

TETSUNO BAKING INFORMATION

TBI 烘焙資訊

<https://www.tetsuno360.com/> 2021 報刊 (9-12月)

NO.17

TETSUNO
鐵能社



鐵能社粉食研發室

2021線上課程教學

栗子紅豆麵包

324層可頌麵包

木乃伊南瓜造型麵包

雙麵筋麵包

史多倫Stollen

北海道戚風杯子蛋糕

目錄

CONTENTS

栗子紅豆麵包	1
324層可頌麵包	2
吐司講習	3
木乃伊南瓜造型麵包	4
雙麵筋麵包	5
史多倫Stollen	6
2021 台北國際咖啡展	7
2021 咖啡展後講習	8
台灣烏越製粉麵包學塾	9
北海道戚風杯子蛋糕	10
商品推薦	11
廣告	12
廣告	13
最新消息	14

— 栗子紅豆麵包 —



吳俊毅 師傅

2021 首度從 Facebook 直播教學轉移 YOUTUBE 平台上，以影片的形式呈現給大家，讓大家在學習過程有更清楚的畫面，也能反覆觀看製作上的細節。不出門也能在家學習烘焙。隨著氣溫逐漸轉涼，秋天也即將來臨，秋天感十足的商品栗子紅豆麵包，一口咬下後香甜紅豆沙在嘴裡化開，甜而不膩，咀嚼到後面麥香氣會更明顯，是一款層次豐富的美味麵包！初學者也可以輕鬆嘗試的簡單美味！

麵團配方

鳥越 - 鐵塔法印	100
上白糖	6
法國海鹽	2
北海道脫脂奶粉	6
麥芽精	0.5
新鮮酵母	3
無鹽奶油	10
水	61

餡料

無糖栗子泥	50
紅豆餡	50
鮮奶油	10
水飴	5
蜂蜜	5
海鹽	0.2



鐵塔法印

全日本最早開發的法國麵包專用粉，擁有香甜甘味、濕潤化口的特性，能製作出高品質口感酥脆香醇的歐法式麵包！



掃一下
即可觀看影片教學

324層 可頌



18層可頌



324層可頌

本次企劃還原動畫「烘焙王」中的324層可頌，同時製作日本流行18層可頌來進行比較。

現實中的324層可頌和動畫中所說一樣美味嗎？實際製作出來其實外觀類似一般麵包，外層一點點酥脆度，化口性差，奶油風味少，氣孔大小不均，吃起來沒有在吃可頌的感覺，整體更像奶油麵包。

在台灣一開始流行3X3X3的27層可頌（一般），內層組織紮實，化口、斷口性好，酥脆感好，但外觀不夠美觀。

而進化版本的12層可頌，層次變得更美觀，酥脆感好，但內層組織紮實，化口、斷口性較差，比較容易乾。

現在的更進化版，日本流行18層可頌，外觀跟口感都兼具！



吳俊毅 師傅

麵團配方

鳥越 - 鐵塔法印
砂糖
法國海鹽
北海道脫脂奶粉
麥芽精
新鮮酵母
奶油
雞蛋
水
裹入油

100
10
2
4
0.4
4
5
5
45
50



鐵塔法印

全日本最早開發的法國麵包專用粉，擁有香甜甘味、濕潤化口的特性，能製作出高品質口感酥脆香醇的歐法式麵包！



掃一下
即可觀看影片教學

吐司講習



2021年9月23日 / 9月24日，原先因疫情延期的吐司講習，在疫情調降和學員熱情的支持下順利開課。

俊毅師傅教大家製作心目中理想的「吐司」，了解日本流行的「生吐司」和「烤吐司」差別為何？

課程中從如何選用原物料製作、製作吐司時會

遇到的狀況分析、不同比容積狀態比較、中部電機50X急速冷卻和自然冷卻比較、熱的能量傳遞方式等等的製作上的細節講解，和親自品嚐不同製作方式上、香氣、斷口性、化口性、保濕性上的的不同。

希望能帶給大家滿滿的收穫，打造心目中理想的「吐司」。



鐵塔法印

全日本最早開發的法國麵包專用粉，擁有香甜甘味、濕潤化口的特性，能製作出高品質口感酥脆香醇的歐法式麵包！



星野薔薇酵母麵包種

優雅醇厚的氣味，發酵時的芳醇氣其特徵，柔軟且有彈力與濕潤度，自古日本使用麴菌釀造、天然酵母麵包種於此製法釀製而成，使原料小麥粉中的天然酵母美味度更加顯現。



木乃伊 南瓜造型麵包

HAPPY HALLEEN! 本次萬聖節博歲師傅帶給大家的是南瓜麵團所打造的木乃伊 & 蝙蝠造型麵包。纏著繃帶的鬼靈精怪的木乃伊，除了有搞怪的造型外，在味道上也很美味。木乃伊造型麵包製作時，使用純芯麵粉所打造，讓口感偏硬的造型麵包也可以有良好的咬斷性、良好化口性。美味和造型兼具的蝙蝠造型麵包，在同樣的配方上增加了少許的香料，讓商品外形和味道都變得更加豐富，在口感上也有良好咬斷性和良好化口性。

