



2015

國產鮮奶應用創意大賽 作品集

# Pastry

for Afternoon Tea





# 2015 *Pastry* for Afternoon Tea

國產鮮奶應用創意大賽 作品集



# 目錄

---

序 .....	01
---------	----

## 得獎人及作品介紹

### 冠軍作品／得獎人：

莊怡君 科麥股份有限公司 .....	02
--------------------	----

### 亞軍作品／得獎人：

童怡靜 香格里拉台北遠東國際大飯店 .....	05
黃偉宸 國立高雄餐旅大學餐飲廚藝科 .....	08

### 季軍作品／得獎人：

范宇辰 德霖技術學院 .....	11
張晏瑜 聯瑜烘焙麵包 .....	14
蔡雲康 波特傑蔬果烘焙 .....	17

### 佳作作品／得獎人：

林偉程 旭鴻國際有限公司 .....	20
謝孟宇 台北君悅酒店點心房 .....	23
張純忠 米詩堤甜點王國有限公司 .....	26
林靜宜 潘朵拉的盒子手作工坊 .....	29
高登凱 德霖技術學院 .....	32
黃媛盈 育達高職 .....	35

# 序

穀研所 所長 施坤河

下午茶文化起源於英國17世紀貴夫人之間的靜態休閒活動延伸至今，逐漸成為一種展現個人品味、風格的生活藝術，從英國帶入歐洲及其他國家，慢慢成為一種世界性的飲食文化標誌之一(維基百科，2009)。根據國內市調網站「國人吃下午茶的頻率」調查結果顯示，台灣平均每七個人就有一人有喝下午茶的習慣，而許多人認為平常工作忙碌，吃個下午茶可適當放鬆心情，因為國人喝下午茶來紓解壓力已逐漸成為趨勢。

國內烘焙食品產業年產值據調查高達600億，其中也包含了下午茶的商品。相關業者估計，全台灣一年可以創造出100億的下午茶產值，「下午茶」也漸漸成為一股新的飲食趨勢，逐漸的融入我們的生活中。在現今工作壓力大、忙碌生活中，來一份甜點，再搭配一份茶或咖啡飲料，就是舒解身心壓力的最好方式，更不再是貴婦的專屬，而是傳達幸福的平價產品。

國內鮮乳生產量根據調查從2005年25萬公噸到2015年35萬公噸，近十年有明顯成長趨勢；由此數據可觀察出，國人對鮮乳需求量也逐年增加。近年來國內烘焙產業發展快速，為求產品具有豐富的口感及風味，利用鮮乳為基底的產品不勝枚舉。行政院農業委員會補助本所辦理「2015國產鮮奶應用創意大賽－我與下午茶有個約會」，參賽選手以國產鮮乳為主題，並以環保低碳飲食為原則，特別選用地當季食材製作成美味可口下午茶甜點。透過參賽者的無限創意，激發出燦爛的火花，將鮮乳幻化為誘人的下午茶甜點。今將選手優良作品彙集成冊，提供未來相關產品開發之參考，也要感謝所有選手們，不只製作出令人激賞的作品之外，也是國產鮮乳的重要推手，並期望透過具有創意的產品誕生而帶動國產鮮乳的消費新趨勢。





# Champion

莊怡君 科麥股份有限公司

冠軍

從小熱愛廚藝，總喜歡和媽媽在廚房裡一起做菜，大學時就讀高雄餐旅大學的烘焙管理系，在學校裡順利得到兩張烘焙相關的乙級證照，大學畢業後許多同學選擇從事教職工作，而我選擇出國深造，第一個選擇就是到法國，在法國留學六年期間學習到很多，自己的視野也變的更廣，回台第一份工作在科麥股份有限公司擔任巧克力與冰淇淋的示範師，工作內容是協助客戶研發，測試產品與教學…等等。這次希望有榮幸可以參加這個比賽與愛好烘焙的朋友共同進步。



## 茶風的下午茶餐宴

這次下午茶比賽的主題以烏龍茶為主，烏龍茶是台灣特色的茶，本身帶有花果清香及蜂蜜的味道。自古以來茶被認為是最好的保健飲料，現代人越來越重視養身健康，所以在下午茶的甜點中加入了茶的元素。



## 焦糖烏龍布丁

產品中加入了烏龍茶汁與台灣優質鮮奶，土雞蛋...等在地嚴選食材。此款焦糖烏龍布丁，凸顯茶的香氣與甘醇，並重新詮釋傳統臺灣烏龍，融合綿密的奶香味與深邃茶香，入口後香氣久久不散，回味無窮。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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	1,263
焦糖醬		
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. 到入事先準備好焦糖的布丁杯。
4. 以上下火150度隔水加熱烤50分鐘。



