
2. 秤料的容器與工具噴食用酒精殺菌。
3. 秤料 & 備料。
4. 乘冰淇淋容器放入急速冷凍庫置冷。
5. 所有材料放入容器內用均質器拌勻均質。
6. 將均質好的原料放入殺菌好乾淨的機器內加溫，加溫至 85°C 後維持 1 分鐘。
7. 將 6. 置入製冰槽降溫 & 製冰淇淋。
8. 製作至溫度 20°C 時從外門加入香蕉
9. 製作至溫度 -6°C 即可出冰。
10. 接完出來的冰淇淋盡快放入急速冷凍櫃內冰硬穩定 5 分鐘。
11. 將 10. 的冰淇淋移至 -15°C 的冰箱內暫存放。

## 盤飾冰淇淋 - 繽紛水果 2013 年 佳作 陳雅琪

### 製作方法與條件

#### (一) 產品組合

1. 利用玫瑰香草冰淇淋取 500g 做冰淇淋蛋糕組合。
2. 擠入玫瑰香草冰淇淋再疊上果凍，最後放上蛋糕體，放入急速冷凍。

#### (二) 裝飾組合

1. 將盤子外圍用巧克力醬與紅櫻桃果醬做裝飾，放上甜筒脆皮。
2. 將冰淇淋挖至甜筒脆皮。
3. 撒上糖粉。
4. 放上所有裝飾物做裝飾水果。



## 冰淇淋蛋糕 - 戀愛・狂想 2013 年 佳作 陳雅琪

### 製作方法與條件

#### (一) 產品組合

1. 利用玫瑰香草冰淇淋與香蕉巧克力冰淇淋各取 500g 做冰淇淋蛋糕組合。
2. 8 吋模中擠入下層玫瑰香草冰淇淋再疊上果凍，再依序擠入香蕉巧克力冰淇淋做為上層，最後放上蛋糕體，放入急速冷凍。

#### (二) 裝飾組合

1. 將冰淇淋脫模。
2. 在冰淇淋表面淋上玫瑰淋醬。
3. 放上所有裝飾物和裝飾水果。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
瑞穗鮮奶	56.8	1705
優利康鮮奶油	17.16	515
砂糖	8.28	248
右旋糖	3.31	100
葡萄糖	1.42	43
安佳脫脂奶粉	2.13	64
蛋黃	6.63	199
玫瑰醬	3.79	114
脆皮巧克力醬	外淋	外淋
合計	100	3000



### 製作方法與條件

1. 將乾性材料秤妥後備用，拌勻後加入濕性材料，均質完成後約靜置 30 分鐘。
2. 倒入機器上槽加熱到 85°C 殺菌，溫度到達後打開閥門流入冷卻槽開始製冰，當溫度到達 -7°C 時冰淇淋完成可以乘出容器。
3. 容器須先放進急速冷凍預冷，以防冰淇淋承接時融化。
4. 冰淇淋從機器製作完後，一層冰淋上一層脆皮巧克力醬，攪拌均勻後再鋪上另一層冰，重複上述動作直至完成。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
瑞穗鮮奶	57.39	1722
優利康鮮奶油	17.03	510
砂糖	8.37	251
右旋糖	3.35	100
葡萄糖	1.43	43
安佳脫脂奶粉	2.87	86
蛋黃	6.7	200
香草莢	2.39	(4 支)
大湖草莓果醬	外淋	外淋
合計	100	3000



## 製作方法與條件

1. 將乾性材料秤妥後備用，拌勻後加入濕性材料，均質完成後約靜置 30 分鐘。
2. 倒入機器上槽加熱到 85°C 殺菌，溫度到達後打開閥門流入冷卻槽開始製冰，當溫度到達 -7°C 時冰淇淋完成可以乘出容器，容器須先放進急速冷凍預冷，以防冰淇淋承接時融化。
3. 冰淇淋從機器製作完成後，一層冰淋上一層草莓果醬，攪拌均勻後再鋪上另一層冰，重複上述動作直至完成。
4. 用草莓果實切丁加入冰糖與水熬製成果醬，也可用一般市售水果果醬。

## 蘭姆葡萄 2013 年佳作 陳慶華

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
瑞穗鮮奶	57.25	1718
優利康鮮奶油	16.98	510
砂糖	7.16	215
右旋糖	3.34	100
葡萄糖	1.43	43
安佳脫脂奶粉	2.86	86
蛋黃	5.96	178
蘭姆葡萄	4.53	136
合計	100	3000

### 製作方法與條件

1. 將乾性材料秤妥後備用，拌勻後加入濕性材料，均質完成後約靜置 30 分鐘。
2. 倒入機器上槽加熱到 85°C 殺菌，溫度到達

後打開閥門流入冷卻槽開始製冰，當溫度到達 -7°C 時冰淇淋完成可以承出容器。

3. 容器須先放進急速冷凍預冷，以防冰淇淋承接時融化。



## 盤飾冰淇淋 - 水果金字塔 2013 年佳作 陳慶華

### 製作方法與條件

1. 取用粉紅戀人（玫瑰巧克力）冰淇淋用擠花袋灌入金字塔模型中，置入急速冷凍 -40°C 約半小時即可脫模。
2. 將所有裝飾品陳列擺設，草莓需一開始為後面背景擺飾。
3. 在金字塔頂端放上葉子造型巧克力與食用金箔。



## 冰淇淋蛋糕 - 初戀 2013 年 佳作 陳慶華

### 製作方法與條件

1. 在粉紅戀人 ( 玫瑰巧克力 ) 冰淇淋於  $-5^{\circ}\text{C}$  時取出用擠花袋擠入 8 吋蛋糕模型中當表面第一層，鋪上一層桑葚果凍。
2. 虹彩香草 ( 草莓香草 ) 冰淇淋於  $-5^{\circ}\text{C}$  時取出用擠花袋擠入先前製作半份 8 吋蛋糕模型中當第二層底座再放上 8 吋蛋糕體 1 片。
3. 放入急速冷凍  $-40^{\circ}\text{C}$ ，約 1 小時即可脫模。
4. 用打發鮮奶油塗抹整個蛋糕，邊緣以馬卡龍碎屑沾黏上去。
5. 梨山蘋果切薄片泡入紅酒中醃製，待軟化上色後，由中心排列成一朵玫瑰。
6. 把所有裝飾品依序擺上蛋糕。



## 玄米冰淇淋 2013 年 佳作 黃閔璋

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
光泉鮮奶	55.9	2475
光泉鮮奶油	15.3	675
全脂奶粉	5.1	225
轉化糖漿	3.7	165
糖	7.1	315
殺菌蛋黃	1.6	69
糙米粉	11.3	500
合計	100	4424

### 製作方法與條件

1. 將所有原物料倒入鋼盆用手持均質機均質，隔水加熱至  $85^{\circ}\text{C}$  約 5 分鐘。

2. 經篩網過濾，倒入冰淇淋機降溫攪拌。
3. 降溫至  $4^{\circ}\text{C}$  開始低溫攪拌約 8 分鐘。
4. 攪拌好的冰淇淋再倒入容器中，再放入急速冷凍。





### 鐵觀音冰淇淋 2013 年 佳作 黃閔璋

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
光泉鮮奶	52.9	2300
光泉鮮奶油	20.7	900
奶粉	7.4	320
轉化糖漿	3.2	140
糖	7.4	321
殺菌蛋黃	4.1	180
鐵觀音茶粉	2.3	100
葡萄糖粉	2.3	100
合計	100	4361

#### 製作方法與條件

1. 將所有原物料倒入鍋盆用手持均質機均質，隔水加熱至 85°C 約 5 分鐘。
2. 經篩網過濾，倒入冰淇淋機降溫攪拌。

3. 降溫至 4°C 開始低溫攪拌約 8 分鐘。
4. 攪拌好的冰淇淋再倒入容器中，再放入急速冷凍。



### 黑芝麻冰淇淋 2013 年 佳作 黃閔璋

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
光泉鮮奶	50.9	2316
光泉鮮奶油	19	864
奶粉	7.7	350
轉化糖漿	2.6	120
糖	6.6	300
殺菌蛋黃	4.4	200
黑芝麻醬	6.3	288
葡萄糖粉	2.2	100
合計	100	4538

#### 製作方法與條件

1. 將所有原物料倒入鍋盆用手持均質機均質，隔水加熱至 85°C 約 5 分鐘。
2. 經篩網過濾，倒入冰淇淋機降溫攪拌。

3. 降溫至 4°C 開始低溫攪拌約 8 分鐘。
4. 攪拌好的冰淇淋再倒入容器中，再放入急速冷凍。



### 製作方法與條件

1. 先做比利時鬆餅讓它冷卻。
2. 比利時鬆餅冷卻後用挖杓將 3 種口味冰淇淋——挖至鬆餅上方，再放入急速冷凍庫冰硬。
3. 煮芒果淋醬，覆盆子淋醬至冷卻。
4. 此時可做巧克力裝飾片。
5. 清洗水果，再將水果切丁。
6. 將做好淋醬點綴到圓盤上，再放上金箔。
7. 拿出冰箱的冰淇淋放於圓盤中間，將切好的水果擺設上去，再將裝飾片擺設上去，最上面再擺設薄荷葉即可完成。



### 製作方法與條件

1. 將 72% 調溫巧克力拌入巴芮脆片放入烤盤壓平約 0.5 公分。
2. 煮焦糖淋面，做巧克力裝飾片。
3. 用 8 吋模具壓巧克力巴芮脆片至模具中將玄米冰淇淋充填至裡面約 1.5 公分，再放入急速冷凍以此類推充填芝麻冰淇淋，鐵觀音冰淇淋。
4. 清洗水果，將水果切丁。
5. 將充填好冰淇淋脫膜，抹上鮮奶油再放入急速冷凍。
6. 拿出抹好鮮奶油噴上巧克力，再淋上焦糖淋面旁邊沾開心果粒放入急速冷凍。
7. 拿出冰淇淋蛋糕擺設煎餅、水果、巧克力裝飾片、金箔即可完成。
8. 巧克力噴面。
9. 調溫巧克力 1 可可脂 2。
10. 焦糖淋面。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
國產鮮奶	51	1700
奶油	8.1	270
砂糖	12.5	415
右旋糖	3	100
脫脂奶粉	2.7	90
愛文芒果	17	565
百香果	3	100
柚子原汁	1.9	65
台灣香檬		5 顆
合計	100	3305



## 製作方法與條件

### 冰淇淋製作

將牛奶和奶油一起加熱至 45°C，加入所有粉類，再煮至 85°C，離火加入芒果均質，倒入製冰機。

### 芒果果凍

吉利丁加水備用，將芒果果泥、水及檸檬果泥煮滾加入拌勻好的洋菜膠與糖，再次煮滾才入吉利丁凍，芒果切成 0.3 公分正方形的小塊備用，填滿芒果凍冷藏。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
國產鮮奶	50.6	1665
鮮奶油	19	627
砂糖	15	525
右旋糖	3	100
脫脂奶粉	1.6	55
茶液	9	300
蜜香茶粉	0.4	15
合計	100	3287

## 製作方法與條件

### 冰淇淋製作

將牛奶和鮮奶油一起加熱至 45°C，加入所有粉類，再煮至 85°C，離火加入茶液和茶粉均質後，倒入製冰機。

### 茶液製作

將牛奶加熱，冒小泡時，離火，將茶葉和陳皮一次加入手鍋中，保鮮膜封起來，燜 5 分鐘，過篩備用。

### 茶凍製作

將 85°C 200g 的水沖入茶葉中，浸泡 40 秒，倒掉，再沖入 200g 浸泡 1 分鐘過篩，取 100g 加入蒟蒻粉，倒入杯中每杯 10g。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
國產鮮奶	45	1365
鮮奶油	17.8	540
砂糖	9.1	366
右旋糖	2.9	90
脫脂奶粉	2	63
米糊	19.8	600
合計	100	3024

## 製作方法與條件

### 先製作米糊

1. 將三種米混合，洗淨，倒入牛奶中加入香草，浸泡 1hr。
2. 使用熱水將花果茶和水混合浸泡，之後再取 90g 備用。
3. 使用小火將 1 開始煮，約 15 min 後加入香吉士皮，煮至整個粘稠，加入其他配料即可。BRIX 30 度

### 冰淇淋製作

將牛奶和鮮奶油一起加熱至 45°C，加入所有粉類，再煮至 85°C，離火加入米糊小米酒均質，倒入製冰機，2°C 時加入花果茶。

### 杯子底部

100g 米糊 + 20g 蜂蜜

( 每個杯子 10g，上面擠 80g 冰淇淋 )



## 生生不息 2014 年冠軍 陳謙璿

### 製作方法與條件

1. 將盤子中間圓圈畫上黃色可可脂，再畫上綠色可可脂。
2. 將芒果、火龍果、鳳梨，切成丁狀，排成小圍牆，放上薄荷葉。
3. 另一邊撒上乾燥桂花，和小菊花，和其他乾燥花朵，放上切成小丁的水果軟糖。
4. 將巧克力蛋糕，切成圓形，撒上可可碎豆，上面放上橢圓的米冰淇淋。
5. 再放上一隻長的巧克力飾片，點上金箔。



## 飲水思源 2014 年冠軍 陳謙璿

### 製作方法與條件

1. 將 380g 的茶冰淇淋倒入 18cm 冷凍的框裡抹平，倒入冷卻的大湖草莓庫利，蓋上久貢地蛋糕體冷凍。
2. 將烤好的達克瓦茲上面倒上 50g 的巧克力脆片，抹平，蓋入第 1 步驟。
3. 待上面產品冰硬後，準備 20cm 冷凍框，加入 400g 米冰淇淋，邊邊稍微抹平，將步驟 2 之產品壓入框中，急速冷凍。
4. 脫模後噴上白色可可脂，再噴上綠色可可脂，擺上河流巧克力飾片、開心果碎粒、花瓣、一些新鮮花草、乾燥花草。將可可碎粒放在蛋糕四周。
5. 最後將造型冰塊，放於壓克力上，將蛋糕放在上面，周圍放上乾冰。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
砂糖	11.24	225
葡萄糖粉	4.75	95
國產鮮奶	50.35	1008
奶油	7.99	160
脫脂奶粉	3.90	78
蛋黃	4.00	80
台南烏香芒果	17.68	354
馬告山胡椒	0.10	2
合計	100	2002



### 製作方法與條件

1. 先將 250 g 牛奶與馬告山胡椒放入鍋中煮至沸騰過濾。
2. 再加入 758 g 牛奶、奶粉，加熱至 25°C。
3. 加入砂糖、葡萄糖粉，加熱至 35°C。
4. 加入融化奶油煮至 40°C。
5. 加入蛋黃煮至 85°C。
6. 迅速降溫至 4°C。
7. 加入芒果一起均質，倒入冰淇淋機，依照機器使用說明製成冰淇淋，放入急速冷凍。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
砂糖	8.33	170
葡萄糖粉	7.35	150
國產鮮奶	65.78	1342
奶油	6.70	136.6
脫脂奶粉	3.01	61.4
蛋黃	6.86	140
阿里山高山烏龍茶	1.96	40
合計	100	2040



### 製作方法與條件

1. 先將 800g 牛奶放入鍋中煮沸，加入茶葉，浸泡五分鐘後過濾。
2. 將 1. 的重量補足至 1342g，再加入奶粉加熱至 25°C。
3. 加入砂糖、葡萄糖粉，加熱至 35°C。
4. 加入融化奶油煮至 40°C。
5. 加入蛋黃煮至 85°C。
6. 迅速降溫至 4°C，再倒入冰淇淋機，依照機器使用說明製成冰淇淋，放入急速冷凍。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>焦糖奶油</b>		
砂糖	64.07	280
奶油	35.93	157
合計	100	437
<b>焦糖冰淇淋</b>		
焦糖奶油	21.85	437
葡萄糖粉	3.93	78.5
國產鮮奶	67.20	1344
脫脂奶粉	3.75	75
蛋黃	3.20	64
鹽之花	0.08	1.5
合計	100	2000
<b>焦糖爆米香</b>		
爆米香 (台灣在來米)	16.00	40
嘉義六腳花生	8.00	20
砂糖	60.00	150
水	16.00	40
合計	100	250

## 製作方法與條件

### 焦糖奶油作法

將砂糖煮成焦糖，加入奶油，降溫備用。

### 焦糖冰淇淋作法

1. 將牛奶、奶粉放入鍋中加熱至 25°C。
2. 加入葡萄糖粉，加熱至 40°C。
3. 加入蛋黃及焦糖奶油煮至 85°C，加入鹽之花。
4. 迅速降溫至 4°C，再倒入冰淇淋機，依照機器使用說明製成冰淇淋，放入急速冷凍。

### 焦糖爆米香作法

1. 將砂糖、水倒入平底深鍋煮至 120°C，離火。
2. 加入爆米香及花生攪拌至周圍結晶。
3. 開小火繼續加熱煮至焦糖化，鋪平至烤盤上。

### 組合

將製作好的冰淇淋混入焦糖爆米香，冷凍備用。





**橙月** 2014 年 亞軍 陳俊宇

**製作方法與條件**

1. 將冰淇淋倒入半圓矽膠模型 (6cm) 至 1/2 高度。
2. 加入焦糖鳳梨醬 10 g。
3. 將冰淇淋填滿，再蓋上酥脆甜餅 ( 6cm)，冷凍定型，脫模。
4. 將冰淇淋沾上義大利蛋白霜置圓盤中央。
5. 圓盤周圍淋上熱帶水果果泥醬，並使用黑糖脆餅及新鮮水果裝飾。



**千歲檜** 2014 年 亞軍 陳俊宇

**製作方法與條件**

1. 將米香 × 鹽之花冰淇淋 275g，倒入 7 吋模抹平，冷凍定型。
2. 加入百香果果醬 100g 抹平，冷凍定型，脫模備用。
3. 準備 8 吋圓形模，鋪上杏仁海綿蛋糕。
4. 填入高山烏龍冰淇淋 300g 抹平，再放上 2。
5. 填入高山烏龍冰淇淋至九分滿。
6. 放入花生酥餅，冷凍定型。
7. 脫模後，蛋糕表面抹上烏龍茶鏡面，周邊淋上牛奶巧克力裝飾。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
國產鮮奶	50	1000
發酵無鹽奶油	7.6	152
脫脂奶粉	2.8	56
葡萄糖粉 (一)	10	200
蛋黃	5.4	108
葡萄糖粉 (二)	3	60
台南烏香芒果	20.2	404
阿里山山葵	1	20
合計	100	2000



### 製作方法與條件

1. 鮮奶與無鹽奶油煮至 35°C 加入脫脂奶粉及葡萄糖粉 (一) 拌勻，煮至 40 °C。
2. 蛋黃、葡萄糖粉 (二) 拌勻加入步驟 1 中回煮至 85°C，立即隔冰防止煮鍋餘溫持續加溫。
3. 使用均質機將芒果與步驟 2 混合，並迅速降溫至 4°C，加入新鮮山葵後置入冰淇淋機中。

## 中西合璧 - 蜜香紅茶威士忌冰淇淋

2014 年 季軍 林宇駿

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
坪林蜜香紅茶*	16	320
國產鮮奶	50	1000
發酵無鹽奶油	7.6	152
葡萄糖粉	10	200
脫脂奶粉	2.8	56
砂糖 (一)	3	60
蛋黃	6.6	132
砂糖 (二)	3	60
國產威士忌	1	20
合計	100	2000
* 先前準備		
坪林蜜香紅茶茶葉		80
沸水		480
國產鮮奶		1100

4. (1) 浸泡 30 秒後，將茶葉瀝乾，取得 320 g 紅茶，隔冰備用。
- (2) 將鮮乳煮至沸騰沖泡瀝乾的茶葉中，浸泡 2 分鐘後，將茶葉瀝乾，取得 1000g 鮮乳。



### 製作方法與條件

1. 將鮮乳、無鹽奶油、葡萄糖粉拌勻，降溫至 35°C，加入脫脂奶粉、砂糖 (一) 拌勻回煮至 40°C。
2. 蛋黃、砂糖拌勻加入步驟 1 中回煮至 85°C，立即隔冰防止煮鍋餘溫持續加溫。
3. 使用均質機將紅茶與步驟 2 混合，並迅速降溫至 4°C，加入威士忌後置入冰淇淋機中。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
國產鮮奶	50	1000
發酵無鹽奶油	7.6	152
脫脂奶粉	2.8	56
砂糖	2.6	52
葡萄糖粉	6.5	130
飲用水	18	360
台中秈十號糙米*	7	140
埔里龍眼蜜	5.5	110
合計	100	2000