本次兩款造型麵包都是製作上較簡單的商品，趣味又很應景，在裝飾上也可以發揮創意增加不同的變化。歡迎感興趣烘友們一起在家製作。木乃伊造型麵包製作步驟：攪拌、發酵、整形、烘焙、裝飾。在整形步驟時，捲麵團盡量在冰冰的狀態下捲，注意捲的力道，以免木乃伊的手腳斷裂。

想觀看更完整教學步驟的烘友也歡迎掃描下方QR-CODE，一起打造本次的兩款造型麵包。



許博歲 師傅

麵團配方

鳥越 - 純芯	100
南瓜粉	7
上白糖	12
法國海鹽	1.8
奶粉	4
全蛋	18
生酵母	3.5
無鹽奶油	10
水	50



純芯

最高級吐司麵包用粉，組織細緻柔軟，咬斷性與香氣佳，耐攪打，耐發酵，膨脹性良好。



掃一下
即可觀看影片教學



純 芯 餐 包

雙 麵 筋 餐 包

藍 帶 紅 蝶 餐 包

雙麵筋餐包

本次烘焙實驗【雙麵筋麵包】在製作的時候，額外再去添加麵筋到我們的麵糰裡面，實驗看看會不會像烘焙王漫畫裡面描述的一樣變的更好吃？

什麼是麵筋呢？麵筋是麵包的骨架子！小麥粉成分裡面的小麥蛋白，內含有兩種蛋白，一種是約占20%的「醇溶蛋白」以及80%左右的「麥穀蛋白」，麥穀蛋白是形成麵筋的一個蛋白質，因為擁有這個麥穀蛋白的關係，所以麵粉才有辦法可以製作出麵包。

*雙麵筋餐包：口感比其他款餐包口感微Q彈強韌，美味度沒有什麼影響

*純芯餐包：化口性、咬斷性良好，口感鬆軟，膨脹性三款麵包中較低

*藍帶紅蝶餐包：膨脹性最高，適用添加副材料多樣、想讓麵筋更強的麵包，此款特高筋麵粉在研磨配置時，已額外添加小麥蛋白



吳俊毅 師傅

麵團配方

烏越 - 純芯	100
上白糖	18
法國海鹽	1.5
新鮮酵母	4
雞蛋	20
水	40
麵筋	10
無鹽奶油	20



純芯

最高級吐司麵包用粉，組織細緻柔軟，咬斷性與香氣佳，耐攪打，耐發酵，膨脹性良好。



掃一下
即可觀看影片教學



史多倫 | Stollen



許博崴 師傅

聖誕節將至，也想要一個有聖誕節氣氛美味的甜點嗎？一起跟著博崴師傅來製作德國的聖誕節甜點吧！

長的像麵包的聖誕節甜點史多倫，製作中加入大量酒漬果乾和堅果，並且在奶油、杏仁膏、微量荳蔻的巧妙融合下，香氣非常濃郁、口感豐富，超好吃！

史多倫在初次食用時可對半切，由中間切片品嚐，剩下部分併合後使用保鮮膜包裹，防止乾燥。史多倫多放個幾天後會越來越好吃，很適合搭配咖啡或是茶一起享用。

* 史多倫屬於發酵麵包，冷藏保存最多可以放置10天。



鐵塔法印

全日本最早開發的法國麵包專用粉，擁有香甜甘味、濕潤化口的特性，能製作出高品質口感酥脆香醇的歐法式麵包！



哥磨

高級麵包用粉，粉質細度優良，吸水量達 70%，烘焙彈性佳、伸張性佳、有彈力的口感。

麵團配方

鳥越 - 鐵塔法印	100	種：鳥越 - 哥磨	50
砂糖	10	新鮮酵母	7
法國海鹽	2	牛奶	30
北海道脫脂奶粉	4		
麥芽精	0.4		
新鮮酵母	4		
奶油	5		
雞蛋	5		
水	45		
裹入油	50		