## 柚子茶鄉泡芙

在泡芙皮中額外加入了小麥胚芽以及亞麻籽粉，搭上烏龍茶製作的卡事達內餡，讓泡芙更增添另一種清新，並且使用的食材符合現代人對健康養身的訴求。

### B. 泡芙外殼

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### C. 茶香脆皮

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
奶油	26.3	75
二沙	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

### D. 柚子香緋液

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### A. 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事達粉拌勻。
3. 步驟1+2煮成卡事達醬，後面加入切塊奶油攪拌均勻放入冷藏庫中備用。

### B. 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，攪拌到成糰且收乾麵糰。
3. 到入攪拌機後慢慢加入蛋液。
4. 冷藏備用。

### C. 茶香脆皮

1. 部材料倒入攪拌鍋中，用漿狀的攪拌均勻。
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℃烤25-30分鐘。

### A. 泡芙茶味內餡(主體)

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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
熱調型卡事達粉	4.8	50
奶油	4.8	50
合計	100	1035





#### 鮮奶酪

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### 火山青乳酪蛋糕

最後一道甜點火山青乳酪蛋糕，以低糖方式製作，口感不甜膩，且清爽的鮮奶乳酪蛋糕，細緻的口感中可以品嚐到茶香徐徐散發出來，搭配茶香酥餅使得火山青乳酪口感更有層次了。

#### 火山青乳酪

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

#### 茶風酥餅

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

#### 香橙香緋液

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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200/150，烤焙20-25分。

#### 鮮奶酪

1. 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。



### 金桔烏龍茶飲

搭上一杯金桔烏龍茶飲更能夠為下午茶點有個完美的段落，由烏龍茶搭配來自嘉義嚴選並且具有潤喉開胃功效的金桔，這款茶飲具酸酸甜甜的風味，不論冷飲或熱飲都是受到大家的喜愛。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
屏東新鮮金桔	9.3	70
嘉義金桔醬	9.3	70
檸檬	4	30
台南龍眼蜜	5.3	40
烏龍茶	2.7	20
桂花	1.3	10
梅子	1.3	10
水	66.7	500
合計	100	750

### 製作方法與條件

1. 烏龍茶與桂花用熱水泡開。
2. 加入金桔醬及新鮮金桔檸檬汁。
3. 最後用蜂蜜調味，加入梅子數顆。



## The first runner-up

童怡靜 香格里拉  
台北遠東國際大飯店

亞軍

本人目前服務單位為香格里拉台北遠東國際大飯店，平時經常使用鮮乳製作各式各樣的甜點，也很喜歡喝鮮奶和品嚐乳製甜點。

在高中及大學期間，曾經在新竹香山牧場工作三年，接觸到許多鮮乳製品，如鮮奶焦糖布丁、鮮奶酪、鮮奶凍瑞士捲、鮮奶冰淇淋…等。另外也運用鮮奶製成中西式餐點、鮮奶火鍋、鮮奶白醬義大利麵…等，皆是大人小孩都愛的健康料理。

當獲知貴單位舉辦國產鮮乳應用創意大賽時，很開心也期待自己能有機會進入決賽，將所學經驗使鮮奶的香醇營養添入製成精緻美味的下午茶甜點，與各位專業評審及業界師傅們分享。



## Jardin (法語) 花園

將作品使用法語命名「花園」之意，因為裡頭添加了法式甜點元素，而法國及法語皆是人們心中浪漫的國際象徵，希望自己的作品也能帶給大家這美麗的饗宴。

花園這名稱，起發於個人在求學期間，於新竹香山牧場的烘焙工作室研發乳製品甜點，工作室就在老闆種植的花園旁邊，偶爾會在疲憊的時候看看窗外新賞花草放鬆心情。下班後常常跟老闆坐在花園裡的涼椅喝著拿鐵，聊聊工作的挫折或有趣事情。這眼前的畫面對我來說難得珍貴，所以希望透過這主題展現當初及現在對烘焙的無限熱情。





#### 焦糖

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
水	19.5	64
糖	61	200
熱水	19.5	64
合計	100	328

#### 玫瑰鮮奶布丁

玫瑰花是花園神祕又浪漫的最佳主角，以玫瑰花為概念的方式呈現鮮奶焦糖布丁，濃郁的鮮奶和雞蛋的香氣，添加玫瑰香草茶葉提味，外觀裝飾選用新鮮食用玫瑰花，不論視覺及味覺皆能享受到玫瑰的浪漫情意。

#### 布丁液

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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	1,116

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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10公克。
4. 冷卻凝固備用。

##### 布丁液

1. 將鮮奶加熱90℃加入玫瑰茶悶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90公克。
4. 隔溫水烘焙170℃，20分鐘轉頭再用160℃悶烤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。