### 製作方法與條件

1. 用清水將米洗過兩次，將水瀝乾後以飲用水將重量補足至 500g，浸泡一晚備用。
2. 使用均質機將飲用水和秈糙米打碎備用。
3. 鮮奶與無鹽奶油煮至 35°C 加入脫脂奶粉、砂糖及葡萄糖粉拌勻，煮滾後將步驟 2 加入以中小火慢煮至沸騰。
4. 降溫至 40°C 時使用均質機將龍眼蜜與步驟 3 混合，並迅速降溫至 4°C 置入冰淇淋機中。

## 綴滿枝頭 2014 年 季軍 林宇駿

### 製作方法與條件

1. 將蜜香紅茶馬卡龍結合蜜香紅茶威士忌冰淇淋置於盤中央。
2. 將包種茶巧克力片與步驟 1 結合。
3. 將秈米龍眼蜜冰淇淋填入嘉義竹崎龍眼中後，與步驟 2 結合。
4. 將烏香芒果山葵冰淇淋入模放上一片茶香在來米塔皮，脫模後以茶香在來米可麗餅皮完成布包造型，與步驟 2 結合。
5. 將南投清境燈籠果置於馬卡龍上方，最後以茶香鮮奶油香緹、奇異果泥、桃園拉拉山獼猴桃完成裝飾。



## 登峰造極 2014 年 季軍 林宇駿

### 製作方法與條件

1. 將秈米龍眼蜜冰淇淋 215g 填入四吋模具、100g 填入六吋模具中，冷凍定型。
2. 蜜香紅茶威士忌冰淇淋填入六吋模具一半後放入四吋秈米龍眼蜜冰淇淋，再以蜜香紅茶威士忌冰淇淋填滿整個模具冷凍定型。
3. 將烏香芒果山葵冰淇淋填入七吋模具中冷凍定型。
4. 八吋茶香在來米塔皮抹上奇異果果醬後放上七吋烏香芒果山葵冰淇淋，再將步驟 2 脫模置於上方。
5. 以 85g 秈米龍眼蜜冰淇淋填滿塔皮空隙並放上八顆南投清境燈籠果。
6. 放上台灣黑熊馬卡龍及可塑巧克力完成裝飾。





# 蛋糕

---

## Cake





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>鮮奶酪</b>		
鮮奶	64.9	300
鮮奶油	21.6	100
砂糖	8.7	40
吉利丁片	2.2	10
橙酒	2.6	12
合計	100	462
<b>火山青乳酪</b>		
奶油乳酪	27.3	125
鮮奶	26	119
低筋麵粉	1.7	8
玉米粉	6.1	28
蛋黃	9.2	42
蛋白	17.5	80
糖	10.9	50
蜜香烏龍茶粉	0.9	4
日本抹茶粉	0.4	2
合計	100	458
<b>茶風酥餅</b>		
奶油	27.4	75
鹽	0.4	1
二砂	23	63
蛋黃	12.8	35
麵粉	25.5	70
小麥胚芽粉	7.3	20
泡打粉	1.8	5
樹蘭烏龍茶粉	1.8	5
合計	100	274
<b>香橙香緹液</b>		
鮮奶油	61.9	130
橘香丁	14.3	30
糖	23.8	50
合計	100	210

## 製作方法與條件

### 火山青乳酪

1. 乳酪、鮮奶隔水加熱溶解，加入玉米粉、低筋麵粉混合後再把蛋黃拌勻即可。
2. 蛋白和砂糖打發再和麵糊拌勻倒入模具裡入烘焙烤箱。
3. 烘焙溫度 200°C / 150°C，烤焙 20~25 分鐘。

### 鮮奶酪

鮮奶及鮮奶油加熱，加入泡水吉利丁與糖混合均勻倒入乳酪中心，冷藏待凝固。

### 茶風酥餅

將所有材料按順序拌勻即可



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>奶皇醬 90g/ 個</b>		
鮮奶 (1)	31.6	28.5
細砂糖 (1)	6.3	5.7
無鹽奶油	2.8	2.5
鮮奶 (2)	10.4	9.4
細砂糖 (2)	6.3	5.7
玉米粉	4.7	4.2
馬斯卡邦乳酪	12.7	11.4
酸奶	6.3	5.7
全蛋	12.6	11.3
蛋黃	6.3	5.7
合計	100	90.1
<b>甜派皮 5g/ 個</b>		
無鹽奶油	23.8	1.2
糖粉	16	0.8
蛋黃	3.9	0.2
蛋白	5.9	0.3
杏仁粉	5.4	0.3
香草濃縮液	0.1	0.1
低筋麵粉	44.5	2.3
海鹽	0.4	0.1
合計	100	5.3
<b>黑糖奶酥 15g/ 個</b>		
奶油	21.7	3.3
細砂糖	7	1.1
傳統黑糖粉	22	3.3
泡打粉	0.4	0.1
椰子粉	10.9	1.6
燕麥片	9.1	1.4
中筋麵粉	10.9	1.7
杏仁粉	9	1.4
杏仁片	9	1.4
合計	100	15.3

**奶皇醬**

1. 鮮奶 (1)、糖 (1)、奶油煮滾。
2. 鮮奶 (2)、糖 (2)、玉米粉拌勻，將步驟 1 沖入，回煮。
3. 加入馬斯卡邦乳酪、酸奶拌勻。
4. 加入全蛋、蛋黃，冷卻、靜置。
5. 每個塔含 90g 重奶皇醬。

**甜派皮**

1. 奶油打軟，依序加入糖粉、蛋黃、蛋白、香草濃縮液拌勻。
2. 加入杏仁粉、低筋麵粉、海鹽拌勻，冷藏。
3. 用丹麥機壓延厚 0.3 公分，用圓模直徑 9 公分取派皮。

**黑糖奶酥**

1. 全部材料拌勻後冷藏、鬆弛。
2. 烘焙上火 175°C / 下火 160°C，50 分鐘。

**起士卡士達醬**

1. 蛋黃、香草濃縮液、糖、低筋麵粉、玉米粉拌勻。
2. 鮮奶煮滾，沖入步驟 1 回煮。
3. 加入奶油乳酪。
4. 每個卡士達醬 30g 重。

**裝飾**

1. 將哈密瓜挖球、切片。
2. 撒上防潮糖粉和插牌。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>海綿蛋糕體</b>		
全蛋	38	195
蛋黃	6	32
砂糖	22	113
低筋麵粉	15	75
玉米粉	5	23
鮮奶	9	45
奶油	5	23
合計	100	506
<b>克林姆內餡</b>		
國產鮮奶	71	650
玉米粉	4	40
砂糖	11	100
蛋黃	13	120
香草醬	1	3
合計	100	913
<b>裝飾材料</b>		
新鮮大湖草莓		些許
新鮮覆盆子		些許
新鮮藍莓		些許
紅醋栗		些許
脆片		些許
開心果		些許

## 製作方法與條件

### 海綿蛋糕體

1. 全蛋和蛋黃加溫到 40°C。
2. 再和砂糖攪拌至需要的打發狀態。
3. 加入過篩好的低筋麵粉和玉米粉拌勻。
4. 緊接著慢慢倒入液態奶油和鮮奶攪拌均勻即可入模烤焙 (2 吋 / 個) 上下火 180°C / 180°C，22~25 分鐘。

### 克林姆內餡

鮮奶煮滾後、加入玉米粉、砂糖、蛋黃攪拌均勻，接著回煮至濃稠狀，加入香草醬即可備用。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>牛奶慕斯</b>		
砂糖	3	8
牛奶	83	250
吉利丁	3	9
馬斯卡邦	4	12
動物性鮮奶油	8	24
合計	100	303
<b>覆盆子慕斯</b>		
砂糖	3	8
牛奶	60	172
吉利丁	2	6
濃縮覆盆子果泥	17	48.5
動物性鮮奶油	17	48.5
合計	100	283
<b>百香果凍</b>		
百香果果泥	88	80
砂糖	11	10
吉利丁	1	1.2
合計	100	91.2
<b>檸檬蛋糕</b>		
全蛋	27	142
砂糖	21	112
海藻糖	5	28
檸檬皮	1	3
鹽	1	1
無鹽奶油	21	112
低筋麵粉	20	106
蜂蜜	1	6
檸檬汁	1	10
合計	100	520

## 製作方法與條件

### 牛奶慕斯

將牛奶、砂糖煮滾，加入吉利丁、馬斯卡邦，降

溫後拌入打發動物性鮮奶油，冷藏備用。

### 覆盆子慕斯

將牛奶、砂糖煮滾，加入吉利丁、覆盆子果泥，冷卻後拌入動物奶油，冷藏備用。

### 百香果果凍

將百香果果泥、砂糖加熱，拌入吉利丁，冷藏冰硬。

### 檸檬蛋糕

1. 全蛋、砂糖隔水，融化 40°C，海藻糖、檸檬皮、鹽拌散加入全蛋打至全發，約 5 到 10 秒鐘不滴落，加融化油，溫度 50°C，最後拌粉。

2. 180°C / 150°C 上色轉向降溫，總長約 25~35 分鐘。

### 檸檬酥餅

將乾性材料混合，加入奶油，奶油稍軟後加入蛋液，成糰後擀平，冷藏鬆弛 30 分鐘，180°C / 160°C 烤至上色。

### 組合

將牛奶慕斯與覆盆子慕斯各裝一半，擠入 1/3 矽膠膜，放入百香果果凍，再擠少許慕斯，放入蛋糕，最後用慕斯擠滿，放入冷凍，冰硬後脫模，淋上杏桃果膠，放在酥餅上，在慕斯底部沾上開心果碎，頂部放上覆盆子。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>米塔皮</b>		
無鹽奶油	27	162
糖 粉	13	78
海 鹽	0.2	1.2
全 蛋	4	24
蜂 蜜	1	6
蓬萊米穀粉	20	120
低筋麵粉	35	210
合 計	100	601.2
<b>香檸奶凍</b>		
鮮 奶	60	348
細砂糖	15	87
海 鹽	0.1	0.5
玉米粉	5	29
全 蛋	7	41
檸檬汁	8	46
無鹽奶油	5	29
檸檬皮		1 個量
合 計	100	580
金桔果醬		100
<b>裝飾</b>		
檸檬片		2 個
海藻糖		30

## 製作方法與條件

### 米塔皮

1. 奶油常溫軟化，將糖、鹽、蛋、蜂蜜全數拌勻。
2. 粉類過篩加入 1 拌成糰 移至冷凍冰硬。
3. 塔皮擀開約 0.3 公分壓入模型塔皮上壓重石入爐烘烤，上火 190℃ / 下火 190℃，烘烤 20 分鐘。

### 香檸奶凍

1. 鮮奶加熱。
2. 糖、鹽、玉米粉、全蛋放入鍋拌勻。
3. 1 沖入 2 回煮至濃稠狀離火加入奶油拌勻。
4. 降溫至 45℃加入檸檬汁拌勻即可填入塔皮中。

### 組合

1. 將果醬塗抹在塔皮內底層。
2. 趁奶凍溫熱有流狀灌入塔殼中。
3. 裝飾切片檸檬浸漬海藻糖。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>鮮奶巴巴露</b>		
國產鮮奶	34	252
動物性鮮奶油	25	185
蛋黃	8	59
細糖	8	59
吉利丁片	2	15
動物性鮮奶油	22	163
橙酒	1	7
合計	100	740
<b>紅龍果慕斯</b>		
火龍果	38	198
吉利丁片	2	10
國產鮮奶	20	104
細糖	5	26
動物性鮮奶油	35	182
合計	100	520
<b>可可蛋糕體</b>		
蛋白	22.4	112
細糖	15.4	77
可可粉	3.4	17
國產鮮奶	12.2	61
沙拉油	11.2	56
低筋麵粉	15.2	76
蛋黃	11.2	56
細糖	8.6	43
小蘇打粉	0.2	1
泡打粉	0.2	1
合計	100	500

## 製作方法與條件

### 鮮奶巴巴露

1. 鮮奶 + 動物性鮮奶油煮至滾。
2. 蛋黃 + 糖打發。
3. 鮮奶沖入蛋黃中 + 泡軟的吉利丁片拌勻。
4. 過篩，冷卻，加入橙酒及打發後的鮮奶油拌勻。

### 紅龍果慕斯

1. 牛奶 + 糖加熱，放入泡軟後的吉利丁片拌勻。
2. 加入火龍果汁拌勻。
3. 再加入打發的鮮奶油拌勻，倒入杯中冷凍至硬。

### 可可蛋糕體

1. 蛋白 + 糖打至濕性發泡。
2. 沙拉油 + 可可粉加熱拌勻。
3. 加入蛋黃 + 糖 + 鮮奶 + 其餘粉類拌勻。
4. 蛋白 + 蛋黃糊拌勻。
5. 烘焙：200°C / 150°C，10 分鐘。

### 組裝

1. 先將鮮奶巴巴露倒至杯冷凍至硬。
2. 擠入紅龍果慕斯，放上可可蛋糕體，再擠紅龍果慕斯，冷凍至硬。
3. 倒入芒果淋面，冷藏備用。
4. 擺上裝飾物即可。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>米慕斯</b>		
玄米粉	7	50
牛奶	34.8	250
糖	10.5	75
香草莢		1 條
吉利丁	1.3	10
鮮奶油	38.1	275
起士	8.3	60
合計	100	720
<b>米布丁</b>		
牛奶	35.5	125
鮮奶油	35.5	125
糖	8.5	30
米	20.5	72
香草條		1 條
合計	100	352
<b>米蛋糕</b>		
蛋黃	20.1	105
蛋白	13.6	71
糖	24.4	127
米粉	25	130
奶油	6.8	35
牛奶	6.8	35
玉米糖漿	3.3	17
合計	100	520
玄米卡士達醬		少許

## 製作方法與條件

### 米慕斯

1. 牛奶、糖與香草莢加熱至糖融化，拌入泡軟的吉利丁拌勻即為麵糊。

2. 鮮奶油與起士打發與麵糊還有少許的米布丁拌勻即可。

### 米布丁

1. 米先洗乾淨，再將所有材料混合小火熬煮約 30 分鐘，熬煮到水分都消失即可。

### 米蛋糕

1. 蛋黃 + 蛋白 + 糖打發下過篩的粉類拌勻再倒入融化奶油與牛奶還有玉米糖漿拌勻即可入模烤焙。
2. 烤焙 170°C / 170°C，約 12 分鐘。

### 裝飾

1. 先將慕斯填入模型中再依序放入咖啡醬汁、巧克力克片、米布丁、海綿蛋糕，再送冷凍即可。
2. 將慕斯從冷凍取出並淋上咖啡鏡面，再放上巧克力飾片與米卡龍再畫巧克力線即可。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>酥菠蘿</b>		
奶油	30.79	125
低筋麵粉	61.58	250
砂糖	7.64	31
合計	100	406
<b>百香庫利</b>		
新鮮百香果	54.47	250
砂糖	27.23	125
吉利丁粉	3.05	14
水	15.25	70
合計	100	459
<b>蜂蜜奶油凍</b>		
牛奶	33.98	440
砂糖	3.47	45
蛋黃	6.95	90
吉利丁粉	1.74	22.5
水	8.69	112.5
蜂蜜	13.90	180
動物性鮮奶油	31.27	405
合計	100	1295
開心果碎		些許
覆盆子果醬		些許

## 製作方法與條件

### 酥菠蘿

將材料全部拌勻即可，搓開取 20g 放入圓形慕斯模入爐烤焙，約 15 分鐘，出爐放涼備用。

### 百香庫利

新鮮百香果與糖以中小火熬煮，煮沸後放入吉利丁，待溫度降至 30°C 倒 20g 至慕斯模放入冷藏備用。

### 蜂蜜奶油凍

1. 將砂糖與蛋黃充分拌勻，將牛奶煮至 80°C 左右，沖入砂糖、蛋黃裏，煮至濃稠狀，加入預先以水還原的吉利丁，完全拌溶後加入蜂蜜拌勻，過篩，微涼後加入打發之動物性鮮奶油拌勻，灌入慕斯模裏放入冷凍冰硬。
2. 從冷凍取出脫模，周圍鋪上開心果碎，擠上覆盆子果醬，即完成。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>酥菠蘿</b>		
奶油	6.08	125
低筋麵粉	12.17	250
糖	1.51	31
<b>覆盆子庫利</b>		
覆盆子果泥	12.17	250
糖	6.08	125
吉利丁粉	0.68	14
水	3.41	70
<b>烏龍牛奶慕斯</b>		
牛奶	21.41	440
糖	2.19	45
蛋黃	4.38	90
吉利丁粉	1.09	22.5
水	5.47	112.5
蜂蜜	1.95	40
動物鮮奶油	19.71	405
黑烏龍	0.73	15
橙酒	0.97	20
合計	100	2055

## 製作方法與條件

### 酥菠蘿

將材料混合均勻擀開，用圓形切模切出圓底，入烤箱 15 分鐘，放涼備用。

### 覆盆子庫利

果泥和糖以中小火熬煮，煮沸加入吉利丁拌勻，倒入矽膠模放置冷凍備用。

### 烏龍牛奶慕斯

1. 將蛋黃和糖拌勻，牛奶煮至 80°C，沖入蛋、糖中，再煮至沸騰加入吉利丁拌勻，再加入蜂蜜拌勻過篩，待涼，加入打發動物性鮮奶油、黑烏龍、橙酒拌勻，與覆盆子庫利入矽膠模凍硬。
2. 從冷凍取出，放上酥菠蘿底，外側鋪上有機玫瑰花瓣，上方放上柳橙果肉裝飾。





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

5. 馬斯卡邦 + 乳酪拌勻。

6. 3+4 拌勻。

7. 加打發動物性鮮奶油拌勻。

8. 入模，1 模 470g。

#### 莓果醬

淋在蛋糕上，1 模 223g。

#### 鮮奶優格淋面

淋面在冰硬的莓果醬上即可裝飾。



## 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 142g，壓緊，進冷凍。

### 起士麵糊

1. 牛奶、細砂糖煮沸。

2. 細砂糖、蛋黃拌勻。

3. 1+2 回煮至 82°C。

4. 加吉利丁。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>乳酪慕斯</b>		
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
動物性鮮奶油	5.61	250.2
<b>檸檬奶醬</b>		
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
<b>塔皮</b>		
奶油	4.63	206.65
糖粉	3.44	153.75
蛋黃	0.34	15.15
低筋麵粉	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、蛋黃加熱至 82°C。
2. 加吉利丁、乳酪拌勻。
3. 加打發動物性鮮奶油。
4. 灌模冷藏即可，1 模約 84g。

### 檸檬奶醬

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

### 塔皮

1. 奶油、糖粉拌勻。
2. 加蛋黃、牛奶。
3. 加低筋麵粉、杏仁粉拌勻即可，1 模約 55g。

### 淋面

冷卻備用。

### 杏仁餡

奶油、細砂糖拌勻，加全蛋、蛋黃，加低筋麵粉、杏仁粉拌勻即可，1 模約 70g。



## 雙重百香塔 2019 年 學生組冠軍 黃俞雯 韓品中

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>百香果慕斯</b>		
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
動物性鮮奶油	9.09	400
白蘭地	0.51	22.5
<b>塔皮</b>		
奶油	4.70	206.65
糖粉	3.49	153.75
蛋黃	0.34	15.15
低筋麵粉	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 103g。

#### 淋面

冷卻備用。

#### 塔皮

1. 奶油、糖粉拌勻。
2. 加蛋黃、牛奶。

3. 加低筋麵粉、杏仁粉拌勻即可，1 模約 55g。

#### 杏仁餡

1. 奶油、細砂糖拌勻。
2. 加全蛋、蛋黃。
3. 加低筋麵粉、杏仁粉拌勻即可，1 模約 70g。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>牛奶慕斯</b>		
鮮奶	12.00	570
煉奶	3.20	152
動物性鮮奶油	9.60	456
吉利丁片	0.32	15
香草精	--	適量
<b>花生蛋糕</b>		
花生糖粉	10.53	500
全蛋	6.32	300
奶油	4.74	225
低筋麵粉	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
<b>紅茶奶餡</b>		
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. 鮮奶、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. 鮮奶、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、葡萄糖漿拌勻。
4. 鮮奶加熱回沖蛋黃糊，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. 果醬加入熱開水拌勻。
3. 兩個拌勻入烤盤冰。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>抹茶慕斯</b>		
鮮奶	8.22	250
抹茶粉	0.66	20
奶油乳酪	8.22	250
砂糖	4.11	125
動物性鮮奶油	16.44	500
吉利丁粉	0.66	20
<b>紅豆慕斯</b>		
鮮奶	13.09	398
吉利丁片	0.62	19
蜜紅豆	13.71	417
動物性鮮奶油	7.66	233
<b>抹茶奶凍</b>		
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. 鮮奶加熱，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. 動物性鮮奶油打發加入拌勻即可。