掃一下
即可觀看影片教學

☉ 2021 台北國際咖啡展



本次咖啡展的主題是針對在後疫情的時代裡，中小型咖啡店該如何增加店家營業額。

烘焙：①店內消費提供更多具特色・新鮮・美味的麵包蛋糕。

②外帶及外送平台配套，藉由咖啡與自家烘焙產品配套

③冷

凍宅配方案，讓咖啡與自家烘焙互為載體，提高客戶訂購意願。也因此本次咖啡展我們製作了一些適合冷凍販售和咖啡店的商品，來彌補客人沒辦法來店裡損失的營業額。

咖啡：在後疫情

時代除了提倡外帶咖啡，也推薦大家可以在家自己煮咖啡，使用摩卡壺搭配摩卡壺專用粉煮出一杯香氣四溢的 Espresso。

冰淇淋：在後疫情時代義式冰淇淋也可以用杯裝的方式，結合低溫宅配或者是各大外送平台，送到各個消費者的家中。

讓冰淇淋、咖啡、烘焙、頂級設備打造全能咖啡廳。



掃一下
即可觀看紀錄影片

☉ 2021 咖啡展後講習



2021 咖啡展後講習，兩日的實作課程，從基礎開始，師傅手把手教學，帶大家製作後疫情時代裡，適合咖啡店和冷凍販售的 7 樣商品。

第一天的課程裡，師傅從食材麵粉開始一一介紹，各原物料之間的區別以及選用原因、攪拌時不同時間點的變化等等。今日課程製作咖啡展提案的【雲朵吐司】，透過添加冰淇淋帶來更多的香氣風味以及柔軟度跟蓬鬆感。

課程的第二天，帶大家個了解製作過程中原物料之間的影響、配方計算方式、攪拌過程中不同的速度的區別、副材料添加時間點、整形操作方式等等。在兩天的課程中從觀摩到親手製作美味的麵包，希望本次實作講習大家滿滿的收穫。



台灣烏越製粉麵包學塾 第 1 期



2020 年至今因受全球疫情影響，而與日本烏越製粉共同策畫在台開設研修班（實技課程）台灣，烏越製粉麵包學塾【烘焙基礎理論 開店實用短期班第一期】

①課程第一天【基礎理論】從材料的選用、攪拌、烘焙基礎

2011 年 10 月創校日本「烏越製粉麵包基礎理論」實技學校，日本短期留學班參加學員們來自台灣、香港、馬來西亞、新加坡、澳洲、中國。共約 520 名學員。日本每年兩次留學班（5 月、10 月）目前已 15 期。

②課程第二天【法國基礎】基本三小時製法、水量差異製法、水質差異製法、隔夜冷藏法。

③課程第三天【吐司基礎】純芯比容積 3.6、4.0、4.4、鐵塔粉印 X 純芯標準比容積 4.0、小提琴 X 純芯標準比容積 4.0。

④課程第四天【菓子基礎】標準甜麵包製法、標準甜麵包製法奶油使用量增加、標準甜麵包製法糖使用量增加、中種標準製法。

⑤課程第五天【可頌基礎】延壓層次差異、麵團攪拌程度差異。

理論，讓大家分組操作講解。

②課程第二天【法國基礎】基本三小時製法、水量差異製法、水質差異製法、隔夜冷藏法。

③課程第三天【吐司基礎】純芯比容積 3.6、4.0、4.4、鐵塔粉印 X 純芯標準比容積 4.0、小提琴 X 純芯標準比容積 4.0。

④課程第四天【菓子基礎】標準甜麵包製法、標準甜麵包製法奶油使用量增加、標準甜麵包製法糖使用量增加、中種標準製法。

⑤課程第五天【可頌基礎】延壓層次差異、麵團攪拌程度差異。

同學們一開始不熟悉彼此，透過分組及互動的教學方式，根據課程主題讓學員們參與討論、實際操作，加深課堂上提到的理論基礎，讓大家在回到職場中更了解如何應用。相信各位未來都必成為台灣烘焙業發展貢獻之人材！

北海道 戚風 杯子蛋糕

Hokkaido Chiffon Cupcake



簡單的入門款，讓你在家也能輕鬆製作的戚風杯子蛋糕。
口感輕盈鬆軟、濕潤綿密的蛋糕體，搭配濃郁的北海道卡士達醬吃起來超香甜，完美不回縮的杯子蛋糕，簡單搭配當季水果或灑上糖粉就超美味！
本次蛋糕體製作，使用鳥越製粉的特級·荷蘭船製作，一款日本最高級的洋菓子用粉，保濕性高，非常細緻，可以用來製作磅蛋糕、戚風蛋糕、長崎蛋糕。

