

TETSUNO BAKING INFORMATION

TBI 烘焙資訊

<https://www.tetsuno360.com/> 2022 報刊 (1-3 月)

NO.18

 TETSUNO
鐵能社



鐵能社粉食研發室

農曆年前 問題總覽【解答】

原物料上漲預防準備
2022台北國際烘焙暨設備展
2022烘焙展後講習

目錄

CONTENTS

原物料上漲預防準備	2
農曆年前 問題總覽【解答】	3
2022台北國際烘焙暨設備展	4
2022烘焙展後講習	5
嚴選商品介紹	6 — 10
課程預告	11

T B I 烘焙資訊第 18 號 2 0 2 2 年 4 月 發行

原物料上漲 預防準備



極生軟法國【嚴選食材】



鐵塔法印

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。

botanova- 奶油風味



- ★僅使用花卉和水果植物成分的香氣，展現自然風味
- ★良好的加工性，可用於塗抹和揉捏
- ★賦予不使用雞蛋或乳製品的麵包扎實風味和豐富的口感

今年由於疫情、氣候異常、國際貨運、戰爭等等的因素，因此在各大產業都面臨許多的衝擊，而在我們所屬的烘焙產業當中，更有許多常用原物料在持續上漲。

而近期影響最大的俄烏戰爭，國際小麥、玉米價格大漲，拉升了麵粉、麵包等的價格。在面對不可抗拒的因素時，我們可以提前做好預防的準備，減少價格上漲時所帶來的影響。

在本次烘焙展和烘焙展後講習，也為大家帶來『低成本高利益高生產』的超人氣商品『極生軟法國』提案、設備及有效率生產操作說明等等，讓面對不可抗拒因素原物料上漲時，能有更多不一樣的好商品和應對做法，來減少帶來的影響。

農曆年前 問題總覽

鐵能社粉食研發室



本次影片針對鳥越製粉使用者和我們影片的觀眾，募集大家在2021這一年當中在製作麵包上，所遇到的困難跟問題。

以下是本次募集到問題

① 吐司桿捲一次以馬蹄形入模，都有排氣還是會有空洞是什麼原因？

② 承上整形方式發了八分滿入烤箱，烤出來後卻不到當初發的高度的可能原因？

③ 含水量68%的吐司麵團，灑粉抹油外還可以怎麼做比較好操作？撒很多粉、油會不會有影響

④ 噴蒸氣要怎麼判斷噴幾秒是OK的，有些要噴第二次蒸氣是在什麼情況下需要第一次？

⑤ 歐包後發完成的判斷方式？用體積還是以手觸摸的手感？

⑥ 歐包會有扁包的原因，是打過頭還是後發太久？

⑦ 手粉會選擇一般的就好還是會跟麵團用一樣的粉？

⑧ 不知道怎麼判斷麵團需不需要翻面

⑨ 請問甜麵包麵糰攪拌完成後，想要隔天再做烘焙的話！麵糰打好要做基本發酵嗎？還是直接進冷藏低溫發酵？

以上問題皆在YOUTUBE上為大家做詳細解答，歡迎對以上問題感興趣的烘友一起觀看本次的解答。



吳俊毅 師傅



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。



上集



下集

掃一下
即可觀看影片教學

2022 台北國際烘焙暨設備展



一年一度的台北國際烘焙暨設備展又來了！本次展覽的主題是「生」軟法，高利潤X低成本，口感輕盈、Q彈、濕潤、鬆軟，風味上則是小麥的純粹風味、煉乳的甘甜味、星野薔薇酵母的清爽風味，是一年一度的台北國際烘焙暨設備展又來了！

除了極「生」軟法之外也為大家帶來風靡日本大流行台灣風「長崎蛋糕」現場展演，濕潤柔軟的蛋糕體搭配LUXE濃厚乳酪製作的內餡，讓每一口都是濃郁乳香。

展覽中也首度亮相引進的全新商品。在日本擁有100年歷史的三吉油脂廠所研發的純植物性油脂，botanova植物之美味奶油風味。本次展覽也特別聘請代言師傅野上智寬大師現場實際展演說明！

本次展覽使用中部電機的專業烘焙設備 Merand Tregor 麵團整型機、Merand Diva 麵團分割機、PRO-300IAB 二層紅外線烤箱，為大家示範在製作時如何有效的運用設備，減少人力、降低成本、提高利潤、減少損耗大大的提升產能。