### 紅豆慕斯

1. 鮮奶加熱加吉利丁片拌勻。
2. 加蜜紅豆拌勻過篩。
3. 動物性鮮奶油打發加入拌勻即可。

### 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。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>牛奶慕斯</b>		
鮮奶	19.29	360
煉奶	5.14	96
動物性鮮奶油	15.43	288
吉利丁片	0.54	10
香草精	-	適量
<b>塔皮</b>		
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
高筋麵粉	3.27	61
低筋麵粉	6.06	113
白酒蘋果醬凍	28.51	532
檸檬醬	10.13	189
合計	100	4400.85

**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、糖拌勻。
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)。

**製作方法與條件****牛奶慕斯**

1. 鮮奶、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。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>烤起司 下層 (345g/ 個 )</b>		
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
<b>白乳酪蛋奶醬慕斯 上層</b>		
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
<b>裝飾物</b>		
巧克力片		適量
金箔		適量
糖霜雪花		適量
巧克力噴砂		適量
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℃ /140℃ 烤 30 分鐘，轉 145℃ /145℃ 烤 15 分鐘，轉 150℃ /150℃ 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 打至全發。
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℃。
5. 作法 (1) + 蛋奶醬拌勻。

### 餅乾底

200g 餅乾 + 20g 奶油 / 個。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>塔皮 30g/ 個</b>		
奶油	3.74	130
糖粉	1.87	65
麵粉	4.17	145
全蛋	0.92	32
鹽巴	0.02	0.6
<b>柚子泡泡 6 公分</b>		
糖	2.88	100
柚子汁	1.15	40
檸檬汁	0.58	20
吉利丁片	0.72	25
<b>草莓戚風蛋糕 60 x 40</b>		
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
低筋麵粉	4.51	157
<b>開心果卡士達</b>		
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，烤焙 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果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. 草莓馬告醬放置上方。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>塔皮 30g/ 個</b>		
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
<b>鮮奶海綿</b>		
低筋麵粉	11.31	400
糖	2.83	100
奶油	2.26	80
牛奶	6.79	240
全蛋	8.48	300
<b>生乳酪</b>		
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。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>生乳酪</b>		
鮮奶	45.71	630
檸檬汁 (1)	1.89	26
馬斯卡邦	4.06	56
糖	1.81	25
檸檬汁 (2)	0.29	4
吉利丁	0.12	1.6
動物性鮮奶油	11.61	160
蘭姆酒	0.40	5.5
蘋果丁餡	7.25	100
<b>餅乾底</b>		
鬆派皮粉	5.44	75
奶油	5.44	75
<b>奶凍</b>		
奶凍粉	1.02	14
鮮奶油	3.77	52
鮮奶	4.72	65
麥芽糖	1.81	25
<b>淋面</b>		
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

鬆派皮粉與融化奶油拌勻，倒入慕斯模中壓平、備用。

### 生乳酪

1. 鮮奶煮到 80°C，加入檸檬汁 (1) 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 (2) 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

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

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。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>派皮</b>		
鬆派皮粉	14.92	35
奶油	14.92	35
<b>蛋糕體</b>		
奶油乳酪	6.82	16
鮮奶	8.10	19
奶油	1.71	4
低筋麵粉	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
<b>慕斯</b>		
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

鬆派皮粉與融化奶油拌勻入模。

### 蛋糕體

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

1. 蛋黃與糖拌勻，鮮奶加熱沖入拌勻，回煮到 82°C，作英式奶餡。
2. 加入吉利丁粉拌勻，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。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>派皮</b>		
鬆派皮粉	12.49	35
奶油	12.49	35
<b>薑味雪花糕</b>		
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
<b>慕斯</b>		
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
<b>淋面</b>		
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

鬆派皮粉與融化奶油拌勻，入模。

### 薑味雪花糕

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

1. 蛋黃、糖拌勻，鮮奶煮熱沖入拌勻。加入吉利丁粉拌勻，再加入香草精、香草利口酒拌勻。
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

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

### 組合

慕斯脫模淋面→放上裝飾。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>海綿蛋糕 (底部)</b>		
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
<b>紫米紅豆鮮奶凍 (底部)</b>		
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
<b>裝飾</b>		
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 + 細砂糖 + 海藻糖打發。
3. 鮮奶 + 香草莢醬 + 沙拉油 + 蜂蜜拌勻入過篩低筋麵粉 + 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 烤焙 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



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>塔皮</b>		
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
<b>法式布丁餡</b>		
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
植物性鮮奶油	3.57	100
動物性鮮奶油	3.57	100
<b>裝飾</b>		
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 55g，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。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>塔皮</b>		
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
<b>燻茶鵝餡</b>		
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
<b>裝飾</b>		
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，分批加入蛋黃、鮮奶拌勻，再加入粉類過篩拌勻。
2. 分割一個 55g，捏塔皮 180°C /190°C 20 分鐘。
3. 放涼後，備用。

### 燻茶鵝餡

1. 洋蔥 + 沙拉油炒香瀘油，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 75g，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。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>乳酪蛋糕體</b>		
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
低筋麵粉	1.43	100
紅麴粉	0.16	11
蛋白	4.00	280
砂糖	1.29	90
<b>乳酪慕斯</b>		
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
動物性鮮奶油	9.54	667
檸檬汁	0.43	30
莓果醬	8.98	627
<b>紅茶乳酪奶酪</b>		
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
動物性鮮奶油	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 90g 倒入模型中鋪平壓緊實。
2. 鋪上榛果脆片 40g 平均鋪開攤平。
3. 鋪上椰果 30g 平均鋪開攤平。
4. 灌入乳酪慕斯 250g 冷凍。
5. 再擠入莓果醬 100g。
6. 再灌入紅茶乳酪奶酪 250g。
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，撒糖粉。
11. 放上紅醋栗、糖球、白巧克力飾片裝飾。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>塔皮</b>		
奶油	3.83	160
糖粉	2.16	90
杏仁粉	3.07	128
全蛋	2.16	90
低筋麵粉	7.47	312
<b>咖啡慕斯</b>		
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
動物性鮮奶油	9.70	405
咖啡豆	0.36	15
干邑白蘭地	0.48	20
<b>抹茶酥菠蘿</b>		
奶油	0.91	38
砂糖	0.91	38
低筋麵粉	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 3g 的可可碎粒。
2. 灌入巧克力甘納許 30g 抹平冰冷藏。
3. 塔皮上面外圈鋪放烤好的抹茶酥菠蘿 9g。
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，撒防潮糖粉即可。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>塔皮</b>		
奶油	3.49	160
糖粉	1.96	90
杏仁粉	2.79	128
全蛋	1.96	90
低筋麵粉	6.81	312
<b>擂茶布丁</b>		
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
擂茶粉	1.09	50
<b>泡芙</b>		
鮮奶	2.29	105
奶油	1.15	52.5
鹽	0.02	1
砂糖	0.02	1
低筋麵粉	1.15	52.5
全蛋	2.29	105
菠蘿皮	4.91	225
泡芙焦糖	11.78	540
擂茶輕卡士達	7.59	348
紫蘇梅凍	8.63	395
擂茶香緹	10.82	495.5
<b>裝飾</b>		
金箔	5.56	255
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 4g 的脆梅。
2. 倒入 70g 擂茶蛋奶液抹平，烤焙 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. 在泡芙裏灌入 6g 紫蘇梅凍、5g 擂茶輕卡士達。
5. 將灌好餡的塔的邊邊撒上防潮糖粉做裝飾。
6. 將灌好餡的泡芙擺至塔上，並且擠上擂茶香緹與擺上星星飾片、金箔。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>可可蛋糕</b>		
全蛋	316	600
蛋黃	32	60
細砂糖	142	270
低筋麵粉	68	130
玉米粉	16	30
可可粉	16	30
沙拉油	53	100
奶油	26	50
鮮奶	79	150
合計	748	1420
<b>百香蘋果軟凍</b>		
百香果汁	60	598
蘋果丁	20	206
轉化糖漿	18	176
吉利丁片	2	20
合計	100	1000
<b>巧克力奶醬</b>		
鮮奶	27	274
動物性鮮奶油	25	247
蛋黃	12	123
糖	8	82
苦甜巧克力	27	274
吉利丁	1	1
合計	100	1000
<b>巧克力慕斯</b>		
鮮奶	33	328
動物性鮮奶油	26	262
蛋黃	13	131
糖	16	164
苦甜巧克力	66	656
動物性鮮奶油	145	1459
合計	299	3000
<b>淋面</b>		
水	35	350
葡萄糖	35	350
煉乳	21	210
吉利丁	3.5	35
苦甜巧克力	35	350
合計	130	1295

## 製作方法與條件

### 可可蛋糕

1. 蛋、糖打發 3 秒不低落。
2. 沙拉油、可可粉、牛奶、奶油混合。
3. 拌入粉類再拌入 2。
4. 抹平烤焙 220°C / 160°C。

### 百香蘋果軟凍

1. 百香果汁、蘋果丁、轉化糖漿加熱。
2. 加入泡軟的吉利丁。
3. 入模。

### 巧克力奶醬

1. 鮮奶、動物性鮮奶油、蛋黃、糖加熱至 82°C。
2. 加入泡軟的吉利丁。
3. 拌入巧克力。
4. 入模。

### 巧克力慕斯

1. 鮮奶、動物性鮮奶油、蛋黃、糖加熱至 82°C。
2. 加入融化巧克力。
3. 冷卻後拌入打發動物性鮮奶油。
4. 灌模。

### 淋面

1. 水、葡萄糖、煉乳加熱至 80°C。
2. 加入泡軟的吉利丁。
3. 拌入巧克力，冷卻後淋面。

### 組合

慕斯 > 奶醬 > 軟凍 > 慕斯 > 蛋糕體 > 慕斯 > 淋面



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>塔皮</b>		
奶油	23	153
糖粉	14	93
杏仁粉	5	38
低筋麵粉	40	266
全蛋	0.5	25
合計	82.5	575
<b>鮮奶慕斯</b>		
鮮奶	45	450
蛋黃	14	135
糖	7	70
吉利丁	5	50
動物性鮮奶油	43	430
合計	114	1135
<b>熱帶水果凍</b>		
百香果汁	60	177
蘋果	20	61
糖	15	52
吉利丁片	2	6
合計	97	296
<b>淋面</b>		
水	35	350
葡萄糖	35	350
煉乳	21	210
吉利丁	3.5	35
牛奶巧克力	35	350
合計	130	1295
<b>裝飾</b>		
翻糖	-	-
巧克力	-	-
酥菠蘿	-	-

## 製作方法與條件

### 塔皮

1. 奶油、糖粉拌勻。
2. 分次加入全蛋。
3. 加入過篩粉類拌勻。
4. 壓模。

### 熱帶水果凍

1. 百香果汁、蘋果丁、轉化糖漿加熱。
2. 加入泡軟的吉利丁。
3. 入模。

### 鮮奶慕斯

1. 鮮奶、蛋黃、糖加熱。
2. 加入泡軟的吉利丁。
3. 冷卻後拌入打發動物性鮮奶油。
4. 填模。

### 淋面

1. 水、葡萄糖、煉乳加熱至 80℃。
2. 加入泡軟的吉利丁。
3. 拌入巧克力，冷卻後淋面。

### 組合

塔皮 > 慕斯 > 蛋糕體 > 慕斯 > 水果凍 > 慕斯 > 淋面



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>塔皮</b>		
奶油	23	184
糖粉	14	112
杏仁粉	5	40
低筋麵粉	40	320
全蛋	0.5	40
合計	82.5	696
<b>香蕉杏仁餡</b>		
奶油	100	35
糖粉	80	28
全蛋	100	35
杏仁粉	100	35
香蕉	60	20
合計	440	153
<b>鮮奶慕斯</b>		
鮮奶	42	420
蛋黃	14	135
糖	7	70
吉利丁	5	50
動物性鮮奶油	43	430
合計	114	1105
<b>裝飾</b>		
巧克力圓片		
翻糖		
開心果		

4. 壓模。

### 香蕉杏仁餡

1. 奶油、糖粉拌勻。
2. 分次加入全蛋。
3. 拌入杏仁粉。

### 組合烤焙

塔皮 > 香蕉 > 杏仁餡 200°C / 200°C。

### 鮮奶慕斯

1. 鮮奶、蛋黃、糖加熱。
2. 加入泡軟的吉利丁。
3. 冷卻後拌入打發動物性鮮奶油。
4. 填入冷卻後的塔皮。

### 組合

蓋上巧克力片擠上慕斯後裝飾。



## 製作方法與條件

### 塔皮

1. 奶油、糖粉拌勻。
2. 分次加入全蛋。
3. 加入過篩粉類拌勻。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>橘香乳酪慕斯</b>		
鮮奶	5.12	350
砂糖	2.47	169
蛋黃	1.93	132
吉利丁	0.18	12.5
奶油乳酪	8.41	575
打發動物性鮮奶油	7.85	537
水	0.73	50
橙酒	1.09	75
櫻桃白蘭地	0.73	50
<b>柑橘凍</b>		
柳橙汁	4.38	300
柑橘果泥	1.46	100
糖粉	1.46	100
水	3.51	240
吉利丁	0.21	15
<b>柑橘卡士達鮮奶醬</b>		
柑橘果泥	1.87	128
砂糖	2.44	167
鮮奶	2.92	200
發酵奶油	3.51	240
蛋黃	0.43	30
卡士達餡	10.5	720
<b>榛果海綿</b>		
蛋黃	0.48	33
全蛋	1.21	83
砂糖	1.94	133
鮮奶	1.7	116.6
蛋白	2.92	200
砂糖	0.96	66
杏仁粉	2.42	166
榛果粉	1.46	100
奶油	1.21	83
<b>黃色淋面</b>		
水	2.86	101
葡萄糖漿	1.91	67.5
細砂糖	1.91	67.5
煉乳	1.27	45
吉利丁	0.08	3
白巧克力	1.91	67.5
黃色色粉	-	-
<b>香草卡士達醬</b>		
卡士達餡	2.83	100
香草醬	0.42	15
鮮奶	2.26	80
植物鮮奶油	2.55	90
合計	100	3527.5

## 製作方法與條件

### 橘香乳酪慕斯

將鮮奶與乳酪混合，加入蛋黃糊內，再加入吉利丁，最後加入液態材料即可。

### 柑橘凍

液態材料煮滾加入吉利丁。

### 榛果海綿

蛋黃麵糊與蛋白混合，230°C烤熟即可。

### 柑橘卡士達鮮奶醬

1. 將果泥煮滾，加入蛋黃糊內混合，加入奶油，最後與卡士達餡料拌勻即可。
2. 將柑橘凍、柑橘卡士達鮮奶醬與蛋糕體組合冷凍備用。

### 榛果脆片

所有材料混合擀開壓 5 吋即可。

### 淋面

煮糖漿加入白巧克力與吉利丁，加入色素調色即可。

### 組合

將慕斯放入內餡組合淋上淋面即可。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>杏仁塔皮</b>		
奶油	7.93	280
糖	4.19	148
蛋	1.13	40
鮮奶	0.9	32
低筋麵粉	11.34	400
杏仁粉	3.17	112
泡打粉	0.11	4
<b>杏仁餡</b>		
奶油	4.25	150
杏仁膏	8.5	300
全蛋	4.25	150
低筋麵粉	2.26	80
蘭姆酒	0.62	22
<b>榛果醬</b>		
榛果醬	5.67	200
鮮奶	2.26	80
<b>榛果海綿</b>		
蛋黃	1.27	45
全蛋	0.76	28
砂糖	1.27	45
鮮奶	0.17	6
蛋白	1.89	67
砂糖	0.62	22
杏仁粉	1.55	55
榛果粉	0.93	33
奶油	0.79	28
<b>香草慕斯</b>		
鮮奶	8.05	284
香草醬	0.05	2
玉米粉	0.19	7
低筋麵粉	0.19	7
蛋黃	0.76	27
奶油	0.39	14
細砂糖	2.38	84
吉利丁	0.14	5
打發動物性鮮奶油	3.79	134
<b>榛果脆片</b>		
榛果醬	3.65	250
54.5% 苦甜巧克力	1.09	75
巴芮脆片	2.19	150
鹽	0.01	1
<b>紅色淋面</b>		
水	4.93	337
葡萄糖漿	3.29	225
細砂糖	3.29	225
煉乳	2.19	150

吉利丁	0.36	25
白巧克力	9.29	225
紅色色粉	-	-
合計	100	6834

## 製作方法與條件

### 塔皮

將所有材料混合成糰，鬆弛冰硬分切即可。

### 杏仁餡

將所有材料混合計入塔內烘烤 160°C /230°C，烤熟即可。

### 榛果醬

1. 將榛果醬加入鮮奶混合即可。
2. 擠在塔上。

### 榛果海綿

蛋黃麵糊與蛋白混合，230°C烤熟即可。

### 香草慕斯

1. 將液態材料煮滾，加入蛋黃糊內，加入吉利丁與奶油，再與打發動物性鮮奶油混合即可。
2. 將蛋糕壓圓與慕斯冷凍冰硬。

### 紅色淋面

煮糖漿加入白巧克力與吉利丁，加入色素調色即可。

### 香草卡士達

將卡士達與其他材料混合即可。

### 組合

將慕斯取出放在塔上，擠上裝飾即可。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>覆盆子棉花糖</b>		
蛋白	4.77	150
檸檬汁	0.31	1
糖	3.81	120
水	1.27	40
吉利丁	0.23	7.5
覆盆子果泥	2.88	90
<b>京都乳酪</b>		
奶油乳酪	11.9	375
糖	4.77	150
奶油	1.43	45
全蛋	0.19	6
鮮奶	23.8	750
低筋麵粉	2.38	75
<b>杏仁塔皮</b>		
奶油	8.9	280
糖	4.7	148
蛋	1.27	40
鮮奶	1.01	32
低筋麵粉	12.72	400
杏仁粉	3.56	112
泡打粉	0.12	4
<b>覆盆子凍</b>		
覆盆子	5.94	187
草莓	2	63
砂糖	0.79	25
麥芽糖	0.79	25
吉利丁	0.39	12.5
合計	100	3143

## 製作方法與條件

### 杏仁塔皮

將所有材料混合擠入塔內烘烤，  
160°C / 23°C，烤熟即可。

### 京都乳酪

將奶油乳酪、糖與奶油混合，加入液態及粉類材料拌勻，烘烤 250°C 上色，180°C 到熟。

### 覆盆子棉花糖

煮糖漿與打發蛋白混合，加入果泥與吉利丁即可。

### 組合

將覆盆子棉花糖擠在塔上即可。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>蛋糕體</b>		
鮮奶	4.84	275
沙拉油	3.96	225
蛋黃	3.08	175
低筋麵粉	4.84	275
蛋白	9.24	525
糖	2.64	150
蛋白粉	0.05	3
<b>焦糖奶餡</b>		
糖	2.47	140
動物性鮮奶油	2.03	115
鮮奶	5.46	310
蛋黃	0.95	54
玉米粉	0.53	30
吉利丁	0.48	27
奶油	3.35	190
鹽	0.05	3
<b>卡士達</b>		
指定餡料	12.68	720
動物性鮮奶油	7.4	420
<b>脆餅</b>		
餅乾	4.05	230
54% 巧克力	3.35	190
杏仁	0.74	45
<b>抹面</b>		
動物性鮮奶油	26.4	1500
糖	1.41	80
合計	100	5682

## 製作方法與條件

### 蛋糕體

1. 以燙麵的方式先做蛋黃糊，再和打發的蛋白霜拌勻。
2. 一模 260g，烤箱 170°C / 170°C，30 分鐘。

### 焦糖奶餡

1. 先煮焦糖，沖鮮奶油進去拌勻，離火加鮮奶。
2. 沖入蛋黃糊，回煮至 85°C，離火加其他材料拌勻。

### 卡士達

指定餡料加上動物性鮮奶油拌勻。

### 脆餅

全部拌勻即可。

### 抹面

動物性鮮奶油加糖打發。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>塔皮</b>		
低筋麵粉	10.6	240
高筋麵粉	5.3	120
奶油	9.7	220
鮮奶	5.1	115
糖	1.5	35
鹽	0.3	6
<b>抹茶香緹</b>		
動物性鮮奶油	18.1	410
33% 白巧克力	3.6	82
抹茶粉	1.8	40
吉利丁	0.8	18
<b>栗子餡</b>		
栗子餡 (含糖)	8	180
鮮奶	4.4	100
威士忌	0.1	2
<b>杏仁餡</b>		
奶油	6	135
糖粉	6	135
杏仁粉	4.8	108
卡士達	2	45
低筋麵粉	1.3	30
鮮奶	6.2	135
覆盆子果醬	4.4	100
栗子	-	-
合計	100	2261

