

口袋麵包 Pita

配方

A、麵糰

材料	%	gm
中筋麵粉	50	500
全麥麵粉	45	450
PDI 90	5	50
鹽	2	20
新鮮酵母	2	20
水	61	610
合計	165	1650

製作方法

A. 麵糰製程

- 攪拌 成糰光滑
1. 基本發酵 20分鐘
 2. 分割 50gx32個
 3. 中間發酵 5分鐘
 4. 成型 直徑15cm
 5. 最後發酵 20分鐘
 6. 烤焙 200/240°C，5分鐘

B、美乃滋

材料	%	gm
豆漿*	100	400
糖	25	100
鹽	5	20
胡椒粉	2	8
玉米粉	20	80
沙拉油	50	200
BLUE100	20	80
醋	5	20
合計	227	908

B. 美乃滋

1. 將豆漿、糖、鹽、胡椒粉、玉米粉一起煮至糊化濃稠。
2. 沙拉油慢慢加入BLUE100拌至乳化、均勻。
3. 將1分次加入2拌勻。
4. 最後加入醋拌勻。

C. 主配菜

1. 所有材料切片或切絲備用。

豆漿*--使用統一黃金豆漿.

C、主配菜

素火腿片	320g
青蘋果	2顆
豆乾絲	480g
蕃茄	2顆
小黃瓜	2顆



墨西哥甜麵包 SWEET ROLL

配方

A、中種麵糰	%	g
高筋麵粉	70	700
水	60	420
新鮮酵母	3	30
合計	133	1150

B、主麵糰

低筋麵粉	25	250
PDI90	5	50
水	58	160
新鮮酵母	3	30
鹽	1.5	15
糖	18	180
奶油	20	200
蛋	8	80
IVORY	3	30
合計	214.5	2145

C、墨西哥餡

材 料	%	公 克
酥油	70	300
糖	70	300
蛋	100	430
低筋粉	50	215
PDI 20	50	215
TSX06	20	85
合計	360	1545

D、內餡

葡萄乾(泡酒) + 肉桂粉

裝飾

可可粉 + 糖粉(4:1)

製作方法

1. 中種麵糰攪拌: L: 2 M: 10
2. 基本醱酵: 80 分鐘
3. 主麵糰攪拌: L: 2 M: 15
4. 延續醱酵: 1 小時
5. 分割: 50 g * 42
6. 中間醱酵: 15分
7. 整型: 圓形
8. 最後醱酵: 40-50分
9. 烤焙: 210/180°C. 15分



香草戚風蛋糕 CHIFFON CAKE

配方

材料	%	g	
低筋粉	100	377	
釀粉	4	15	
細砂糖	75	283	
鹽	2	8	
沙拉油	50	189	
蛋黃	60	226	
水	65	245	
奶粉	8	30	
香草水		適量	
蛋白	90	339	
NOVA1000	30	113	
塔塔粉	0.5	2	
細砂糖	60	226	
合計	544.5	2053	

製作方法

1. 低筋麵粉、發粉過篩後與細砂糖、鹽混合均勻，依序倒入沙拉油、蛋黃、奶水之後拌勻。
2. 蛋白、NOVA1000、塔塔粉一起以球狀拌打器打發至濕性發泡，之後再分三次加入細砂糖打至比重0.2。
3. 麵糊與打發的蛋白拌勻即可，使用六吋空心模，裝模每個250克。
4. 以190°C/190°C烤焙約25分鐘。
5. 出爐即倒扣冷卻。

模型：

6吋空心模 250g



栗子小點 CHESTNUT PASTRY

配方

A、蛋白餅

材料	%	gm
蛋白	100	100
NOVA1000	70	70
細砂糖	60	60
糖粉	60	60
杏仁粉	90	90
低筋粉	35	35
合計	415	415

B、栗子餡

材料	%	gm
栗子泥	100	150
安佳奶油	60	90
酒	5	7.5
合計	165	247.5

C、裝飾材料

栗子粒、打發鮮奶油

製作方法

A、蛋白餅攪拌

1. 蛋白、NOVA1000一起打至濕性發泡後，再分兩次將細砂糖加入打至比重0.26。
2. 依序切拌入已過篩的糖粉、杏仁粉、低筋粉
3. 擠製約直徑五公分圓形，烤盤置矽膠墊。
4. 烤焙:150°C/150°C，80分鐘

B. 栗子餡

1. 栗子泥打發後分次拌入軟化的奶油及酒，備用。



乳酪慕斯蛋糕 CHEESE MOUSSE

配方

	%	g
A、餅乾底		
餅乾屑	90	220
糖	15	37
安佳奶油	70	171
PDI 20	5	12
TSX06	5	12
合計	185	451
B、慕斯餡		
奶油乳酪	20	170
酸奶油	20	170
豆腐	20	170
細砂糖	5	42
橘子濃縮汁	8	68
吉利丁片	2.5	21
檸檬汁	2.5	21
義大利蛋白	46	390
合計	124	1052
C、義大利蛋白糖		
蛋白	60	144
NOVA1000	40	96
細砂糖	40	96
水	15	36
橘子濃縮汁	15	36
細砂糖	85	204
合計	255	612
D、巧克力脆餅		
材料	%	gm
TSX 06	40	40
巧克力	200	200
核果醬	20	20
合計	260	260
模型	七吋菊花模*3	
裝飾	義大利蛋白糖 巧克力脆餅	