2022 烘焙展後講習



2022 烘焙展後講習在各位學員踴躍的報名下台北場、台中場、台南場皆順利滿員，感謝大家熱情的支持。

本次課程主題為極『生』軟法的教學示範課程，課程中俊毅師傅除了教學極生軟法之外，也為大家帶來搭配不一樣的副材

料和不同變化的極生軟法，以及一般的法國製作方式，讓學員在學完之後也能自己親手打造極生軟法以及做出想要的變化。

在課程當中也帶大家了解，如何使用急速冷凍設備讓麵包凍眠保存，讓顧客在任何時間都能品嚐到新鮮出爐的麵包。凍眠保

存後的麵包也可以搭配宅配，讓顧客在家就能輕鬆享用。

後疫情時代，對於副材料價格越來越高的狀態下，該當如何因應與準備呢？課程中也為大家帶來更多不一樣方法來應對，讓大家能帶著滿滿的技術、知識、情報回去。



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。



DC全粒粉

產地：北海道小麥、九州小麥
灰分：1.6%
粗蛋白：11.9%
規格：25kg

比起一般麵粉，維他命、礦物質及食物纖維含量更加豐富。可製作具有良好風味、輕柔口感的製品。



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。



幸香

產地：日本九州
規格：25kg
灰分：0.48
蛋白質：9.6

100%採用獨家九州佐賀縣原產小麥品種，研磨製成的法國專用粉，擁有豐富小麥風味與甘甜味。



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。



botanova- 奶油風味

- ★僅使用花卉和水果植物成分的香氣，展現自然風味
- ★良好的加工性，可用於塗抹和揉捏
- ★賦予不使用雞蛋或乳製品的麵包扎實風味和豐富的口感



北海道 LUXE 奶油乳酪

- 規格：1 公斤 / 2 公斤
- ★ 100% 北海道生乳使用
 - ★ 綿滑柔和的絕佳化
 - ★ 不僅甜點，也適用於料理



新發售

ミヨシ油脂株式会社

botanova

植物之美味 — 奶油風味

Plant-based Margarine — Butter Taste —

botanova

不使用動物性原料，創造只使用植物性原料的食品。

不僅在世界上，在日本也正在創造一種新的食物潮流。

在此背景下，環境問題、糧食危機、健康取向等等眾多因素。

針對這種需求，三吉油脂不使用動物性原料，只利用植物性原料。

「活用動物性油脂的特性創造出美味」一個新的食物計畫就此誕生。

由此誕生的新品牌『botanova』

徹底分析奶油和豬油等動物油脂中所含的香氣成分跟風味的平衡點創造出新的品味。

植物之美味 — 奶油風味

徹底分析黃油中所含的香氣和味道。充分利用三吉油脂獨有的

風味組合技術，不使用動物成分，創造出融合了黃油的美味的

新口味。

產品特性

- 僅使用花卉和水果等植物成分的香氣，展現自然風味
- 良好的加工性，可用於塗抹和揉捏
- 掩蓋豆漿等豆製品的青臭味
- 獲得素食認證
- 使用 RSPO 認證油



2-0787-17-100-00



同様の生産設備也生産含有動物成分の產品。



保護豐富的土地使用通過RSPO認證的認證油，“botanova”產品來保護全球環境和動物。



採取具體措施應對氣候變化以植物性原料的botanova產品代替使用動物性原料產品。減少溫室氣體的排出和減少環境的負擔。



さちかおり 幸香小麥

佐賀縣產小麥
100%使用



追求小麥粉原有的美味度徹底鑽研製成逸品!

繼1960年「鐵塔法印」發行以來再度進化為新時代需求研製出小麥本來的美味度(香氣、口感、化口性)徹底鑽研出首支日本國內原產100%小麥研磨製成的法國專用粉

口性

- 食用時的柔軟度
- 入腹中後各式風味

香氣

- 攪拌作業時
- 烘焙出爐時
- 入口的瞬間

美味度

- 咬嚼後澱粉自然的甜度
- 入口瞬間小麥粉原有美味度



星野薔薇酵母麵包種

- ・優雅醇厚香氣
- ・柔軟濕潤度高
- ・古法麴菌釀製天然酵母美味度UP



星野天然酵母麵包種 熟成の旨味



北海道煉乳 HOKUNYU

讓你每一口都是最純粹的濃郁乳香

100%
生乳熬製

北海道函館
新鮮直送

天然
無添加

400g
小包裝



HOKUNYU 北海道乳業

北海道函館

奢華

白乳酪
Cream Cheese



課程預告

【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」

2022年 6月6(一) - 6月10(五) 共5日課程

•「烘焙基礎理論 開店實用短期班 第三期」

2022年 12月5(一) - 12月9(五) 共5日課程



•「烘焙基礎理論 開店實用短期班 第四期」

2023年 6月5(一) - 6月9(五) 共5日課程

•「烘焙基礎理論 開店實用短期班 第五期」

2023年 12月4(一) - 12月8(五) 共5日課程

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

※ 課程結束時，將由日本鳥越製粉頒發「鳥越製粉結業證書」