## 製作方法與條件

### 塔皮

1. 拌勻，鬆弛 10 分鐘。
2. 入模，170°C / 170°C 烤 12 分鐘。

### 抹茶香緹

1. 動物性鮮奶油和過篩的抹茶粉一起加熱。
2. 沖入白巧克力和吉利丁中拌勻。
3. 均質，冷藏備用。

### 栗子餡

1. 全部拌勻，入模。
2. 中間放上適量栗子。

### 杏仁餡

1. 拌勻。
2. 塔皮先刷上一層果醬，再灌入杏仁餡。
3. 190°C / 140°C 烤 15 分鐘。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>塔皮</b>		
低筋麵粉	10.1	240
高筋麵粉	5.1	120
奶油	9.3	220
鮮奶	4.8	115
糖	1.5	35
鹽	0.3	6
<b>烤乳酪</b>		
乳酪	23.1	550
糖	4.6	110
玉米粉	1.4	34
蛋黃	3.8	90
鮮奶	9.3	220
檸檬汁	1.3	30
<b>覆盆子凍</b>		
覆盆子果泥	6.3	150
糖	1.1	25
吉利丁	1.7	40
<b>鮮奶 ms</b>		
鮮奶	1.7	40
糖	0.5	12
33% 白巧克力	4.8	115
奶油	0.6	14
吉利丁	1.0	24
動物性鮮奶油	6.3	150
酸奶	1.1	26
檸檬汁	0.4	10
合計	100	2376

## 製作方法與條件

### 塔皮

1. 拌勻，鬆弛 10 分鐘。
2. 入模，170°C / 170°C 烤 15 分鐘。

### 烤乳酪

1. 全部拌勻，均質。
2. 填入熟塔殼，烤箱 190°C / 140°C 烤 15 分鐘。

### 覆盆子凍

1. 果泥加糖煮滾，加入吉利丁拌勻。
2. 入模冷凍備用。

### 鮮奶 ms

1. 鮮奶和糖加熱，融白巧克力和奶油。
2. 加入吉利丁，放至微溫。
3. 動物性鮮奶油打 7 分發。
4. 全部拌勻。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>蛋糕體</b>		
奶油	1.41	100
沙拉油	1.41	100
鮮奶	3.53	250
低筋麵粉	2.72	193
泡打粉	0.02	1.4
玉米粉	0.86	61
蛋黃	4.90	319
蛋白	7.53	535
上白糖	3.87	275
鹽	0.02	1
檸檬汁	0.03	1.6
<b>鮮奶淋面</b>		
鮮奶	6.48	460
動物性鮮奶油	3.66	260
葡萄糖漿	4.23	300
砂糖	5.41	384
水	2.11	150
33% 白巧克力	12.67	900
吉利丁	3.59	255
<b>蛋糕夾餡</b>		
指定餡料	10.14	720
橙酒鮮奶油	18.30	1300
莓果餡	7.60	540
合計	100	7006

## 製作方法與條件

### 蛋糕體

1. 將奶油和沙拉油加熱至奶油融化。
2. 加入鮮奶、蛋至乳化。
3. 加入所有粉類拌勻。
4. 加入蛋黃拌至無顆粒。
5. 將蛋白、鹽、檸檬汁一起打至起泡後糖分 2 次加入。
6. 將蛋黃麵糊與蛋白拌勻。
7. 入模，每模 350g。
8. 烤溫：175°C / 160°C 約 40 分鐘。

### 鮮奶淋面

1. 鮮奶、動物性鮮奶油、葡萄糖漿加熱備用。
2. 砂糖和水加熱至 115°C。
3. 將液態材料混合後倒入白巧克力和吉利丁。
4. 冷卻備用。

### 組合

1. 蛋糕切片（一開三），夾餡後抹鮮奶油，冷凍冰硬後淋面。
2. 擺上巧克力飾品。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>塔皮</b>		
奶油	10.21	288
糖粉	5.53	156
香草醬	0.18	5
低筋麵粉	17.37	490
杏仁粉	2.27	64
全蛋	3.37	95
<b>南瓜杏仁餡</b>		
奶油	4.61	130
糖粉	3.65	103
全蛋	1.95	55
杏仁粉	4.61	130
低筋麵粉	0.93	26
鮮奶	4.38	123.6
南瓜泥	4.11	116
肉桂粉	0.06	1.72
<b>迷迭香鮮奶慕斯</b>		
鮮奶	5.32	150
新鮮迷迭香	0.03	0.6
蛋黃	1.28	36
吉利丁	1.24	35
動物性鮮奶油	7.45	210
<b>南瓜奶餡</b>		
鮮奶	5.39	152
南瓜泥	2.70	76
蛋黃	0.71	20
砂糖	0.54	15
吉利丁	0.85	24
奶油	0.89	25
抹茶酥菠蘿	10.53	297.5
合計	100	2822

## 製作方法與條件

### 塔皮

1. 奶油、糖粉及香草醬拌勻。

2. 加入蛋拌勻。
3. 下粉類材料拌勻。

### 南瓜杏仁餡

1. 奶油、糖粉拌勻。
2. 蛋分次加入。
3. 粉類材料加入拌勻。
4. 最後加入剩餘材料。

### 迷迭香鮮奶慕斯

1. 鮮奶和新鮮迷迭香煮滾。
2. 沖入蛋黃後回煮至 85°C。
3. 加入吉利丁、冷卻。
4. 拌入打發動物性鮮奶油。

### 南瓜奶餡

1. 鮮奶和南瓜泥煮滾。
2. 沖入蛋黃與砂糖後回煮至 85°C。
3. 加入吉利丁後冷卻至 50°C。
4. 加入奶油均質。
5. 入模。

### 組合

杏仁塔底 < 迷迭香鮮奶慕斯 (火雞主體) < 抹茶酥菠蘿 (盤飾) < 插上白巧棋子。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>塔皮</b>		
奶油	10.2	288
糖粉	5.52	156
香草醬	0.18	5
竹碳粉	0.35	10
低筋麵粉	17	480
杏仁粉	2.27	64
全蛋	3.36	95
<b>咖啡鮮奶慕斯</b>		
咖啡液	1.36	38.4
咖啡粉	0.71	20
鮮奶	7.97	225
蛋黃	0.89	25
砂糖	0.53	15
吉利丁	1.35	38
動物性鮮奶油	5.49	155
<b>鮮奶慕斯</b>		
鮮奶	7.08	200
香草醬	0.16	4.4
蛋黃	2.34	66
吉利丁	1.63	46
33% 白巧克力	3.04	85.8
動物性鮮奶油	11.72	331
堅果焦糖底	13.1	370
脆餅	2.41	68
合計	100	2823.6

## 製作方法與條件

### 塔皮

1. 奶油、糖粉及香草醬拌勻。
2. 加入蛋拌勻。

3. 下粉類材料拌勻。

### 咖啡鮮奶慕斯

1. 咖啡液、咖啡粉和鮮奶煮滾。
2. 蛋黃和糖拌勻。
3. 將 1、2 混合回煮至 85°C。
4. 加入吉利丁後冷卻。
5. 拌入打發動物性鮮奶油。

### 鮮奶慕斯 (雪地 + 火柴盒)

1. 鮮奶和香草醬煮滾。
2. 蛋黃打散後將鮮奶加入回煮至 85°C。
3. 加入白巧克力和吉利丁後冷卻。
4. 拌入打發動物性鮮奶油。

### 組合

1. 堅果焦糖鋪底 < 咖啡鮮奶慕斯 < 鮮奶慕斯 (雪地 + 火柴盒)。
2. 插上巧克力飾品。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
鮮奶	15	342
細砂糖	5	120
沙拉油	12	253
蘇打粉	-	257
可可粉	3	7
低筋麵粉	16	68
蛋黃	11	325
蛋白	23	506
塔塔粉	-	1
鹽	-	2
細砂糖	15	342
合計	100	2223
指定蛋糕夾心餡料	100	900
防潮糖粉	-	-
巧克力裝飾片	-	-
時令鮮果	-	-
盤飾果醬	-	-
食用花	-	-

## 製作方法與條件

1. 秤量材料、烤盤鋪紙備用。

### 可可麵糊的製作

1. 低筋麵粉過篩備用。
2. 可可粉加水拌勻冷卻後加蘇打粉。
3. 加入細砂糖拌勻後加入沙拉油拌勻，加入低筋麵粉、鮮奶與蛋黃攪拌均勻。

### 蛋白的製作

1. 蛋白加入塔塔粉、鹽用球狀攪拌器以低速攪拌起泡後加入細砂糖，換成高速打至接近乾性發泡。
2. 以軟墊板先取部分蛋白與可可糊拌勻，再加入所有蛋白拌勻。
3. 入烤模，表面抹平後輕敲。
4. 入爐烘烤，以上火 200°C / 下火 140°C 烘烤約 15 分鐘後調頭，再燜烤約 10~15 分鐘。
5. 出爐，輕敲，從烤盤內移出，將四邊的白報紙撕開。
6. 表皮朝下，將蛋糕內部塗抹指定內餡，捲起後裝、成品。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
發酵奶油	6	270
雞蛋	3	150
糖粉	2	100
奶粉	1	45
中筋麵粉	10	400
杏仁粉	4	150
香草莢	-	-
覆盆子果泥	7	250
鮮奶	12	450
香草糖	2	100
吉利丁片	-	15
鮮奶油	26	800
白蘭地	-	-
紅豆餡	14	550
鮮奶	8	300
Mascarpone	5	200
合計	100	3780
巧克力裝飾片	-	-
時令鮮果 / 盤飾果醬	-	-
防潮糖粉 / 翻糖	-	-
草莓粒 / 開心果碎	-	-

## 製作方法與條件

### 塔皮

採糖油拌合法操作。

### 覆盆子慕斯

1. 鮮奶油打發冷藏備用。
2. 吉利丁片覆水。

3. 鮮奶與覆盆子果泥加入香草糖煮沸降溫。
4. 已覆水吉利丁片加入拌勻。
5. 降溫與白蘭地、鮮奶油拌勻。
6. 填模，入冷凍。

### 紅豆餡

1. 鮮奶與 Mascarpone 略煮。
2. 與紅豆餡拌勻備用。
3. 塔皮刷一層融化可可脂，填入紅豆乳酪餡，擺上覆盆子慕斯。
4. 裝飾，排盤，成品。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
發酵奶油	12	180
雞蛋	7	100
糖粉	4	66
奶粉	2	30
中筋麵粉	8	133
杏仁粉	7	100
香草莢	-	-
芋頭餡	34	500
鮮奶	20	300
Mascarpone	6	100
合計	100	1509
蛋糕體	-	-
巧克力裝飾片	-	-
時令鮮果	-	-
盤飾果醬	-	-
防潮糖粉	-	-

## 製作方法與條件

### 塔皮

採糖油拌合法操作。

### 芋頭餡

1. 鮮奶與 Mascarpone 略煮。
2. 與芋頭餡拌勻備用。
3. 塔皮刷一層融化可可脂，填入芋頭餡。
4. 裝飾，排盤，成品。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>蛋糕體</b>		
全蛋	250	1000
細砂糖	110	440
低筋麵粉	100	400
SP	15	60
鮮奶	55	220
奶油	20	80
合計	550	2200
<b>優格慕斯</b>		
細砂糖	75	225
鮮奶	250	750
香草莢醬	1.3	4
卡士達餡	240	720
優格	100	300
奶油乳酪	70	210
檸檬汁	17	51
檸檬皮屑	2	6
吉利丁片	20	60
打發的動物性鮮奶油	250	750
合計	1025.3	3076
<b>青葡萄庫利</b>		
飲用水	37.5	150
細砂糖	62.5	250
吉利丁片	20	80
白酒	100	400
檸檬汁	7.5	30
青葡萄果肉	75	300
合計	302.5	1210
<b>白巧淋面</b>		
動物性鮮奶油	18	450
鏡面果膠	13.6	340
水	2.4	60
白巧克力	33.6	840
吉利丁片	1	25
合計	68.6	1715
<b>內餡</b>		
檸檬餡	100	300

## 製作方法與條件

1. 製作蛋糕體，烤焙 190°C /150°C，並用 6 吋慕斯模及 5 吋慕斯模壓出蛋糕體大小。每組各一個，共六組。
2. 將吉利丁片用飲用冰水先泡軟，備用。
3. 製作優格慕斯，先將部分細砂糖與鮮奶加熱後，再拌入軟化的吉利丁片，使之均勻溶解。其他內餡材料全部拌勻，再加入打發的動物性鮮奶油，拌勻備用。
4. 製作青葡萄庫利，將吉利丁片泡軟備用、青葡萄去皮去籽備用。
5. 取飲用水將細砂糖及吉利丁溶解後，拌入其他材料，並分別填入六吋模後，冷凍備用。
6. 製作白巧淋面，將材料加熱拌勻，並融化泡軟的吉利丁片，再將白巧淋面醬進行冷卻備用。
7. 依序將所有內餡材料填入慕斯模中，並冷凍定型。
8. 裝飾。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>塔皮</b>		
奶油	62.5	250
細砂糖	20	80
糖粉	20	80
鹽	0.5	2
全蛋	20	80
低筋麵粉	100	400
杏仁粉	15	60
合計	238	952
<b>牛奶糖乳酪</b>		
Cream cheese	100	500
細砂糖	10	50
蛋黃	20	100
牛奶糖醬	18	90
酸奶粉	12	60
鮮奶	36	180
合計	196	980
<b>覆盆子乳酪慕斯</b>		
酸奶粉	36	180
鮮奶	90	450
覆盆子粉	4	20
酒漬蔓越莓乾	14	70
打發的動物性鮮奶	70	350
油		
吉利丁片	6	30
合計	220	1100
<b>覆盆子奶霜</b>		
奶油	120	120
咪乳琪餡	120	120
卡士達餡	220	220
覆盆子果泥	100	100
合計	560	560
<b>淋面</b>		
鏡面果膠	100	300
食用色膏 - 粉紅色		適量
合計	-	300

## 製作方法與條件

1. 材料拌勻、整型、鬆弛、烤焙  
200°C / 200°C，出爐後冷卻備用。
2. 將牛奶糖乳酪材料加熱拌勻、備用。
3. 製作覆盆子乳酪慕斯，將吉利丁片先泡軟備用。其他材料加熱融化吉利丁片後，再拌入打發的動物性鮮奶油，備用。
4. 覆盆子奶霜材料拌勻備用。
5. 淋面材料拌勻備用。
6. 所有材料依序組合並裝飾完成，進冷凍定型。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>塔皮</b>		
奶油	62.5	250
細砂糖	20	80
糖粉	20	80
鹽	0.5	2
全蛋	20	80
低筋麵粉	100	400
杏仁粉	15	60
合計	238	952
<b>起士栗子餡</b>		
Cream cheese	100	300
有糖栗子	60	180
蛋黃	67	201
細砂糖	50	150
鮮奶	100	300
蘭姆酒	13	39
合計	390	1170
<b>鹹甜焦糖醬</b>		
動物性鮮奶油	44	220
細砂糖	45	225
鮮奶	44	220
葡萄糖漿	8	40
蛋黃	30	150
鹽	1	5
吉利丁片	4	20
合計	176	880
<b>綿雪奶油霜</b>		
卡士達粉	40	40
鮮奶	110	110
動物性鮮奶油	100	100
合計	250	250
<b>奶油栗子餡</b>		
有糖栗子	300	600
卡士達粉	28	56
鮮奶	77	154
鹽	1	2
動物性鮮奶油	60	120
深蘭姆酒	10	20
合計	476	952

## 製作方法與條件

1. 先將塔皮材料拌勻、整型、鬆弛。
2. 製作起士栗子餡，將所有材料拌勻後填入塔模，連同塔皮一起烤焙 200°C / 200°C，出爐後冷卻備用。
3. 製作鹹甜焦糖醬，先將吉利丁片泡軟後，再將其他材料加熱，並融化吉利丁，並冷卻、備用。
4. 製作綿雪奶油霜，先將卡士達粉與鮮奶拌勻後再加入打發之動物性鮮奶油。
5. 奶油栗子餡材料拌勻備用。
6. 依序填入塔模並裝飾之。





# 西點

---

# Pastry



## 焦糖烏龍布丁

2015 年冠軍 莊怡君

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
鮮奶	61.8	780
細砂糖	14	177
全蛋	15.4	195
蛋黃	6.2	78
美廚橙酒	1.8	23
鐵觀音烏龍茶	0.8	10
合計	100	1263
<b>焦糖醬</b>		
糖	39.5	100
鮮奶油	59.3	150
鐵觀音茶	1.2	3
合計	100	253



### 製作方法與條件

1. 鮮奶煮滾加入茶葉泡 15 分鐘。
2. 過濾後加入糖、蛋、酒等剩下材料混合均勻後過篩。
3. 倒入事先準備好焦糖的布丁杯。
4. 以上火 150°C / 下火 150°C 隔水加熱烤 50 分鐘。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>泡芙茶味內餡 (主體)</b>		
鮮奶	67.6	700
樹蘭烏龍茶粉	1.0	10
全蛋	2.4	25
蛋黃	9.7	100
糖	9.7	100
熱調型卡士達粉	4.8	50
奶油	4.8	50
合計	100	1035
<b>泡芙外殼</b>		
水	15.6	125
鮮奶	15.6	125
奶油	15.6	125
鹽	0.6	5
麵粉	17.5	140
亞麻籽粉	3.8	30
全蛋	31.3	250
合計	100	800
<b>茶香脆皮</b>		
奶油	26.3	75
二砂	33.3	95
麵粉	28.1	80
小麥胚芽粉	8.8	25
樹蘭烏龍茶粉	3.5	10
合計	100	285
<b>柚子香緹液</b>		
鮮奶油	85.8	400
糖	12.9	60
柚子粉	1.3	6
合計	100	466

## 製作方法與條件

### 泡芙茶味內餡 (主體)

1. 鮮奶與茶粉煮滾。
2. 蛋與糖混合均勻後加入卡士達粉拌勻。
3. 步驟 1+2 煮成卡士達醬，後面加入切塊奶油攪拌均勻放入冷藏庫中備用。

### 泡芙外殼

1. 水、鮮奶、奶油、鹽一起煮滾。
2. 粉類過篩後加入液體中，攪拌成糰且收乾麵糰。
3. 倒入攪拌機後慢慢加入蛋液。
4. 冷藏備用。

### 茶香脆皮

1. 全部材料倒入攪拌鍋中，用漿狀攪拌均勻。
2. 用兩張烤盤紙壓延到厚度 0.2 公分。
3. 冷凍變硬後用切模壓成泡芙大小。
4. 泡芙用上下火 190°C 烤 25~30 分鐘。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>焦糖液</b>		
水	19.5	64
糖	61	200
熱水	19.5	64
合計	100	328
<b>布丁液</b>		
鮮奶	61.1	682
香草玫瑰茶	0.4	4
糖	10	112
全蛋	23.1	258
蛋黃	5.4	60
合計	100	1116
裝飾鮮奶油		300
裝飾食用玫瑰花		10p.s

## 製作方法與條件

### 焦糖液

1. 將水與糖加熱煮成金黃色焦糖狀態。
2. 倒入熱水拌勻降溫。
3. 使用耐熱定量器灌入杯底 10g。
4. 冷卻凝固備用。

### 布丁液

1. 將鮮奶加熱 90°C 加入香草玫瑰茶燜 20 分鐘。

2. 加入全蛋與蛋黃、糖攪拌均勻後過篩。
3. 使用定量器灌入布丁杯 90g。
4. 隔溫水烤焙 170°C，20 分鐘轉頭再用 160°C 燜烤 10 分鐘。
5. 出爐後冷卻再冷藏。

### 裝飾鮮奶油

打發至濕性發泡狀態，淋上表面裝飾。

### 裝飾食用玫瑰花

放置在打發鮮奶油中間點綴裝飾。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>酥菠蘿</b>		
無鹽奶油	34	207
紅糖	17	102
二砂糖	17	102
低筋麵粉	32	197
合計	100	608
<b>卡士達餡</b>		
鮮奶	66.7	864
香草棒	0.1	2
糖	10.6	138
蛋黃	13.3	173
低筋麵粉	5.9	76
無鹽奶油	3.4	43
合計	100	1296
<b>焦糖醬</b>		
糖	45.4	285
鮮奶	13	82
鮮奶油	41.4	260
鹽	0.2	1
合計	100	628
<b>泡芙麵糊</b>		
水	15	144
鮮奶	17.4	168
無鹽奶油	9.5	92
糖	0.6	6
鹽	0.1	2
低筋麵粉	18.7	180
高筋麵粉	3.7	36
全蛋	35	336
合計	100	964