製作方法

A. 餅乾底

將蘇打餅乾打成細屑，加入糖、PDI20、TSX06混勻。再加入融化奶油拌勻後，倒入模型壓實攤平。

B. 乳酪餡

1. 奶油乳酪、酸奶油、細砂糖、橘子濃縮汁一起直火煮至乳酪融化且均勻滑順。
2. 再加入過篩的豆腐拌勻。
3. 吉利丁片泡水後隔水加熱溶化。
4. 將吉利丁片加入乳酪糊拌勻，再加入檸檬汁。
5. 最後拌入義大利蛋白糖，即可裝模，送入冷藏。

C. 義大利蛋白糖

1. 水、橘子濃縮汁、糖(2)一起煮至115°C的熱糖漿，滴入冷水中呈軟糖球狀。
2. 蛋白、NOVA1000一起打至濕性發泡再加入砂糖以中速打發。
3. 熱糖漿沖入打發蛋白，以高速打發至冷卻即完成。

D. 巧克力脆片

1. 將巧克力融化，拌入榛果醬、TSX06。
2. 以小湯匙取適量抹在透明塑膠片上成形，待冷卻凝固即完成。



布朗尼小西餅 BROWNIES

配方			製作方法
材料	%	g	<操作程序>
細砂糖	90	317	1. 細砂糖、鹽、奶油打發
鹽	1.5	5	2. 分次將BLUE100加入
安佳油	80	281	3. 麵粉可可粉發粉過篩加入
乳化劑	5	17.5	4. 切碎核桃、葡萄乾、蔓越莓乾、 巧克力豆拌勻
BLUE100	70	246	5. 裝模：小鋁鉑模，35-40g/each
低筋粉	100	352	6. 烤焙：200°C/190°C，30分鐘
可可粉	15	53	7. 裝飾：巧克力奶油霜，核桃
發粉	3	10.5	
切碎核桃	70	246	
蔓越莓乾	20	70	
葡萄乾	20	70	
巧克力豆	30	105.5	
合計	504.5	1773.5	



黃豆豆漿麵包 SOYMILK BREAD

配方

A、中種麵糰	%	g
高筋麵粉	50	500
豆漿	30	300
新鮮酵母	1.5	15

B、主麵糰

高筋麵粉	40	400
全麥麵粉	10	100
豆漿	15	150
水	20	200
新鮮酵母	2	20
鹽	1.5	15
糖	12	120
奶油	8	80
醬油	0.5	5
泡水穀物種子	40	400
合計	230.5	2305

D、泡水穀物種子

黃豆(煮熟)	20	80
燕麥片	20	80
葵花籽	10	40
南瓜籽	20	80
水	30	120
合計	100	400

製作方法

1. 中種麵糰攪拌: L: 2 M: 10
2. 基本醱酵: 25度 80 分鐘
3. 主麵糰攪拌: L: 2 M: 15
4. 延續醱酵: 1 小時
5. 分割: 200 g * 12
6. 中間醱酵: 15分
7. 整型: 橄欖形
8. 最後醱酵: 40-50分
9. 烤焙: 200/190°C. 30分



香椿黃豆麵包 SOYMILK BREAD WITH Chinese mahogany

配方

A、中種麵糰		%	g
高筋麵粉	50	500	
豆漿	30	300	
新鮮酵母	1.5	15	
B、主麵糰			
高筋麵粉	50	500	
水	35	350	
新鮮酵母	2	20	
糖	8	80	
鹽	1.5	15	
奶油	10	100	
黃豆(煮熟)	20	200	
核桃	15	150	
香椿醬	3	30	
合計	226	2260	
番茄片			
香椿醬			

製作方法

1. 中種麵糰攪拌: L: 2 M: 10
2. 基本醱酵: 25度 80 分鐘
3. 主麵糰攪拌: L: 2 M: 15
4. 延續醱酵: 1 小時
5. 分割: 120 g * 18
6. 中間醱酵: 15分
7. 整型: 圓形 > 橢圓形
8. 最後醱酵: 30分-放置蕃茄片再發10-20分
9. 烤焙: 220/190°C. 25分

趁熱刷香椿醬



手捲蛋糕 HAND ROLLED CAKE

配方

材料	%	g
鮮奶油	40	160
沙拉油	15	60
豆漿	70	280
低筋麵粉	35	140
布丁粉	8	32
細砂糖	20	80
海藻糖	15	60
BLUE100	30	120
蛋黃	35	140
香草水		適量
蛋白	70	280
NOVA1000	30	120
塔塔粉	0.5	2
細砂糖	55	220
合計	423.5	1694

製作方法

1. 鮮奶油 + 沙拉油 + 豆漿 + 布丁粉
拌勻後加熱糊化備用
2. 低筋麵粉、過篩後與細砂糖、
鹽混合均勻，依序倒入BLUE 100、蛋黃
之後將步驟1. 加入拌勻。
3. 蛋白、NOVA1000、塔塔粉一起以球
狀拌打器打發至濕性發泡，之後再分
三次加入細砂糖打至比重0.2。
3. 麵糊與打發的蛋白拌勻即可，使用
16A鋁箔，裝模每個30克。
4. 以 230°C/180°C 烤焙約 15分鐘。
5. 出爐夾布丁餡放水果。

布丁餡
水果
糖粉
透明盒



黑糖貝殼小點Madeleine

配方

材料	%	g	
黑糖	80	160	
豆漿	50	100	
薑末	15	30	
沙拉油	45	90	
BLUE100	50	100	
鹽	2	4	
高筋粉	90	180	
黃豆粉	10	20	
發粉	2	4	
小蘇打	1.5	3	
合計	345.5	691	

製作方法

<操作程序>

1. 黑糖、豆漿、沙拉油、薑末煮沸
2. 分次將BLUE100、鹽加入
3. 麵粉、發粉、小蘇打過篩加入
4. 裝模：貝殼模，35-40g/each
6. 烤焙：220°C/200°C，20分鐘