#### 酥菠蘿

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

#### 卡士達餡

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

#### 焦糖鮮奶脆皮泡芙

焦糖與鮮奶的組合是大人與小孩都愛不釋手的好味道，所以將鮮奶泡芙與自製的黃金焦糖醬融合在一起，外層裹著光亮的焦糖淋面，酥脆泡芙口感，裡面濃郁鮮奶香是本次想展現的美味泡芙。

#### 泡芙麵糊

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

#### 焦糖醬

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
糖	45.4	285
鮮奶	13	82
鮮奶油	41.4	260
鹽	0.2	1
合計	100	628

#### 製作方法與條件

##### 酥菠蘿

1. 將所有材料拌均勻，桿平2mm厚度。
2. 冷凍，再切成所需尺寸。

##### 鮮奶卡士達

1. 將鮮奶，香草籽一起加熱煮到小滾。
2. 蛋黃與麵粉混合，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、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℃，20分鐘掉頭再烤8分鐘。
9. 出爐冷卻後，底部灌入鮮奶卡士達餡及焦糖醬，表面沾上焦糖鏡面。
10. 最後組合。



### 酥餅

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### 香料鳳梨鮮奶小點

鮮奶總是給人們健康單純的形象，所以想在創意鮮奶甜點內搭配清爽鮮甜的水果，選用台灣特產鳳梨17號的酸甜適宜搭配鮮奶剛剛好，新鮮現磨開心果碎粒陪襯在身旁，底部用台灣二砂糖搭配美國杏仁粉製成的酥餅，嚐起來有酥脆口感。

### 香料鳳梨

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### 鮮奶幕斯

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	23.3	350
吉利丁	1.3	20
Ro 水	6.8	102
馬斯卡碰糖	5.3	80
打發鮮奶油	2.3	35
合計	100	1,504

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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，桿平4mm厚冷凍，用圓壓模蓋直徑5.5cm。
2. 烘焙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，放入迷迭香悶30分。
4. 室溫靜置後冷藏保存，使用前過濾。

#### 鮮奶幕斯

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，再倒入馬斯卡碰和糖攪拌均勻。
3. 降溫至22°C拌入打發鮮奶油。
4. 灌入幕斯圍邊，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。



### 鮮奶茶

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	54.9	1,000
國產高山紅茶葉	2.2	40
熱水	39.6	720
紅糖	1.9	35
干邑香橙酒	1.4	25
合計	100	485

### 黃金鮮奶茶

國產鮮奶搭配台灣高海拔山區特級紅茶葉，孕育出清爽果香味鮮奶茶，希望在品嚐美味甜點時，能有個健康也同時為甜點加分的飲品，另外附上手工鮮奶餅乾嚐起來更有趣，不論是茶色及餅乾的金黃色都令人吸引，希望將這巧妙的搭配分享出去。

### 裝飾鮮奶湯匙餅

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
無鹽奶油	24.7	120
糖	16.5	80
奶粉	5.2	25
蛋黃	4.1	20
鮮奶	8.2	40
低筋麵粉	35.1	170
柳橙皮屑		微量
蛋黃	4.1	20
鮮奶	2.1	10
合計	100	485

### 製作方法與條件

#### 鮮奶茶

1. 將熱水滾沖入紅茶葉悶10分鐘過篩，加入紅糖。
2. 將鮮奶加熱至90°C，再和紅茶混合。
3. 最後加入干邑香橙酒提味。

#### 裝飾鮮奶湯匙餅

1. 將奶油，糖，奶粉拌勻，倒入蛋黃和鮮奶。
2. 加入低筋麵粉和柳橙皮屑。
3. 桿平至4mm厚度，冷凍冰硬。
4. 用湯匙模型壓出，表面刷上蛋液。
5. 烘焙180°C約10分鐘，金黃色即可。





## The first runner-up

黃偉宸 國立高雄餐旅大學  
餐飲廚藝科

亞軍

我叫黃偉宸，今年19歲，就讀於國立高雄餐旅大學附設五專餐飲廚藝科，現在五年級，對於烘焙有極大的熱誠，參加這次比賽除了鍛鍊自己，也想要推廣擁有許多農特產品的雲林，尤其是故鄉崙背所產的鮮乳，真的很香濃，所以選擇雲林縣在地特色的農特產做結合，希望藉由這次的比賽，不只讓大家喜歡雲林這片土地，還包括對於自家故鄉所生產鮮乳的一個肯定。雲林，一個從小到大的家，一個真性情、健康慢活的地方，值得您細細品嘗！