## 製作方法與條件

### 酥菠蘿

1. 將所有材料拌勻，擰平 2mm 厚度。
2. 冷凍，再切成所需尺寸。

### 卡士達餡

1. 將鮮奶、香草棒一起加熱煮到小滾。
2. 蛋黃與低筋麵粉混合，與鮮奶攪拌回煮至卡士達狀態，小火攪拌約 3 分鐘。
3. 表面呈現柔亮，飄出鮮奶及麵粉香氣後離火加入奶油攪拌均勻。
4. 倒入容器保鮮膜貼平冷卻。
5. 使用前以漿狀攪拌器打軟操作。

### 焦糖醬

1. 熱鍋，分次加入糖乾炒焦化至金黃色。
2. 加入熱鮮奶、鮮奶油攪拌均勻。
3. 離火後加鹽並倒入容器，降溫備用。

### 泡芙麵糊

1. 將水、鮮奶、糖、鹽、無鹽奶油一起煮滾。
2. 加入麵粉快速攪拌均勻成麵糰狀，以小火繼續炒糊化。
3. 用漿狀攪拌器打散，稍微降溫後分次加入蛋液攪拌均勻。
4. 面糊呈現倒鉤狀三角形。
5. 裝入擠花袋，以 1 公分寬平口花嘴操作。
6. 擠成艾克力條狀長 10.5cm 寬 2cm，再擠小圓型直徑 1.8cm。
7. 表面蓋上事前準備好的酥菠蘿皮
8. 烘焙 190°C，20 分鐘掉頭再烤 8 分鐘。
9. 出爐冷卻後，底部灌入卡士達餡及焦糖醬，表面沾上焦糖鏡面。
10. 最後組合。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>酥餅</b>		
無鹽奶油	6	90
二砂糖	6	90
鹽	0.6	1
杏仁粉	6	90
高筋麵粉	2.6	40
低筋麵粉	2.6	40
<b>香料鳳梨</b>		
二砂糖	3.9	60
水	3.9	60
鳳梨	13.2	200
香草籽	0.2	4
新鮮迷迭香		少許
<b>鮮奶慕斯</b>		
鮮奶	23.3	350
吉利丁	1.3	20
Ro 水	6.8	102
馬斯卡邦	5.3	80
糖	2.3	35
打發鮮奶油	16	242
合計	100	1504
鏡面果膠		微量
開心果碎裝飾		微量
黑巧克力裝飾片		10p.s

## 製作方法與條件

### 酥餅

1. 將材料全部拌勻，擀平 4mm 厚冷凍，用圓壓模蓋直徑 5.5cm。

2. 烤焙 170°C 約 15 分鐘呈現金黃色。

3. 冷卻備用。

### 香料鳳梨

1. 將鳳梨去皮、心，切成迷你小丁狀。
2. 水、二砂糖和香草籽加熱至濃縮後，加入鳳梨丁拌勻。
3. 離火後，放入新鮮迷迭香燜 30 分鐘。
4. 室溫靜置後冷藏保存，使用前過濾。

### 鮮奶慕斯

1. 將吉利丁粉和水混合備用。
2. 將鮮奶加熱後加入吉利丁塊使溶解，再倒入馬斯卡邦和糖攪拌均勻。
3. 降溫至 22°C 拌入打發鮮奶油。
4. 灌入慕斯圍邊，55g/ 個。
5. 冷凍冰硬後取出，底部沾上開心果碎。
6. 放在烤好酥餅上組合，表面放鳳梨丁及巧克力裝飾片。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>布丁液</b>		
鮮奶	61	50
細砂糖	13	11.2
全蛋	25	20.8
麥斯蘭姆酒	1	0.5
合計	100	82.5
<b>焦糖凍 12g/ 個</b>		
細砂糖 (1)	17	2
水 (1)	3	0.4
細砂糖 (2)	13	1.6
水 (2)	65	7.8
NH 果膠粉	2	0.2
合計	100	12
<b>滴管內的成分</b>		
鮮乳	67	6
動物性鮮奶油	33	3
合計	100	9
<b>配件</b>		
保羅瓶		1 瓶
裝飾金箔		適量
滴管		1 管

## 製作方法與條件

### 布丁液

1. 鮮奶、細砂糖混合加熱拌勻。
2. 全蛋打散拌勻。
3. 步驟 1. 加熱到 65°C 後熄火，加入步驟 2. 快速拌勻，用濾網過篩。
4. 冷卻後加入酒備用。

5. 倒入每個模子各 80g。

### 焦糖凍

1. 細砂糖 (2)、NH 果膠粉混合拌勻。
2. 水 (2) 煮滾，將步驟 1. 倒入煮滾，備用。
3. 細砂糖 (1)、水 (1) 煮至焦糖化，倒入步驟 2，拌勻。
4. 每個模子焦糖凍 12g，上火 160°C / 下火 150°C，烘烤 50 分鐘，冷卻、備用。

### 組合

1. 將布丁上方擠上些許卡士達醬，並以金箔與滴管裝飾。
2. 每份成品重量 108g。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>泡芙餡</b>		
鮮奶餡		45/ 條
鮮奶	72	32.6
細砂糖 (1)	6	2.6
香草棒		0.1/ 條
蛋黃	6	2.6
細砂糖 (2)	6	2.6
玉米粉	3	1.4
低筋麵粉	4	1.8
無鹽奶油	3	1.4
合計	100	45
<b>甘納許 20g/ 條</b>		
鮮奶	45	9
苦甜巧克力	45	9
無鹽奶油	5	1
古坑咖啡酒	5	1
合計	100	20
<b>泡芙皮</b>		
鮮奶	16.5	6
水	16.5	6
奶油	16.5	6
鹽	0.1	0.1
細砂糖	0.2	0.1
香草棒		0.1/ 條
低筋麵粉	16.5	6
全蛋	33	12
合計	100	36
<b>巧克力鏡面 12g/ 條</b>		
鮮奶油 (1)	7.3	0.9
細砂糖	11	1.4
鮮奶油 (2)	20.7	2.5
法芙娜鏡面果膠	23	2.8
水	2.4	0.3
吉利丁	1	0.1
33.6% 牛奶巧克力	34.6	4.2
合計	100	12.2

## 製作方法與條件

### 泡芙餡

1. 將鮮奶、細砂糖 (1)、香草棒煮滾。

2. 蛋黃、細砂糖 (2)、玉米粉、低筋麵粉拌勻。
3. 將步驟 1 倒入步驟 2，回煮。
4. 溫度降至 40°C，加入無鹽奶油拌勻，鋪平、冷卻。
5. 每個泡芙含 45g 餡。

### 甘納許

1. 鮮奶煮滾倒入苦甜巧克力拌勻，降至 40°C 加入無鹽奶油，冷卻後倒入古坑咖啡酒，備用。
2. 每個泡芙含 20g 甘納許。

### 泡芙皮

1. 鮮奶、水、奶油、鹽、細砂糖、香草棒煮滾。
2. 將低筋麵粉過篩，加入步驟 1。
3. 將麵糊倒入攪拌缸，降溫至 60°C 加入全蛋。
4. 製作長 12 公分、寬 3 公分。
5. 上火 180 °C 下火 /160 °C 約 35 分鐘。

### 巧克力鏡面

1. 將糖煮焦化，沖入鮮奶油煮製成焦糖醬，冷卻、備用。
2. 將鮮奶油和步驟 1 煮滾。
3. 將鏡面果膠和水煮滾。
4. 將步驟 2 和步驟 3 混合，加入泡水軟化的吉利丁，加牛奶巧克力，用均質機均質，冷卻、備用。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>布丁液</b>		
國產鮮奶	61	252
砂糖	10	43
蛋黃	3	11
全蛋	12	50
動物性鮮奶油	11	45
香草莢	1	1pc
柚子汁	2	8
合計	100	410
<b>柚子醬</b>		
知本柚子汁	45	100
砂糖	45	100
果膠粉	1	2
檸檬皮	4.5	10
柚子果肉	4.5	10
合計	100	220
<b>裝飾材料</b>		
芭芮脆片		些許
薄荷葉		些許
食用花卉		些許
開心果 2/1		些許

## 製作方法與條件

### 布丁液

1. 國產鮮奶、砂糖煮滾後，慢慢倒入蛋黃、全蛋與動物性鮮奶油攪拌均勻，再加入香草莢和柚子汁過篩後即可入模烤焙。
2. 上火 160°C / 150°C，隔水烤焙 35~40 分鐘。

### 柚子醬

知本柚子汁和砂糖煮滾後加入果膠粉煮至所需溫度起鍋加入檸檬皮和果肉即可。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>泡芙</b>		
鮮奶	28	120
奶油	15	60
砂糖	0.8	4
鹽	0.2	1
低筋麵粉	20	80
全蛋	36	150
合計	100	415
<b>菠蘿皮</b>		
奶油	25	75
砂糖	16	48
全蛋	17	50
低筋麵粉	42	125
合計	100	298
<b>卡士達醬</b>		
國產鮮奶	67	180
蛋黃	12	34
砂糖	14	40
玉米粉	5	15
奶油	2	6
合計	100	275

## 製作方法與條件

### 泡芙

1. 鮮奶、水、奶油、砂糖、鹽加熱煮沸之後，再加入過篩好的低筋麵粉，快速倒入拌勻至不沾鍋即可。
2. 麵糰用攪拌機攪拌待散熱後即可分次加入全蛋攪拌至所需的麵糊狀態。
3. 上火 170°C / 下火 160°C，烤焙 40 分鐘。

### 菠蘿皮

1. 低筋麵粉過篩。
2. 全部材料混合均勻即可。

### 卡士達醬

1. 國產鮮奶煮沸後慢慢沖入其他材料拌勻，再回火煮至濃稠狀即可。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>布丁液</b>		
全蛋	23.1	210
蛋黃	4.4	40
細砂糖	1.2	11
國產鮮乳	71.4	650
合計	100	911
<b>焦糖液</b>		
細砂糖	75	120
水	25	40
合計	100	160



### 製作方法與條件

1. 將國產鮮奶、細砂糖混合煮到糖融化備用。
2. 將全蛋、蛋黃加入國產鮮奶、細砂糖攪拌均勻。
3. 用濾網過篩，讓布丁液消泡。
4. 倒入容器中至約 85g，共 10 份。
5. 在烤盤中注入水約 3 公升，將布丁杯放入烤盤中隔水烤焙，上火 170℃ / 下火 150℃，烤約 25~30 分鐘。在烤的同時，準備做上層的焦糖液。
6. 鍋子中放入細砂糖加入水，小火約 5 分鐘，細砂糖開始變焦糖色加入一點的水，把焦糖拌勻，倒入小碗備用。
7. 倒入容器中至約 10g，共 10 份。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>泡夫脆皮</b>	36.8	70
奶油	31.6	60
低筋麵粉	26.3	50
高山烏龍茶	1.6	3
抹茶粉	3.7	7
合計	100	190
<b>泡芙皮</b>		
國產鮮奶	69.2	300
奶油	9.2	40
低筋麵粉	18.4	80
全蛋	3	13
鹽	0.2	0.8
合計	100	433.8
<b>泡芙內餡</b>		
國產鮮奶	63.7	300
玉米粉	2.1	10
低筋麵粉	2.1	10
細砂糖	8.5	40
鹽	0.1	0.7
蛋黃	8.5	40
奶油	6.4	30
芝麻杏仁核桃醬	8.5	40
合計	100	470.7

## 製作方法與條件

### 泡芙脆皮

1. 所有材料混合拌勻呈糊狀，裝入擠花袋，擠約重 15g，共 10 份。

### 泡芙皮

1. 將國產鮮奶加入奶油、鹽、低筋麵粉過篩倒入，以小火攪拌至糊化，倒入攪拌缸，以漿狀攪拌器拌至 65°C，將全蛋分次加入攪拌至麵糊拉起呈倒三角光滑狀即可。
2. 麵糊裝入擠花袋，擠入矽膠烤盤模約重 38g，共 10 份。烤焙溫度上火 180°C / 下火 180°C，烤焙 35 分鐘。

### 泡芙內餡

1. 將玉米粉、低筋麵粉過篩，加入鹽，倒入蛋黃攪拌均勻呈糊狀。
2. 國產鮮乳煮沸倒入麵糊攪拌，過篩後，以小火煮至濃稠冒泡約 6 分鐘，離火再靜置 6 分鐘加入奶油、芝麻杏仁核桃醬攪拌均勻即可。
3. 裝入擠花袋擠約重 30g，共 10 份。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
奶油	21.7	130
細砂糖	6.7	40
全蛋	15	90
國產鮮乳	21.7	130
金瓜粉	5	30
低筋麵粉	16.7	100
烤過椰子粉	6.7	40
烤過杏仁角	6.7	40
合計	100	600
裝飾用蔓越莓碎粒		50



### 製作方法與條件

1. 所有材料混合拌勻即可。
2. 麵糊裝入擠花袋，擠入矽膠烤盤模約重 45g，共 10 份。
3. 烘焙溫度上火 160°C / 下火 160°C，烘焙 30 分鐘。
4. 表面裝飾用蔓越莓碎粒，每份 5g，共 10 份。

## 毛豆布丁 2015 年季軍 蔡雲康

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>布丁液</b>		
國產鮮奶	64	685
蛋	19	203
蛋黃	5	54
細砂糖	10	107
海藻糖	2	21
合計	100	1070
<b>淋面</b>		
毛豆	21	46
國產鮮奶	63	139
動物性鮮奶油	11	24
海藻糖	5	11
合計	100	220
<b>表面裝飾</b>		
動物性鮮奶油	—	60
紅麴粉	—	1
毛豆	—	5 個

### 製作方法與條件

#### 布丁液

1. 國產鮮奶 + 細砂糖 + 海藻糖煮至微溫。
2. 蛋 + 蛋黃拌勻。
3. 國產鮮奶與蛋混合拌勻。

4. 過篩。
5. 倒入模型中 105g/ 個。
6. 水浴蒸烤焙 :140°C /140°C，30~40 分鐘。
7. 出爐，冷卻，備用。

#### 淋面

1. 毛豆 + 國產鮮奶用果汁機打成毛豆汁。
2. 毛豆汁倒入鍋內 + 海藻糖煮沸。
3. 關火加入動物性鮮奶油拌勻再加熱煮沸即可。
4. 將醬淋在布丁上。

#### 表面裝飾

1. 動物性鮮奶油加入紅麴粉打發，擠至淋面上。
2. 放上毛豆即可。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>泡芙皮</b>		
無鹽奶油	30	57
細砂糖	24	46
低筋麵粉	37	70
杏仁粉	8	15
紅麴粉	1	2
合計	100	190
<b>麵糊</b>		
國產鮮奶	24	115
鹽	1	5
無鹽奶油	12	58
沙拉油	8	38
低筋麵粉	21	101
蛋	34	163
合計	100	480
<b>玉米餡</b>		
新鮮玉米	9	69
國產鮮奶	61	470
細砂糖	8	62
蛋	8	62
蛋黃	2	15
玉米粉	4	31
低筋麵粉	4	31
無鹽奶油	4	31
合計	100	771
<b>表面裝飾</b>		
防潮糖粉	—	50
鈕扣巧克力	—	10 個

## 製作方法與條件

### 泡芙皮

1. 無鹽奶油 + 細砂糖 + 杏仁粉拌勻。
2. 加入過篩的低筋麵粉和紅麴粉拌勻。

3. 壓薄放入冷凍備用。

### 麵糊

1. 國產鮮奶 + 鹽 + 無鹽奶油 + 沙拉油煮至沸騰。
2. 加入過篩的低筋麵粉。
3. 蛋慢慢加入拌勻。
4. 拌至麵糊成倒三角形即可。
5. 擠麵糊。
6. 鋪上切好的泡芙皮。
7. 烤焙：190°C / 190°C，20 分鐘，190°C / 150°C，15 分鐘。
8. 出爐，冷卻，備用。

### 玉米餡

1. 新鮮玉米 + 國產鮮奶打成汁。
2. 加入細砂糖煮至微溫。
3. 蛋 + 蛋黃 + 過篩玉米粉和低筋麵粉拌勻。
4. 沖入拌勻。
5. 回煮至布丁餡成稠狀加入無鹽奶油拌勻。
6. 放冷備用。
7. 泡芙切開加入內餡，成品表面裝飾：撒防潮糖粉，放鈕扣巧克力。





**空間** 2016 年 冠軍 吳永勝

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>布丁液</b>		
牛奶	61	579.5
台灣細砂糖	10	95
動物性鮮奶油	11	104.5
全蛋	14	142.5
蛋黃	3	28.5
奶酒	1	9.5
合計	100	959.5



### 製作方法與條件

#### 布丁液

1. 將牛奶、台灣細砂糖煮約 65 °C 拌勻。
2. 全蛋、蛋黃打散拌勻。
3. 步驟 1 加熱後拌入步驟 2 再加入動物性鮮奶油，奶酒拌勻過篩。
4. 倒入每個容器 90g，上火 160 °C / 下火 150 °C，隔水烤 50 分鐘即可。
5. 冷卻後布丁填入每個 10g 台灣洛神花蔓越莓果醬即可。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>泡芙殼</b>		
台灣鮮奶	28.8	95.6
奶油	15	49.8
鹽	0.2	0.66
低筋麵粉	20	66.4
新鮮雞蛋	36	119.52
合計	100	332
<b>泡芙皮</b>		
有鹽奶油	26	28.6
台灣細砂糖	34	37.4
低筋麵粉	28	30.8
杏仁粉	7	7.7
台灣咖啡粉	5	5.5
合計	100	110
<b>泡芙餡</b>		
台灣咖啡粉	1	4.44
台灣細砂糖	10	44.4
台灣鮮乳	60.5	268.6
新鮮雞蛋	12.5	55.5
動物性鮮奶油	5	22.2
玉米粉	6.5	33.6
奶油	2.5	11.1
墨西哥咖啡酒	1	4.44
台灣葡萄乾	1	4.44
合計	100	448

## 製作方法與條件

### 泡芙殼

1. 台灣鮮奶、奶油、鹽一起煮。
2. 低筋麵粉過篩 .1 煮滾加入粉中拌成糰，再回煮收乾麵糰。

3. 步驟 2 完成後倒入攪拌機中，攪拌冷卻 60℃，慢慢加入蛋液。
4. 一個 18g 烘烤，上方覆蓋咖啡脆片一片 5g。
5. 烘烤溫度：上火 170℃ / 下火 140℃，30~40 分鐘即可。

### 泡芙皮

1. 有鹽奶油、台灣細砂糖拌勻，依序加入低筋麵粉、杏仁粉、台灣咖啡粉拌勻，冷藏冰硬備用。

2. 每個 5g 延壓擀平蓋至泡芙上即可烘焙。

### 泡芙餡

1. 台灣鮮奶、台灣咖啡粉、台灣細砂糖煮滾。
2. 玉米粉、新鮮雞蛋拌勻，1 完成後加入步驟 2 中拌勻再回煮，煮至卡士達狀態，放涼冷卻。
3. 動物性鮮奶油打發加入上方內餡中，依序加入墨西哥咖啡酒、台灣葡萄乾即可，一個 43g。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>馬斯卡邦起士</b>		
乳酪	21	107
卡邦	20.6	105
台灣細砂糖	12	61.2
台灣鮮奶	34	173
動物性鮮奶油	10	51
吉利丁	1.4	7.14
香甜酒	1	5.1
合計	100	509
<b>餅乾</b>		
有鹽奶油	31.2	34.32
台灣糖粉	18.6	20.46
全蛋	5.2	5.72
低筋麵粉	45	49.5
合計	100	110
<b>荷葉翻糖</b>		
冷開水	5	8.75
魚膠	1.6	2.8
葡萄糖漿	10.2	17.85
食用甘油	1.2	2.1
糖粉	82	143.5
合計	100	175

## 製作方法與條件

### 馬斯卡邦起士

1. 馬斯卡邦和乳酪拌軟加入糖拌勻。
2. 步驟 1 完成後加入台灣牛奶、動物性鮮奶油、吉利丁、香甜酒。
3. 全部拌入後過篩填入模具一個 48g，中間放入一個焦糖，冰硬即可。