下方配方可製作17顆北海道風杯子蛋糕，冷藏可保存3、5天。想觀看更完整教學步驟的烘友也歡迎掃描下方QR CODE，一起打造美味的北海道風杯子蛋糕。



盧建亨 師傅



掃一下
即可觀看影片教學

麵團配方

蛋黃	120
鹽	1
植物油	60
牛奶	80
鳥越 - 荷蘭船	100
蛋白	180

北海道乳霜

蛋黃	75
上白糖	8
玉米粉	8
牛奶	135

卡士達內餡

卡士達內餡	全部
鮮奶油	300
北海道煉乳	30



特級·荷蘭船

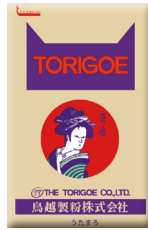
日本最高級的洋菓子用粉，色澤明豔、膨脹性優良，烤爐中下沉現象比較少。燒成後色澤呈現金黃色。



純 芯

產地：美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.9%
規格：25kg

最高級吐司麵包用粉，組織細緻，咬斷性與香氣佳，耐攪打，耐發酵，膨脹性良好。



哥 磨

產地：加拿大一級春麥、美麥
灰分：0.37%
粗蛋白：11.8%
規格：25kg

高級麵包用粉，粉質細度優良，吸水量達 70%，烘焙彈性佳、伸張性佳、有彈力的口感。



鐵塔法印

產地：加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
規格：25kg
灰分：0.44%
粗蛋白：11.9%

日本最早開發的第一支專業法國專用粉，能製作出具甘甜豐富香氣、濕潤化口良好的麵包。量化能保持品質，非常適合東方人實用的法國麵包用粉。



特級·荷蘭船

產地：美麥、九州小麥
灰分：0.35%
粗蛋白：7.4%
規格：25kg

日本最高級的洋菓子用粉，色澤明豔、膨脹性優良，烤爐中下沉現象比較少。燒成後色澤呈現金黃色。



星野薔薇酵母麵包種

採用來自廣島縣福山市園藝中心內所栽培之林肯薔薇花品種，多次反復實驗中終於研發而成，此款擁有優雅而醇厚的氣味發酵時的芳醇香氣其特徵，能製作出柔軟濕潤且有彈力麵包，古以來發酵釀造所用的酒釀酵母中的酵母一種。



法國 給宏德海鹽 規格：1 公斤

法國美食界最負盛名的【採鹽者】給宏德海鹽，遵循兩千年來布列塔尼半島南岸製鹽傳統智慧，堅持手工採收傳承，頂級友善環境鹽品，美味可口。經海水自然蒸發和天然日曬，再研磨成細灰海鹽，未經精製漂白，100% 天然產物，味美有層次。



北海道煉乳 規格：1 公斤

100% 日本北海道生乳與蔗糖細細慢火熬煮，成分單純、無添加、天然健康，令人驚艷的豐富乳香氣與濃稠細緻口感。



三吉油脂 - 白油

- ★ 結晶體小
- ★ 與物料結合優良
- ★ 低反式脂肪酸油脂
- ★ 5 公斤



阿爾丁無鹽發酵奶油

產地：比利時
規格：250g/ 塊
清淡奶香，滑順可口



TETSUNO
鉄能社

嚴選國際食材



北海道戚風 杯子蛋糕

Hokkaido Chiffon Cupcake

柔軟綿密蛋糕 X 濃郁北海道卡士達醬



【特級荷蘭船】

燒烤田園咖哩

美味配方

鳥越 哥磨	50%	新鮮酵母	3%
鳥越 藍帶紅蝶	42%	湯種	50%
上白糖	15%	無鹽奶油	10%
海鹽	2%	P-40改良劑	0.1%
動物鮮奶油	10%	水	25%



藍帶紅蝶

冷凍麵團專用粉，高水高糖
麵包適用，除了冷凍耐性強外，
烤爐的延展性優良，體積膨脹性佳



哥磨

粉質細度優良，吸水量達70%，
烘焙彈性佳、伸張性佳、有彈力
的口感



課程預告

【2021 台灣 鳥越製粉麵包學塾】

「烘焙基礎理論 開店實用短期班 第二期」

日期：2022 年 6 月 6 日 (一)~ 10 日 (五) 為期 5 天

地點：新北市土城區忠承路 85 號 1 樓

定員：10 人小班制

講師：吳俊毅師傅

課程費用：NT\$ 30,000/人

日本鳥越製粉 - 亞洲地區技術講師認定書

長年參與鳥越製粉麵包學校研修, 基礎理論課程數次及高階研修課程修業終了, 並對鳥越製粉及烘焙產業發展有所貢獻。

※ 課程結束時, 將由日本鳥越製粉頒發「鳥越製粉結業證書」

※ 開放報名日 將另於 FB 粉絲專業公告