### 餅乾

1. 有鹽奶油切成小塊，拌入台灣糖粉、全蛋、低筋麵粉，填入模具一個 10g。
2. 烘烤，上火 160℃ / 下火 140℃，約烤 25~30 分鐘。

### 荷葉翻糖

1. 魚膠泡冷開水。
2. 步驟 1 完成後加入葡萄糖漿，倒入鍋中拌煮完全溶解，待其變的清澈透明熄火放涼。
3. 步驟 2 完成後拌入糖粉、食用甘油即可。
4. 荷葉一片 17.5g。
5. 以天然色素噴飾上色。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>布丁液</b>		
鮮奶	63.2	525
全蛋	18.1	150
蛋黃	7.2	60
細砂糖	7.2	60
海藻糖	2.2	18
古拉灣紫米茶粉	0.6	5
古拉灣紫米茶粉屑	0.1	1
紫米粉	1.2	10
熟紅藜	0.2	2
合計	100	831
<b>黑糖蜜</b>		
黑糖	64.3	90
蜂蜜	7.1	10
水	28.6	40
合計	100	140
白巧蓮子串 (一杯量)		
蓮子 (每杯)		2 顆

勻備用。

2. 鮮奶、熟紅藜煮沸加入紫米茶包燜泡 8 分鐘再沖入步驟 1 中拌勻。

3. 每杯 83g 紫米布丁液。

4. 160°C / 150°C 隔水烤 40 分鐘，  
150°C / 150°C，烤 13 分鐘。

#### 黑糖蜜

1. 水和黑糖煮沸。

2. 加入蜂蜜拌勻即可。

#### 白巧蓮子串

1. 將蓮子煮熟取出放涼。

2. 將蓮子串沾溶化白巧克力撒開心果碎即可。



## 製作方法與條件

### 布丁液

1. 將全蛋、蛋黃、細砂糖、海藻糖、古拉灣紫米茶粉屑、古拉灣紫米茶粉加入一起拌

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>紫戀米香酥菠蘿</b>		
無鹽發酵奶油	25	70
細砂糖	32.1	90
低筋麵粉	17.9	50
古拉灣紫米粉	14.3	40
古拉灣紫米茶粉	1.1	3
花蓮產小米	6.1	17
杏仁粉	3.5	10
合計	100	280
<b>泡芙體</b>		
水	13.2	61
鮮奶	19.8	92
無鹽發酵奶油	13.2	61
低筋麵粉	19.8	92
全蛋	34	157
合計	100	463
<b>泡芙餡</b>		
鮮奶	62.3	331
砂糖	8.5	45
蛋黃	17	91
古拉灣紫米粉	4.3	23
古拉灣紫米茶粉	0.4	2
玉米粉	1.7	9
低筋麵粉	1.7	9
無鹽奶油	4.1	21
合計	100	531

## 製作方法與條件

### 紫戀米香酥菠蘿

1. 無鹽發酵奶油、細砂糖、低筋麵粉、古拉灣紫米粉、古拉灣紫米茶粉、花蓮產小米、

杏仁粉等材料拌勻，揉成圓柱狀冷凍備用，使用時切成需要尺寸。

### 泡芙體

1. 水、無鹽發酵奶油、鮮奶煮沸沖入低筋麵粉再快速攪拌至糊化。
2. 使用漿狀攪拌器拌至降溫再分次加入蛋液拌勻拉起成倒三角形即可。
3. 裝入擠花袋，使用圓口花嘴擠 25g 為大泡芙，小泡芙麵糊部分擠 4g。
4. 表面放紫戀米香酥菠蘿。
5. 190°C / 190°C 烤焙 30~35 分鐘。

### 泡芙餡

1. 砂糖、蛋黃、古拉灣紫米粉、玉米粉、古拉灣紫米茶粉、低筋麵粉拌勻備用。
2. 鮮奶煮沸沖入步驟 1 再回煮至濃稠狀。
3. 加入無鹽奶油拌勻降溫冷藏備用。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>柔菓子</b>		
水	25.8	133
鮮奶 (1)	16.1	83
砂糖	19.4	100
蓮藕粉	11.3	58
紫米粉	4.9	25
鮮奶 (2)	22.5	116
合計	100	515
<b>炒麵茶</b>		
低筋麵粉	52.1	50
糖粉	34.4	33
芝麻粉	10.4	10
花生粉	3.1	3
合計	100	96
裝飾巧克力小花		少許
裝飾花生粉		少許

茶粉食用。

### 炒麵茶

1. 低筋麵粉倒入雪平鍋在瓦斯爐上小火拌炒上色。
2. 放涼後混拌糖粉、芝麻粉、花生粉即可。



## 製作方法與條件

### 柔菓子

1. 將配方的鮮奶 (2) 加入紫米粉、蓮藕粉一起拌勻備用。
2. 水、鮮奶 (1) 和砂糖一起煮沸倒入步驟 1 拌勻，再回煮至稠倒入長 20 公分寬 10 公分小平盤，入蒸籠蒸 15~18 分鐘即可。
3. 放涼冷藏，食用時取出切適當大小沾取麵



## 塔香鮮果布丁 2016 年 亞軍 黃媛盈

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
鮮奶	61	560
全蛋	26	240
蛋黃	3	24
砂糖	9	85
香草莢		半隻
九層塔	0.4	4
合計	100	909
<b>覆盆子果凍</b>		
覆盆子果泥	89	100
砂糖	10	12
吉利丁片	1	1.5
合計	100	113.5
<b>裝飾水果</b>		
芒果丁		適量
奇異果丁		適量
鏡面果膠		適量
開心果碎		適量

### 製作方法與條件

1. 將鮮奶、九層塔、香草莢煮熱倒入蛋液跟砂糖攪拌均勻過篩，倒入烤模 75g，150°C / 150°C 隔水烤至凝固。

#### 覆盆子果凍

覆盆子果泥、砂糖煮熱加入吉利丁，稍微冷

卻後倒在布丁上，冷藏凝固。

#### 組合

將水果丁適量放在布丁上，刷上鏡面果膠。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>泡芙</b>		
牛奶	16	65
水	16	65
鹽	0.3	1
糖	0.5	2
無鹽奶油	15	60
低筋麵粉	19	75
全蛋	33	130
合計	100	398
<b>菠蘿皮</b>		
無鹽奶油	29	45
二砂糖	34	54
低筋麵粉	34	54
甜菜根、綠茶粉	3	4、5
合計	100	157 158
<b>火龍果卡士達餡</b>		
火龍果汁	10	48
鮮奶	60	285
全蛋	8	40
砂糖	7	32
玉米粉	5	24
奶油	10	46
熟黑芝麻	適量	
合計	100	475
<b>鐵觀音卡士達餡</b>		
鐵觀音茶葉	4	16
鮮奶	62	266
全蛋	9	40
砂糖	9	40
玉米粉	4	16
奶油	11	48
合計	100	426

## 製作方法與條件

### 泡芙

牛奶、水、無鹽奶油煮沸，加入糖、鹽、低筋麵粉拌勻糊化完成後，稍冷卻分次加入蛋液，擠 10 元硬幣大小，放上菠蘿皮，180°C / 160°C 烤 10 分鐘燜 25 分鐘。

### 菠蘿皮

無鹽奶油打軟加入二砂糖、粉類拌勻後擀平，冰硬壓模備用。

### 火龍果卡士達餡

火龍果汁、鮮奶煮沸倒入全蛋、砂糖、玉米粉拌勻，過濾回煮至收稠離火，拌入適量熟黑芝麻均勻後拌入奶油。

### 鐵觀音卡士達餡

鮮奶煮沸倒入鐵觀音茶葉燜 3 分鐘，濾出茶葉加入奶油再次煮沸，倒入全蛋、砂糖、玉米粉拌勻，回煮到收稠離火即可。



## 紅寶芙蓉布丁 2016 年季軍 張嘉倫

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>芙蓉布丁</b>		
動物性鮮奶油	9.3	100
奶油乳酪	2.3	25
上白糖	2.3	25
細砂糖	2.3	25
煉乳	2.3	25
全蛋	19	200
鮮奶	61	650
香草精	0.1	1
白酒	1.4	15
合 計	100	1066
<b>紅寶果凍 (羊羹)</b>		
蜜紅豆餡	38	180
水	5.2	250
細砂糖	8.3	40
果凍粉	2	10
合 計	100	480
<b>裝飾</b>		
抹茶粉		3
白酒		10
植物性鮮奶油		50
藜麥		少許

## 製作方法與條件

1. 製作 10 個 110ml 瓷器容器。
2. 紅寶果凍 45g、芙蓉布丁 90g。

### 芙蓉布丁

1. 將動物性鮮奶油、奶油乳酪、糖放在鋼盆隔水融化保溫備用。
2. 蛋、煉乳充分混合攪拌，將 1. 趁熱沖入拌勻，加入鮮奶、香草精、白酒拌勻後過濾即可。

### 紅寶果凍 (羊羹)

1. 細砂糖與果凍粉先拌勻。
2. 蜜紅豆餡加水煮沸後將 1. 加入攪拌均勻，再次沸騰即可熄火。
3. 平均分在模型底部 冷卻備用。

### 組合

1. 底層為紅寶果凍 (羊羹) 待表面凝固，倒入芙蓉布丁液九分滿。
2. 燒熱開水倒入烤盤蒸烤，上火 170°C / 下火 160°C，40 分鐘。
3. 冷卻裝飾抹茶鮮奶油、蜜紅豆、藜麥。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>茶麴沙布蕾</b>		
無鹽奶油	26	80
細砂糖	33	100
凍頂烏龍茶葉	1	3
紅麴粉	0.7	2
低筋麵粉	39	120
合 計	100	306
<b>茶香泡芙</b>		
無鹽奶油	15	75
鮮 奶	17	85
水	16	80
凍頂烏龍茶	1	5
海 鹽	0.3	1.5
低筋麵粉	18	90
全 蛋	33	165
合 計	100	502

## 製作方法與條件

1. 製作 10 組球型泡芙 (一大 + 一小)。
2. 沙布蕾 (12g+8g) 泡芙皮 (30g+15g)。
3. 荔枝奶凍香緹。

### 茶麴沙布蕾

1. 無鹽奶油室溫軟化加入細砂糖拌勻。
2. 將凍頂烏龍茶葉用粉碎機打細碎加入與紅麴粉先混合。

3. 低筋麵粉過篩拌入成糰，放入袋子擀成薄片狀約 0.3 公分冷凍冰硬，使用時用壓模方式。

### 茶香泡芙

1. 無鹽奶油、鮮奶、水、凍頂烏龍茶、海鹽放入鍋中加熱煮沸。
2. 低筋麵粉過篩加入 1. 拌煮至糊化成糰。
3. 麵糰降溫至 65°C，蛋打散分次加入拌至到三角狀 擠在烤盤上 30g、15g。
4. 遇熱爐溫上 210°C / 下 190 °C，10 分鐘後膨脹 降溫 180°C /180°C約 15 分鐘。

### 組合

1. 灌餡 (30g+10g) 裝飾上鮮奶油等飾物兩顆大小並排列成為意象的荔枝。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>地瓜布丁</b>		
國產鮮奶	64	640
蛋	19	190
蛋黃	5	50
細糖	8.6	86
海藻糖	2	20
紅心地瓜粉	1.4	14
合計	100	1000
<b>紫地瓜淋醬</b>		
紫心地瓜粉	8	16
國產鮮奶	74	148
海藻糖	12	24
動物性鮮奶油	6	12
合計	100	200
<b>表面裝飾</b>		
動物性鮮奶油		60
金時地瓜片		10 片
鏡面果膠		適量

4. 過篩→倒入杯模型中。

5. 水浴蒸烤焙：140°C / 140°C，35~40 分鐘。

6. 出爐→冷卻→備用。

#### 紫地瓜淋醬

1. 紫心地瓜粉+海藻糖+國產鮮奶拌勻煮沸。

2. 再倒入動物性鮮奶油拌勻。

3. 冷卻後，淋在布丁上。

#### 表面裝飾

1. 動物性鮮奶油打發擠至淋面上。

2. 地瓜片刷果膠放動物性鮮奶油上做裝飾即可。



## 製作方法與條件

### 地瓜布丁

1. 國產鮮奶 + 細糖 + 海藻糖煮至微溫。

2. 蛋 + 蛋黃拌勻。

3. 國產鮮奶與蛋混合均勻。

## 巧克香柚薑黃泡芙 2016 年季軍 蔡雲康

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>薑黃脆皮</b>		
無鹽奶油	30	84
細糖	24	67
低筋麵粉	37	104
杏仁粉	7	20
薑黃粉	2	6
合計	100	280
<b>泡芙麵糊</b>		
國產鮮奶	24	108
鹽	1	5
無鹽奶油	12	54
沙拉油	8	36
低筋麵粉	21	95
蛋	34	153
合計	100	451
<b>布丁餡</b>		
國產鮮奶	70	539
細糖	8	62
蛋	8	62
蛋黃	2	15
玉米粉	4	31
低筋麵粉	4	31
無鹽奶油	4	31
合計	100	771

### 製作方法與條件

#### 薑黃脆皮

1. 無鹽奶油 + 細糖 + 杏仁粉拌勻。
2. 加入過篩的低筋麵粉和薑黃粉拌勻。
3. 壓薄放入冷凍備用。

#### 泡芙麵糊

1. 國產鮮奶 + 鹽 + 無鹽奶油 + 沙拉油煮至沸騰。
2. 加入過篩粉類拌勻，分次加入蛋拌勻。
3. 擠成甜甜圈形狀。
4. 蓋上泡芙皮，撒上珍珠糖
5. 烤焙：190°C / 180°C，20 分鐘  
→ 150°C / 150°C，5 分鐘。
6. 出爐→冷卻→備用。

#### 布丁餡

1. 蛋 + 蛋黃 + 過篩玉米粉和低筋麵粉拌勻。
2. 國產鮮奶 + 細糖煮至微溫，沖入拌勻。
3. 回煮至布丁餡成稠狀加入無鹽奶油拌勻。

#### 組合

1. 泡芙切對半，擠入香柚布丁餡及巧克力布丁餡。
2. 蓋上脆皮，撒糖粉、放糖花及巧克力做裝飾。





## 金瓜布丁 2016 年季軍 謝孟宇

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>布丁液</b>		
地瓜	7.5	100
牛奶	60.5	800
糖	6	80
香草莢	1 條	1 條
全蛋	26	340
合計	100	1320
<b>金瓜醬汁 - 自備</b>		
鮮奶油	45	200
牛奶	34	150
糖	7	30
香草條		1 條
蛋黃	10	40
糖	4	17
合計	100	437
<b>糖漬地瓜球 - 自備</b>		
糖	50	200
水	50	200
合計	100	400
<b>裝飾片</b>		
<b>巧克力半圓片</b>		

### 製作方法與條件

#### 布丁液

1. 地瓜與牛奶用果汁機打碎後，加香草莢煮滾，沖入糖與蛋中拌勻即可烤焙。

2. 150°C 烤焙，約 25 分鐘。

#### 金瓜醬汁

鮮奶油、牛奶、香草條煮滾沖入蛋黃與糖中，然後回煮至濃稠即可離火過篩使用。

#### 糖漬地瓜球

糖與水混合加入生地瓜煮約 30 分鐘即可。

#### 裝飾

將巧克力半圓片放上杯中再放上糖漬地瓜球放入布丁杯中再倒入醬汁即可。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>泡芙皮</b>		
水	16.6	96
牛奶	16.6	96
奶油	16.6	96
鹽	0.2	1
糖	0.4	2
香草條		1 條
低筋麵粉	16.6	96
蛋	33	192
合計	100	576
<b>檸檬奶油餡</b>		
牛奶	60	300
蛋	10	50
檸檬汁	10	50
糖	12	60
玉米粉	6	30
奶油	2	10
吉利丁片		2 片
合計	100	500
<b>黃色菠蘿皮</b>		
奶油	26.7	100
糖	26.7	100
低筋麵粉	26.7	100
杏仁粉	13.3	50
全蛋	6.6	25
黃色色粉	適量	適量
合計	100	375

## 製作方法與條件

### 泡芙皮

1. 水、牛奶、奶油、糖、香草條煮滾倒入低筋麵粉攪拌至糊化即可放入攪拌缸攪拌。
2. 將蛋液慢慢倒入麵糊中拌勻後即可整型放上菠蘿皮待烤焙。
3. 上火 170°C / 下火 170°C，烤焙約 30 分鐘掉頭再烤 5 分鐘即可出爐。

### 黃色菠蘿皮

所有材料拌勻即可。

### 檸檬奶油餡

1. 糖、蛋、玉米粉、檸檬汁放鍋中拌勻。
2. 牛奶、吉利丁片煮滾沖入麵糊中拌勻過篩後回煮至糊化加奶油即可放置冷藏。
3. 檸檬奶油餡冰冷後即可拌入打發鮮奶油。

### 裝飾

將泡芙灌入檸檬果醬及少許的檸檬奶油餡，再放入果凍 在表面擠上檸檬奶油餡再放上裝飾即可。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>鮮奶酪</b>		
鮮奶	57.4	650
香草精	0.3	3
砂糖	5.3	60
吉利丁粉	1.3	15
飲用水	6.6	75
動物性鮮奶油	29.1	330
合計	100	1133
<b>裝飾</b>		
丁狀鳳梨酥	2.09	25
芒果丁	1.67	20
情人果丁	1.25	15
草莓丁	0.42	5



## 製作方法與條件

1. 將吉利丁粉和飲用水混合備用。
2. 將鮮奶加熱至 80°C 加入香草精和砂糖攪拌均勻。
3. 將步驟 1 & 2 混合均勻後再加入動物性鮮奶油。
4. 灌入模型後冷卻即可。
5. 杯子底部先放入丁狀鳳梨酥、將鮮奶酪挖入填滿，上方裝飾丁狀鳳梨酥、芒果丁、情人果丁、草莓丁。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>鮮奶酥底</b>		
低筋麵粉	57.16	571
無鹽奶油	16.32	163
牛奶	16.32	163
砂糖	10.21	102
合計	100	999
<b>雙色地瓜鮮奶餡</b>		
紫心地瓜 (甘藷地瓜)	44	880
低筋麵粉	2	40
玉米粉	2	40
國產鮮奶	33	660
糖	8	160
全蛋	8	160
無鹽奶油	3	60
合計	100	2000
秋葵		裝飾
胡蘿蔔		裝飾
珍珠糖		裝飾

## 製作方法與條件

### 鮮奶酥底

1. 低筋麵粉過篩備用，無鹽奶油軟化與砂糖混合至無糖顆粒，再加入牛奶拌勻，盡量不搓揉麵糰操作。壓延均勻成糰後擀開成

適切大小，放置冷藏冰箱鬆弛 20 分鐘左右。完成後將麵糰用圓形模框壓出形狀 (每個約 25~30g)，稍微鬆弛再入爐烤焙至酥脆。

2. 烤箱溫度 200°C / 180°C，約烤 15~18 分鐘，出爐後冷卻。

### 雙色地瓜鮮奶餡 (地瓜需預蒸熟過篩)

1. 將低筋麵粉、玉米粉、糖、全蛋均勻混合，國產鮮奶加熱至 90~95°C，沖入已混合粉類。攪拌至開始光滑有彈性後加入已預先蒸好過篩的地瓜泥拌至完全均勻即可。
2. 完成後密貼保鮮膜置冷藏，冰涼後裝入擠花袋擠製花型。

### 裝飾

最後使用新鮮蔬果點綴裝飾。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
吉利丁片	3.00	65
香草粉	0.14	3
砂糖	6.46	140
鮮奶	69.19	1500
動物性鮮奶油	21.22	460
合計	100	2168
玉米脆片		適量
蔓越莓乾		適量
薄荷葉		適量



## 製作方法與條件

1. 吉利丁片泡冰水備用。
2. 鮮奶、水、砂糖加熱，再放入吉利丁片拌勻，最後加入動物性鮮奶油，倒入容器中，放涼即可。
3. 放上玉米脆片、蔓越莓乾、薄荷葉裝飾。
4. 擺盤。

## 驚喜包 2018 年冠軍 黃怡菱 吳俊明

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
全蛋	19.61	300
糖	2.61	40
蜂蜜	2.61	40
牛奶	26.14	400
低筋麵粉	9.80	150
奶油	3.27	50
火龍果泥	1.31	20
鮮奶油	19.61	300
Orea 餅乾	7.84	120
香蕉	6.54	100
可可粉	0.65	10
合計	100	530



### 製作方法與條件

1. 將奶油隔水融化。
2. 將全蛋、糖、蜂蜜、牛奶拌勻。
3. 加入過篩的低筋麵粉。
4. 再加入火龍果泥和融化的奶油成麵糊。
5. 放置旁邊浸漬 20 分鐘。
6. 將麵糊煎成一片片鬆餅。
7. 鮮奶油打發，加入可可粉和 Orea 餅乾。
8. 餅皮中包入香蕉和自製鮮奶油。
9. 表面撒上可可粉。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
吉利丁	0.86	7.5
鮮奶油	28.08	246
鮮奶	28.08	246
砂糖	3.77	33
吉利丁片	0.86	7.5
鮮奶	18.26	160
芒果泥	10.27	90
鮮奶油	9.13	80
砂糖	0.68	6
合計	100	876



## 製作方法與條件

1. 吉利丁片先泡在冰水裡。
2. 原味奶酪的液體類和砂糖全部倒在一起，放在瓦斯爐上，用最小的火慢慢加熱至糖全部融化。
3. 接著把泡軟的吉利丁片放入。
4. 把煮好的奶酪液倒入一個好分裝的深量杯裏。
5. 開始製作芒果奶酪，先把吉利丁片拿去泡水，泡水期間來打芒果泥。
6. 芒果奶酪的鮮乳、鮮奶油和砂糖全部倒在一起，放在瓦斯爐上，用最小的火慢慢加熱至糖全部融化，不需要加熱到沸騰，只要糖煮化，加入吉利丁，最後把芒果泥倒入拌勻。
7. 完成後的芒果奶酪液倒入原味奶酪上面，再擺上芒果丁。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>小鬆餅</b>		
高筋麵粉	17.08	160
低筋麵粉	13.66	128
砂糖	5.12	48
鹽	0.21	2
全蛋	8.54	80
發酵奶油	10.67	100
乾酵母	0.64	6
香草精	0.11	1
國產鮮奶	25.61	240
蜜餞	1.92	18
<b>糖衣</b>		
砂糖	15.37	144
芥花油	0.53	5
鹽	0.11	1
梅子粉	0.43	4
合計	100	937

## 製作方法與條件

### 小鬆餅

1. 秤材料。
2. 麵糊攪拌：除發酵奶油外，所有材料攪拌至混合階段，加油後攪拌至均勻即完成。
3. 麵糊室溫鬆弛 20 分鐘。

4. 用花袋擠入小圓模具內，每個 20g 共 40 顆。
5. 烤焙：上火 220°C / 下火 230°C，約 14~16 分鐘。(表面壓上烤盤、使之定形)
6. 出爐、脫模、冷卻。
7. 將蜜餞切至小薄片。

### 糖衣

1. 砂糖倒入平底鍋中，開中小火將其慢慢融化。
2. 鍋中砂糖攪拌至完成溶解成棕色狀態加入芥花油、鹽。
3. 將串好之鬆餅，鑲入蜜餞並均勻裹上鍋中溶解的糖衣。
4. 待涼後，撒上梅子粉。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>紅豆雪花糕</b>		
砂糖	6.70	67
水	3.80	38
奶粉	1.20	12
玉米粉	3.80	38
動物性鮮奶油	5.00	50
無鹽奶油	1.50	15
鮮奶	25.00	250
紅豆粒	8.00	80
<b>蝶豆花果凍</b>		
蝶豆花	0.20	2
砂糖	3.50	35
熱水	23.00	230
吉利丁粉	2.80	28
冷開水	15.00	150
抹茶粉	0.30	3
巧克力粉	0.20	2
合計	100	1000

## 製作方法與條件

### 紅豆雪花糕

1. 秤材料。
2. 砂糖溶於水。
3. 奶粉、玉米粉過篩，加入 2. 攪拌溶解。

4. 動物性鮮奶油、無鹽奶油、鮮奶煮沸，沖入 3. 拌勻。

5. 加入紅豆粒，煮至沸騰起泡即完成。

6. 入模：倒入模具一個 45g。

7. 冷卻、脫模：放置冷藏庫 2 小時、脫模。

### 蝶豆花果凍

1. 先將蝶豆花泡於熱水中，至 3 分鐘後將蝶豆花取出。

2. 將熱水和吉利丁粉混合均勻，並快速攪拌溶解。

3. 將步驟 1. 和 2. 合併後，加入砂糖，攪拌至糖溶解。

4. 將混好的蝶豆花果凍液體倒入杯中。

5. 將雪花糕成品放置杯中央，放入冷藏冰箱 20 分鐘。

6. 從冰箱取出蝶豆花果凍成品，撒上些許抹茶粉，巧克力粉。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
低筋麵粉	27.51	200
泡打粉	1.38	10
砂糖	8.25	60
奶油	8.25	60
雞蛋	13.76	100
鹽	0.28	2
國產牛奶	27.51	200
巧克力豆	6.88	50
藍莓	0.69	5
草莓	2.06	15
脆笛酥	1.38	10
鮮奶油	2.06	15
合計	100	727



## 製作方法與條件

1. 將奶油、砂糖、鹽拌勻後分次加入蛋攪拌均勻。
2. 低筋麵粉及泡打粉過篩與國產牛奶加入步驟 1 拌勻鬆弛 30 分鐘。
3. 加熱鬆餅機後噴油倒入麵糊撒上巧克力豆，烤焙 3~4 分鐘即可出爐。
4. 裝飾藍莓及草莓等水果，擺上脆笛酥。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
國產鮮奶	42.25	675
動物性鮮奶油	42.25	675
糖	4.69	75
吉利丁片	1.10	17.5
<b>裝飾品</b>		
紅龍果	3.13	50
<b>紅龍果珍珠</b>		
紅龍果	1.25	20
樹薯粉	3.13	50
滾水	2.19	35
合計	100	1597.5



## 製作方法與條件

1. 吉利丁片泡水備用。
2. 紅龍果削皮，切小丁備用。
3. 珍珠煮熟泡蜂蜜備用。
4. 國產鮮奶、糖加熱，放入吉利丁片，最後加入動物性鮮奶油，拌勻。
5. 第一層倒入杯中 1/4 奶酪，冷卻。將紅龍果與少部分奶酪混合倒入第二層，冷卻。第三層倒入原味奶酪，冷卻後再放上珍珠即可。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>麵糊</b>		
牛奶	11	150
奶油	7	100
奶油乳酪	7	100
香草莢	1	1
低筋麵粉	8	110
玉米粉	3	40
牛奶	18	250
蛋黃	11	8 顆
<b>蛋白</b>		
蛋白	17	8 顆
細砂糖	15	200
塔塔粉	1	0.5
鹽	1	0.5
合計	100	1352

8. 烤焙：上火 200℃ / 下火 140℃，約烤 25 分鐘。

9. 成品。



## 製作方法與條件

1. 模具擦油撒入細砂糖備用。
2. 低筋麵粉與玉米粉過篩備用。
3. 麵糊部分：奶油、牛奶、香草莢及奶油乳酪煮至融化，加入過篩麵粉。
4. 分次加入蛋黃。
5. 加入牛奶拌勻。
6. 蛋白部分：打發至濕性發泡與麵糊拌勻。
7. 入模。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
鮮奶	34.98	330
動物性鮮奶油	12.72	120
全蛋	10.60	100
蛋黃	6.36	60
細砂糖	8.48	80
荳蔻粉	0.05	0.5
老薑粉	0.21	2
蒸熟南瓜泥	26.50	250
香草莢	0.11	1
合計	100	943.5



### 製作方法與條件

1. 南瓜削皮，蒸熟備用。
2. 鮮奶、動物性鮮奶油與細砂糖及香草莢加熱煮至糖融化。
3. 加入全蛋及蛋黃拌勻。
4. 加入荳蔻粉、老薑粉與蒸熟南瓜泥拌勻。
5. 靜置 5 分鐘。
6. 入模。
7. 水浴法，上火 170℃ / 下火 130℃，大約 30 分鐘。
8. 成品。

# 麵包

---

## Bread





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
低筋麵粉	34	248
蓬萊米穀粉	15	110
無鋁泡打粉	2	15
細砂糖	1	7
鹽	0.3	2
黑胡椒粒	0.2	1
無鹽奶油	17	124
大蒜	1.5	11
鴨賞	7	51
國產鮮奶	22	161
合計	100	730
<b>表面裝飾</b>		
鴨賞		20
大蒜		15

### 表面裝飾

鴨賞和大蒜串在一起。



### 製作方法與條件

1. 無鹽奶油 + 細砂糖 + 鹽 + 粉類抓成粉粒狀。
2. 加入切碎의鴨賞和大蒜 + 黑胡椒拌勻。
3. 加入國產鮮奶拌勻成糰。
4. 鬆弛。
5. 切割成 4.5 公分正方形。
6. 表面刷蛋黃液。
7. 烤 焙：190 °C /170 °C，13 分 鐘，  
190°C /150°C，5 分鐘。
8. 出爐。
9. 成品。



## 鮮奶吐司 2017 年冠軍 李佳勳 吳利偉

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>隔夜種</b>		
①高筋麵粉	30	918
酵母	0.03	1
鮮奶	20	612
②高筋麵粉	20	612
糖	5	153
蜂蜜	2.48	76
鹽	0.49	15
奶粉	1.50	46
酵母	1.50	46
鮮奶	11.50	352
蛋	2.48	76
奶油	5	153
合計	100	3060

### 製作方法與條件

1. 先將材料①依序加入攪拌缸內，用低速攪拌，確定麵粉不會噴出，再開中速攪拌均勻即可，再將麵糰放置冷藏 14 小時就可使用。
2. 將步驟 1. 的麵糰放入攪拌缸內，再將材料②，除了奶油外的所有材料放入，用低速攪拌，確定麵粉不會噴出即可加快速度，成糰後加入切成小塊的奶油，然後高速攪拌約 10 分鐘，打至麵筋擴展，完成溫度約 24~25°C。

3. 基本發酵半小時，溫度 28°C，相對濕度 75%。
4. 分割成 3 份，一份約 170g，滾圓鬆弛 15 分鐘。
5. 擰扁，三摺，再鬆弛 15 分鐘。
6. 擰長，捲成捲子。
7. 將麵糰放入塗了薄油的吐司模裏。
8. 最後發酵至 9 分滿，約 1~1.5 小時。
9. 烤箱預熱上火 200°C / 下火 230°C，烤 30 分鐘。
10. 出爐抽掉蓋子，把吐司倒出來，側放在架上待涼。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>海鮮餡</b>		
奶油	2.63	10
低筋麵粉	5.26	20
水	32.78	124.56
鮮奶	26.22	99.64
奶油	9.83	37.37
蟹肉棒	9.83	37.37
青豆仁	6.56	24.91
味精	0.66	2.49
鹽	0.33	1.25
洋菇	5.90	22.42
合計	100	380.01
<b>蛋皮</b>		
蛋	76.22	250
鹽	0.61	2
味精	0.30	1
鮮奶油	22.87	75
合計	100	328
吐司		一片
蛋皮		一片
鮮蝦		一隻
青花菜		一小朵
黑橄欖		一片
圓形紙杯		一個

2. 將水、鮮奶、奶油煮到大滾約 120°C。
3. 蟹肉棒、青豆仁、味精、鹽、洋菇加入拌均勻，再加入油酥關小火，邊煮邊攪拌至稠狀。
4. 將鮮蝦煮熟備用。
5. 吐司一片將四個邊劃一小刀，放進圓形紙杯，四個吐司角擦蛋汁放入烤箱，上下火約 210°C，烤 10 分鐘至金黃色。
6. 將蛋皮材料部分一起拌勻過篩，鐵盤預熱倒入蛋液，上下火約 170°C 約烤 5 分鐘，放至冷卻切寬 6.5 公分，長 8 公分切三角形備用，放入烤好的圓形紙杯吐司裏，將海鮮餡放入約 30g。上面裝飾鮮蝦、青花菜、黑橄欖完成。



## 製作方法與條件

1. 先將奶油跟低筋麵粉攪拌均勻成油酥備用。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
吐司		一片
榛果巧克力餡		少許
牛奶巧克力片		一片
花生角		少許
五色玉米球		少許
巧克力棒		一支
棉花糖		少許
奶油		少許



## 製作方法與條件

1. 將吐司四個邊去掉抹上榛果巧克力餡，捲成甜筒狀。
2. 牛奶巧克力片隔水加熱融化，將吐司頂端沾上牛奶巧克力，再沾花生角，放至冷藏約 5 分鐘。
3. 將棉花糖約 10g，奶油約 5g 隔水加熱融化，放入五色玉米球拌勻，放入吐司甜筒裏，再裝飾巧克力棒完成。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
高筋麵粉	44.66	1380
新鮮酵母	1.46	45
砂糖	4.85	150
鹽	0.49	15
全蛋	4.85	150
湯種	9.71	300
無鹽奶油	4.85	150
鮮奶	29.13	900
合計	100	3090
<b>湯種配方</b>		
法國麵粉	40.19	125
砂糖	3.22	10
鹽	0.32	1
無鹽奶油	3.22	10
鮮奶	53.05	165
合計	100	311

### 製作方法與條件

1. 麵糰攪拌：除無鹽奶油外，所有材料攪拌至捲起階段，加油後攪拌至完成階段。
2. 基本發酵：溫度 28℃ 濕度 75%，時間 60 分鐘。
3. 分割、滾圓、中間發酵：分割每個 170g，共 18 個，滾圓後中間發酵 30 分鐘。

4. 整型：擀捲二次。
5. 內模：3 個麵糰成一條吐司，共 6 條，模具中排列整齊。
6. 最後發酵溫度 35℃ 濕度 85%，時間 40~50 分鐘。
7. 烤焙：上火 150℃ / 下火 220℃，約 30~35 分鐘。
8. 出爐、脫模、冷卻。

### 備註：湯種製作程序

1. 將鮮奶、無鹽奶油煮滾。
2. 沖入法國麵粉、砂糖、鹽到盆中，攪拌均勻。
3. 冷卻待用。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
鮮奶吐司		2 片
煎蛋皮		1 片
小白菜		2 片
起司絲		少量
炸蚵仔		3 顆
炸九層塔		3 片
海山醬		少量

### 製作方法與條件

1. 將雞蛋打散倒入不沾鍋中，平鋪在鍋底，開小火，煎熟，關火，裝盤備用。
2. 小白菜洗好。
3. 蚵仔沾地瓜粉油炸，起鍋前加入九層塔過油後，起鍋瀝油，裝盤備用。
4. 小白菜鋪在蛋皮上，再依序鋪上起司絲、炸蚵仔、炸九層塔，最後淋上海山醬，將蛋皮捲起，夾在兩片吐司中間。
5. 將三明治對切、擺盤。



## 珍珠奶茶三明治 2017 年 亞軍 李郁明 屈芳吟

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
鮮奶吐司		2 片
雞蛋		500
香草精		5
白砂糖		60
牛奶①		100
萊姆酒		10
珍珠		15
芋圓		20
草莓丁		10
薄荷葉		2 片
牛奶②		750
卡士達粉		300
紅茶粉		25
鮮奶油		90
Mascarpone cheese		300
糖粉		55

### 製作方法與條件

1. 將雞蛋、香草精、白砂糖、牛奶 ①、萊姆酒一同加入蛋盆，打散即為蛋液，放至冰箱備用。
2. 煮熱水，水滾後加入珍珠煮 30 分鐘，珍珠起鍋後用生飲水沖洗後，放入溫水中備用。
3. 煮熱水，水滾後加入芋圓煮 5 分鐘，芋

圓起鍋後用生飲水沖洗後，放入溫水中備用。

4. 草莓切丁備用。
5. 牛奶②加入卡士達粉，用打蛋器攪拌均勻，即為卡士達醬，放至冰箱備用。
6. 將紅茶粉、鮮奶油、Mascarpone cheese、糖粉一同加入蛋盆，用打蛋器攪拌均勻，即為紅茶慕斯，放至冰箱備用。
7. 將 2 片吐司單面沾附蛋液，放至不沾鍋上，開火，將沾附蛋液表面煎上色，再放入烤箱，把吐司表面烤酥，把卡士達醬淋在未沾附蛋液的吐司面，依序加入珍珠、芋圓、草莓丁、薄荷葉、紅茶慕斯，另一片吐司覆蓋上去即可。
8. 將三明治對切，撒上糖粉，擺盤。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
高筋麵包	34.22	206
MDCT55	8.47	51
食鹽	0.76	4.6
脫脂奶粉	1.28	7.7
高糖酵母	0.61	3.7
法國老麵	12.79	77
煉乳	8.47	51
鮮奶	30.40	183
奶油	2.99	18
合計	100	602
<b>法國麵糰</b>		
MDCT55	58.44	45
低糖酵母	0.65	0.5
食鹽	1.17	0.9
水	39.74	30.6
合計	100	77

### 製作方法與條件

1. 所有材料，除奶油外，依序加入攪拌缸內，用低速攪拌。確定麵粉不會噴出，即加快速度。
2. 攪成糰後即可加入切成小塊的奶油，然後用高速攪打約 10 分鐘，打到麵筋擴展。完成的麵糰溫度為 26~28℃。

3. 基本發酵半小時（溫度 28℃，相對濕度 75%）。
4. 分割成 2 份，一份約 300g。——滾圓，醒 5 分鐘。
5. 擰扁，三摺。再醒 5 分鐘。
6. ——擰長，捲成捲子。
7. 將麵糰放入塗了薄油的吐司模裡。
8. 最後發酵到 9 分滿，約 1 小時到 1 小時半（溫度 38℃，相對濕度 85%）
9. 烤箱預熱到 200℃，放在最下層烤 32 分鐘。
10. 出爐，把吐司倒出來，側放在架上待涼。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
吐司片		2 片
生菜		1 片
油漬蕃茄		2 片
雞蛋		2 顆
黑豬肉火腿		1 片
酸黃瓜		2 片
芥末沙拉醬		少許
奶油		少許



### 製作方法與條件

1. 將黑豬肉火腿煎好放盤子待涼。
2. 生菜，蕃茄洗好，酸黃瓜切片。
3. 吐司片塗上芥末沙拉醬放一片生菜，再放蕃茄片、雞蛋、黑豬肉火腿、酸黃瓜，再蓋上吐司片 ( 吐司要先塗沙拉醬 )。
4. 將三明治用牙籤固定，再對切。
5. 擺盤。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
吐司片		2 片
覆盆子果醬		少許
卡士達鮮奶油		適量
奇異果		20
芒果		20
檸檬皮		少許
<b>卡士達</b>		
鮮奶		200
奶油		12
蛋黃		40
砂糖		40
低筋麵粉		18
香草醬		1
鮮奶油		300



### 製作方法與條件

1. 將奇異果跟芒果切丁備用。
2. 將吐司片擠上覆盆子果醬上面擠卡士達鮮奶油，放上奇異果跟芒果再擠一次卡士達鮮奶油蓋上吐司片。
3. 擺盤。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
鮮奶吐司麵糰 1000g 內含 303g 鮮奶	29.51	1000~303
紅酒蘋果	29.64	700
<b>玫瑰卡士達</b>		
鮮奶	29.76	400+303
奶油	1.02	24
蛋黃	3.39	80
砂糖	3.39	80
低筋麵粉	1.52	36
香草醬	0.08	2
玫瑰果醬	1.69	40
合計	100	2362
開心果仁		微量
鏡面果膠		微量
全蛋液		微量
<b>紅酒蘋果</b>		
紅酒		2 瓶
蘋果		數顆

3. 麵糰擦蛋液後中間擠上玫瑰卡士達放上紅酒蘋果片，擺成玫瑰花造型。
4. 烤箱預熱到 200°C，烤 12 分鐘。
5. 出爐，麵包脫模放涼待用。
6. 先塗上鏡面果膠再放上開心果仁裝飾。
7. 擺盤。



## 製作方法與條件

1. 蘋果先跟紅酒煮好放涼。
2. 鮮奶麵糰擀開為圓型，放入模具進發酵 50~60 分鐘（溫度 38°C，相對濕度 85%）。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>中種</b>		
台灣大強一粉	35.04	1001
酵母	0.50	14.3
牛奶	21.02	600.6
魯邦種	5.01	143
<b>本種</b>		
台灣大強一粉	15.02	429
砂糖	4.50	128.7
古代岩鹽	0.90	25.74
牛奶	9.01	257.4
水	5.01	143
奶油	4.00	114.4

擻捲兩次入模。

最後發酵：50 分鐘〈發至 8 分滿〉。

入爐：上火 230°C / 下火 230°C，烤 30 分鐘。

出爐：放涼備用。



## 製作方法與條件

### 中種

將原物料全部倒入缸內，攪拌至 6 分鐘起缸，室溫發酵 2 小時，冰至冷藏一晚。

### 本種

除奶油之材料倒入缸內，以慢速 3 分鐘快速 8 分鐘，下奶油後慢速 1 分鐘，再轉快速 2 分鐘起缸。

基本發酵：1 小時。

分割：150g。

滾圓。

中間發酵：20 分鐘。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
吐司		2 片
萵苣		15
塔塔白醬		25
照燒雞肉		30
酸黃瓜		5
水煮蛋		15
起士片		1 片
<b>塔塔白醬</b>		
白醬		400
酸豆		40
生洋蔥		100
<b>白醬</b>		
奶油		50
低筋麵粉		25
牛奶		500
鹽		些許

### 製作方法與條件

1. 將吐司用約 9.5 公分之圓切模，壓出圓形，入爐烤約 3 分鐘，將處理好的萵苣擺上，再抹上塔塔白醬，鋪上照燒雞，擺上酸黃瓜片，再擺上水煮蛋。
2. 起士片將中心切下一個愛心形狀，將愛心放在三明治上方，其餘起士片鋪在水煮蛋上方。

3. 表面擠上一圈番茄美乃滋。

4. 即完成塔塔醬佐照燒雞。

#### 塔塔白醬

將酸豆和生洋蔥切碎拌入白醬即成。

#### 白醬

奶油煮沸加入低筋麵粉糊化，慢慢加入牛奶，煮沸糊化，關火，冷卻備用。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
吐司		2 片
柳橙奶油乳酪		30
芒果		25
葡萄柚		5
開心果碎		1
<b>柳橙奶油乳酪</b>		
奶油乳酪		200
牛奶		60
砂糖		25
柳橙果肉		100
<b>黃金醬</b>		
奶油		160
砂糖		200
牛奶		333
全蛋		150

## 製作方法與條件

### 柳橙奶油乳酪

將奶油乳酪和牛奶隔水加熱，當奶油乳酪軟化與牛奶拌合，加入砂糖、柳橙果肉，倒在烤盤鋪平冷卻，放入冷藏備用。

### 黃金醬

奶油隔水加熱至融化，加入砂糖拌融，加入牛奶、全蛋拌勻過篩即成。

1. 吐司一片用 9.5 公分圓形切模切成圓形。

2. 吐司另一片用 9.5 公分圓形切模切成圓形，再用 4.5 公分圓形切模切除中心，抹上黃金醬，沾砂糖入烤箱烤 3 分鐘讓表面微乾。

3. 將兩個圓組起，在空心處擠上柳橙奶油乳酪，將芒果切片擺在乳酪餡上成一朵花，旁邊再鋪上葡萄柚、撒上開心果碎裝飾。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
高筋麵粉	51.81	1606
細砂糖	4.16	129
鹽	1.03	32
酵母	0.52	16
國產鮮奶	36.26	1124
奶油	6.23	193
合計	100	3100

### 製作方法與條件

製作每條麵糰重 500g 鮮奶吐司，共計 6 條。  
(另加損耗約 3%)

1. 所有材料 (除奶油後加入) 先用慢速攪拌混合均勻，再以高速打至麵筋擴展後加入奶油攪拌到完成階段。麵糰完成溫度為 28°C。
2. 基本發酵約 60~90 分鐘 (溫度 28°C，相對濕度 75%)。
3. 分割每個麵糰重 250g 共 12 個。滾圓，鬆弛 15~20 分鐘。
4. 擀捲兩次 (擀捲完第一次需再鬆弛 15 分鐘)，入吐司模。
5. 最後發酵約 60~80 分鐘 (溫度 38°C，相對濕度 85%)，約 8.5 分滿進爐烤焙。
6. 爐溫上火 220°C / 下火 220°C，烤焙時間約 35~40 分鐘。出爐後，吐司立刻脫模於網架上置涼。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
鮮奶吐司厚片對切		一片
綜合生菜		
台灣洋蔥		少許
醃牛肉		適量
水煮蛋		一個
番茄		約 3~4 片
國產醇乳起士片		一片
小黃瓜		少許
芥末沙拉醬		適量
黑胡椒		少許



### 製作方法與條件

1. 水煮蛋煮熟等待冷卻，去殼切片；番茄、小黃瓜切片，台灣洋蔥切絲；生菜類使用飲用水清洗乾淨（泡冰開水冰鎮一下）備用。
2. 起士片一開四切好。
3. 前一天已醃製好的牛肉，用高溫烘烤出香氣。
4. 將鮮奶吐司切厚片烤至上色，外酥內軟。
5. 抹上自家特調的芥末沙拉醬。
6. 夾入以上已備妥的材料即完成一份好吃又新鮮的 Super 田園總匯。

（蔬果生菜都可依季節更替有不同的調配）



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
鮮奶吐司		兩片
芭蕉		一根
國產鮮奶		50ml
全蛋		2 個
堅果 (烤過核桃)		適量
花生醬		適量
煉奶		適量
鮮奶油		少許



### 製作方法與條件

1. 將兩片吐司去邊後沾上鮮奶蛋汁，烤箱溫度 180°C /180°C 烤至金黃色。
2. 取其中一片吐司壓出兔子造型並用巧克力畫上臉部表情。
3. 將堅果核桃烤過後，趁熱拌入花生醬、煉奶。  
花生醬：堅果核桃：煉奶 = 2：1：1  
均勻塗抹於烤好的吐司上。
4. 將芭蕉垂直片切平舖微堆疊於兩片吐司中間的夾層，再添加少許鮮奶油增加滑順的口感。
5. 完成後直接擺盤或包裝皆可。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
高筋麵粉	51.03	1610
砂糖	5.99	189
鹽巴	0.51	16
新鮮酵母	2.00	63
雞蛋	2.98	94
國產牛奶	31.00	978
奶油	4.50	142
奶粉	2.00	63
合計	100	3155



## 製作方法與條件

1. 所有材料，除奶油外，攪拌至拾起階段，加入奶油，攪拌至完成階段。
2. 基本發酵溫度 28°C，濕度 75%，時間 1 小時。
3. 分割麵糰重 250g，共 12 份。
4. 中間發酵溫度 28°C，濕度 75%，時間 15 分鐘。
5. 擰捲，放入烤模。
6. 最後發酵溫度 38°C，濕度 85%，發酵至與 9 分滿，蓋上蓋子入爐烤焙。
7. 210°C / 210°C，烤約 40 分鐘。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
吐司片		20 片
酪梨		2 顆
蝦仁		40 尾
水煮蛋		8 顆
黃芥末醬		2 包
優格		2 盒
檸檬汁		適量
鹽巴		適量
胡椒粉		適量
沙拉醬		1 包
黑胡椒粒		適量



## 製作方法與條件

1. 蝦仁川燙，備用。
2. 酪梨去皮切丁，加入優格、檸檬汁、2 顆碎水煮蛋及調味料，拌勻備用。
3. 剩餘水煮蛋切片。
4. 吐司片抹上黃芥末醬及沙拉醬，夾入酪梨優格、水煮蛋片、蝦仁，放入熱壓機。
5. 擺盤。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
吐司片		20 片
香蕉		10 根
巧克力		適量
杏仁角		適量
<b>檸檬奶油抹醬</b>		
奶油		4 大匙
檸檬汁		1 大匙
檸檬皮屑		適量
<b>蜂蜜優格抹醬</b>		
優格		6 大匙
蜂蜜		3 大匙



## 製作方法與條件

1. 香蕉去皮，切半，備用。
2. 吐司抹上檸檬奶油抹醬及蜂蜜優格抹醬，夾入香蕉、巧克力、杏仁角，放入熱壓機。
3. 擺盤。

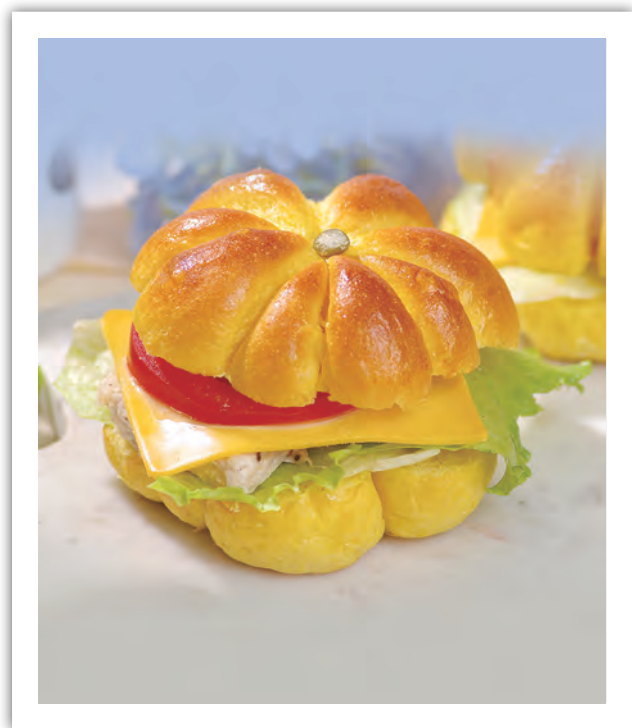
### 檸檬奶油抹醬

全部材料拌勻即可。

### 蜂蜜優格抹醬

全部材料拌勻即可。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
高筋麵粉	4.39	57
熱水	6.17	80
高筋麵粉	43.95	570
砂糖	5.24	68
鹽	0.85	11
全蛋	4.39	57
蛋黃	2.16	28
奶粉	2.16	28
新鮮酵母	1.77	23
鮮奶	25.06	325
奶油	2.16	28
南瓜粉	1.70	22
合計	100	1297



## 製作方法與條件

1. 先打湯種，將熱水沖到麵粉中攪拌成糰後先拿去冰降溫。
2. 除了奶油，將其他材料秤好放入攪拌機中。
3. 再將湯種加入打至擴展階段。
4. 加入奶油打到完成階段。
5. 進行基本發酵 1 小時。
6. 分割一個 70g，進行中間發酵 15 分鐘。
7. 最後整型，用繩子綁成南瓜形狀。
8. 最後發酵 40 分鐘。
9. 烘烤上火 200°C / 下火 190°C，烤 15 分鐘即可。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
高筋麵粉	40.43	560
低筋麵粉	10.11	140
砂糖	3.25	45
鹽	0.87	12
乾酵母	0.58	8
無鹽奶油	3.25	45
紅蘿蔔汁	7.58	105
紅藜麥	5.05	70
全蛋	3.61	50
國產鮮奶	25.27	350
合計	100	1385

9. 烘焙：進爐前表面刷全蛋液，上火 230°C / 下火 190°C，約 11~12 分鐘。

10. 出爐、冷卻。



### 製作方法與條件

1. 準備材料：紅蘿蔔用果汁機打成泥狀，和紅藜麥蒸熟放涼待用。
2. 秤材料。
3. 麵糰攪拌：除奶油和紅藜麥外，所有材料攪拌至捲起階段，加油後攪拌至完成階段。
4. 放入紅藜麥和麵糰攪拌均勻即完成。
5. 基本發酵：溫度 28°C，濕度 75 %，時間 60 分鐘。
6. 分割、滾圓、中間發酵：分割每個 70g，共 18 個，滾圓後中間發酵 30 分鐘。
7. 整型：擀捲完成。
8. 最後發酵 33°C，濕度 85 %，時間 45~50 分鐘。



## 竹炭堡堡 2018 年 亞軍 趙翊棋 侯怡瑄

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
高筋麵粉	51.70	350
細砂糖	8.86	60
海藻糖	2.95	20
鹽	0.89	6
酵母	0.89	6
國產鮮奶	25.85	175
水	7.39	50
竹炭粉	1.48	10
合計	100	677



### 製作方法與條件

1. 所有材料 (除酵母外) 先用慢速攪拌混合均勻，成糰後再加入酵母，以中速打至完成階段。
2. 麵糰溫度為 28°C。
3. 基本發酵約 60~90 分鐘 (溫度 28°C，相對濕度 75%)。
4. 分割麵糰重 60g 共 20 顆。滾圓，鬆弛 10 分鐘。
5. 將麵糰整型成長方形的形狀。
6. 最後發酵約 40 分鐘 (溫度 38°C，相對濕度 85%)。
7. 爐溫上火 200°C / 下火 190°C，烤焙時間約 10~12 分鐘，出爐，待冷卻。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>中種麵糰</b>		
高筋麵粉	33.18	437
奶粉	2.81	37
全蛋	3.80	50
蛋黃	1.52	20
乾酵母	0.61	8
鮮奶	16.48	217
<b>主麵糰</b>		
高筋麵粉	14.20	187
細砂糖	7.59	100
鹽	0.76	10
南瓜粉	0.99	13
冷凍鮮奶	8.58	113
南瓜泥	1.90	25
奶油	7.59	100
合計	100	1317

7. 烘焙：上火 200°C / 下火 180°C，約烤 20 分鐘。

8. 成品。



## 製作方法與條件

1. 製作中種麵糰，基本發酵 80 分鐘。
2. 加入主麵糰打製成完整階段延續發酵 15~20 分鐘。
3. 分割 18 個，每個 70g，滾圓。
4. 中間發酵 15 分鐘。
5. 整型，表面沾起士粉。
6. 最後發酵 45 分鐘後畫刀，入爐。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>中種</b>		
強 2	13.09	175
牛奶	9.16	122.5
鹽	0.24	3.2
魯邦	1.31	17.5
麥芽精	0.03	0.35
本種	0.00	
強 2	39.64	530
低筋麵粉	3.96	53
奶粉	1.19	15.9
牛奶	23.78	318
糖	3.37	45
乾酵母	0.40	5.3
鹽	0.48	6.4
奶油	3.37	45
合計	100	1337.15

整型：整成貝果狀割線。

後發酵：1 小時。

烤焙：220°C / 200°C，12 分鐘。



## 製作方法與條件

1. 中種：將材料拌勻成糰，放入冷藏隔天使用。
  2. 本種：將奶油以外的材料全下打至 8 分筋下奶油，再打至光滑即可。
  3. 基本發酵：1 小時。
- 分割：70g。
- 中間鬆弛：15 分鐘。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>鬆餅</b>		
低筋麵粉	16.22	100
牛奶	16.22	100
泡打粉	0.81	5
糖	2.43	15
全蛋	8.11	50
融化奶油	3.24	20
<b>乳酪醬</b>		
奶油乳酪	16.22	100
牛奶	9.73	60
<b>焦糖香蕉</b>		
細砂糖	7.57	46.7
奶油	2.43	15
牛奶	2.43	15
香蕉	14.59	90
合計	100	616.7

### 製作方法與條件

1. 將全蛋和糖微打發，加入過篩低筋麵粉和泡打粉拌勻後，再加入牛奶和融化奶油拌勻，放至冷藏鬆弛一晚。
2. 熱鍋抹上薄薄的奶油，將麵糊 35g 倒入花型煎蛋器中 3 分鐘，翻面 3 分鐘即可鏟起。

3. 鬆餅放涼後，兩片一組，底層抹上焦糖香蕉，蓋上中心挖空鬆餅，擠上乳酪醬，排上蘋果片、夏威夷果做裝飾。

#### 乳酪醬

奶油乳酪隔水加熱拌入牛奶放涼備用。

#### 焦糖香蕉

細砂糖倒入鍋中煮至焦化下奶油、牛奶拌勻，下香蕉煮約 2 分鐘即成，放涼備用。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>麵糰</b>		
高筋麵粉	39.93	460
糖	5.21	60
鹽	0.78	9
酵母	0.78	9
鮮奶	25.00	288
蜂蜜	0.43	5
湯種	21.53	248
奶油	5.03	58
泡水紅藜麥	1.30	15
合計	100	1152
<b>湯種</b>		
高筋麵粉	46.51	100
鮮奶	46.51	100
奶油	4.65	10
糖	2.33	5
合計	100	215
<b>裝飾</b>		
全蛋	50	50
黑芝麻	50	50
合計	100	100

## 製作方法與條件

### 預爐

上火 200°C / 下火 160°C。

### 麵糰

1. 除了奶油，將其他材料加在一起攪拌均勻成糰呈現光亮。
2. 加入奶油，用慢速攪拌均勻成糰。
3. 基本發酵 60 分鐘，分割 60g/ 個，搓成水滴狀。
4. 中間發酵 15 分鐘，擀長後捲起來。
5. 最後發酵 50~60 分鐘。
6. 擦上蛋液，點上黑芝麻。
7. 爐溫上火 230°C / 下火 170°C，烤 5 分鐘調頭 3~5 分鐘，出爐即可。

### 湯種

1. 鮮奶、奶油加熱，小火煮沸。
2. 加入高筋麵粉、糖攪拌成糰 (55°C)。
3. 冷藏靜置 30 分鐘。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>麵糊</b>		
全蛋	14.61	300
牛奶	9.74	200
糖	2.34	48
奶油	1.56	32
低筋麵粉	1.85	38
塔塔粉	0.19	4
<b>咖哩醬料</b>		
咖哩塊	0.73	15
馬鈴薯塊	4.87	100
洋蔥碎	4.87	100
牛奶	19.48	400
<b>內餡</b>		
透抽	19.73	405
剝殼蝦	17.10	351
蒜頭	1.46	30
胡椒	0.24	5
鹽	0.24	5
九層塔	0.97	20
<b>裝飾</b>		
海苔片		10 片
萵苣		20 片
合計	100	2053

## 製作方法與條件

1. 全蛋分蛋。
2. 蛋白、塔塔粉打發至粗泡，加入糖打發至九分發。

3. 牛奶、奶油加熱至奶油融化。
4. 加入蛋黃、低筋麵粉拌勻即可。
5. 打發的蛋白分次加入蛋黃糊中拌勻即可。
6. 熱鍋放入方形模，取 25g/ 個的麵糊至模型中，兩面煎至金黃色。

### 咖哩醬料

熱鍋冷油，將洋蔥碎炒出香味後，加入切好的馬鈴薯塊和水煮至馬鈴薯軟化，最後加入咖哩塊煮至融化收稠即可。

### 內餡

透抽、剝殼蝦切成丁，先炒蒜頭，下海鮮，調味，加入九層塔，拌炒。

### 組合

1. 海苔片塗上些許的咖哩醬，放上鬆餅後捲起來。
2. 鋪上萵苣，淋上咖哩醬，放上炸好的海鮮，最後淋上沙拉醬即完成。





材料名稱	百分比 (%)	重量 (g)
<b>塔皮</b>		
低筋麵粉	8.64	150
奶油	3.80	66
牛奶	8.64	150
鹽	0.07	1.2
<b>內餡</b>		
黑胡椒豬柳條	2.88	50
牛奶蛋液	2.30	40
合計	26.33	457.2
<b>內餡 (醃料)</b>		
豬肉絲		300
醬油		10
香油		5
米酒		5
太白粉		5
白胡椒粉		5
<b>內餡 (炒料)</b>		
黑胡椒豬柳條		330
九層塔		15
蒜片		5
洋蔥碎		120
花椰菜碎		50
黑胡椒粒		5
鹽		5
<b>牛奶麻糬</b>		
吐司片	11.52	10 片 / 200 g
披薩絲	17.28	300
牛奶蛋液	17.28	300
合計	100	1736.2

## 製作方法與條件

### 塔皮

1. 低筋麵粉過篩備用。
2. 將低筋麵粉、奶油、牛奶、鹽全部攪拌在一起

至均勻成糰，呈光滑面後，放入塑膠袋中擀平，冷藏靜置 30 分鐘。

3. 分割，放入壓石，爐溫上火 200℃ / 下火 200℃，半熟時先拿出來，將壓石取出來。
4. 放入黑胡椒豬柳條 40g/ 個，倒入牛奶蛋液 25g/ 個，最後撒上披薩絲 15g/ 個。
5. 上火 230℃ / 下火 0℃，烤至內餡熟即可。

### 內餡 (醃料)

1. 將豬肉絲、醬油、香油、米酒、太白粉、白胡椒粉用手拌勻，把味道吃進豬肉絲裏，靜置 30 分鐘。

### 內餡 (炒料)

1. 熱鍋冷油，蒜片先爆香，放入洋蔥碎，炒出香味後加入九層塔繼續拌炒至香味出來，再放入醃好的豬肉絲及花椰菜碎繼續拌炒至熟。
2. 最後撒上黑胡椒粒、鹽調味即可。

### 牛奶麻糬

1. 將吐司片切成 1/4 片
2. 鋪上披薩絲，沾牛奶蛋液。
3. 上火 200℃ / 下火 180℃，5 分鐘轉向 8 分鐘。



# 國產鮮奶的認識與應用

---

**出版：**行政院農業委員會、財團法人中華穀類食品工業技術研究所

**審稿：**施坤河

**編撰：**陳怡宏、王增興、李敬思、鄭婉婷、吳美蘭、朱招燕、參賽選手

**發行地址：**新北市八里區中山路三段 223 號

**電話：**02-26101010

**傳真：**02-26103351

**網址：**<http://www.cgprdi.org.tw>

**E-mail：**[cgprdi01@ms13.hinet.net](mailto:cgprdi01@ms13.hinet.net)

**出版日期：**2021 年 11 月初版

**版權所有 請勿翻印**



出版單位： 行政院農業委員會

 財團法人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 223 號

電話：02-26101010

傳真：02-26103351

網址：<http://www.cgprdi.org.tw/>

電子信箱：[cgprdi01@ms13.hinet.net](mailto:cgprdi01@ms13.hinet.net)