## 濃農雲情

為了讓雲林縣的農特產品更廣為人知，特別選用自家鄉鎮雲林崙背所生產的高品質鮮乳，運用當地農特產顏色和香氣的特性，致力於製作出充滿天然色彩和地方文化的精緻下午茶。

雲林縣擁有農業首都之稱，好山好水、物產豐饒，利用在地食材和當地農特產，製作出新鮮美味的下午茶。雲林每個鄉鎮各有特色，希望透過【雲】字，代表各個鄉鎮特有農產品。並發於大自然的意念、鄉村特有的人情味以及對於雲林這片土地的喜愛，希望藉由這次比賽對於雲林的農特產和崙背所生產鮮乳能回味無窮，所以用【情】表達，每項產品都吃得到當地特色的原味食材。



### 布丁液

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### 生乳布丁燒

濃純的鮮乳、軟嫩的布丁以及多層次口感的鮮奶馬卡龍、蛋糕體和焦糖凍，製作出猶如喝到新鮮生乳的感動，以保羅杯象徵新鮮現擠的鮮乳瓶。

### 焦糖凍 12克/個

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### 滴管內的成份

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮乳	67	6
動物鮮奶油	33	3
合計	100	9

### 配件

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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、糖混合加熱拌勻。
2. 全蛋打散拌勻。
3. 步驟1. 加熱到65℃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80公克。

#### 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.，混勻。
4. 每個模子焦糖凍12克重。上火160 下火150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108公克。



### 泡芙餡

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶餡		45 克 / 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

### 咖啡閃電泡芙

運用鮮奶製做出濃郁的香草卡士達，使用雲林十大伴手禮，福祿壽酒廠所生產的咖啡香甜酒製成巧克力甘那許，搭配一整顆的「鴻豆王國」所生產的古坑咖啡豆，製做出雲林風的閃電泡芙。

### 泡芙皮

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### 巧克力鏡面 12克/條

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

#### 鮮奶泡芙餡

1. 將鮮奶、糖 (1)、香草棒煮滾。
2. 蛋黃、糖 (2)、玉米粉、低粉拌勻。
3. 將步驟1倒入步驟2，回煮。
4. 溫度降至40℃，加入奶油拌勻，鋪平、冷卻。
5. 每個泡芙含45公克餡。

#### 甘那許

1. 鮮奶煮滾倒入巧克力拌勻，降至40℃加入奶油，冷卻後倒入咖啡酒，備用。
2. 每個泡芙含20公克甘那許。

#### 泡芙皮

1. 鮮奶、水、奶油、鹽、糖、香草棒煮滾。
2. 將低粉過篩，加入步驟1。
3. 將麵糊倒入攪拌鍋，降溫至60℃加入全蛋。
4. 製作長12公分、寬3公分。
5. 上火180 下火160 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，加鮮奶巧克力，用均質機均質，冷卻、備用。





奶皇醬 90克/個

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

## 奶香蜜瓜塔

香濃的奶皇醬，搭配上崙背鄉的特產【網紋哈密瓜】，奶黃醬的風味和哈密瓜的果香，融合在一起的味道，再加上酥脆的黑糖奶酥以及起士卡士達醬，值得您品嚐。

### 甜派皮 5克/個

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### 黑糖奶酥 15克/個

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

## 製作方法與條件

### 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90公克重奶皇醬。

### 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. 烤焙上火175 下火 160，50分鐘。

### 起士卡士達醬

1. 蛋黃、香草濃縮液、糖、低粉、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30克重。

### 裝飾

1. 將哈密瓜挖球、切片。
2. 灑上防潮糖粉和插牌。



## 蔗檸微醺茶

雲林所產新鮮的甘蔗和當季時令檸檬，再加上些許的Vodka，利用shake的方式讓空氣、糖水、檸檬水充分結合，以及用新鮮甘蔗所做成的攪拌棒，創造出特有鄉村風情的特色飲品，運用三種元素，不僅襯托了各個甜點的風味，還可以喝到一種令人摸不著頭緒的泡沫口感。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
雲林新鮮甘蔗汁	82	173
雲林新鮮檸檬汁	12	25
伏特加酒 (40%)	6	14
合計	100	212

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
甘蔗棒		一條
檸檬角		適量
冰塊		適量

## 製作方法與條件

1. 將甘蔗汁、檸檬汁、伏特加、冰塊放入雪克杯裡。
2. 倒入玻璃杯中。
3. 以檸檬角和甘蔗棒裝飾。
4. 成品220毫升。



## The second runner-up

范宇辰 德霖技術學院

季軍

我的名字叫范宇辰，就讀德霖技術學院，餐飲廚藝系三年級生，對烘焙這項領域具有無比的熱情，參加各種有關烘焙相關的競賽也是我的興趣之一，想了解自己的能力能夠發揮到甚麼樣的程度，也喜歡與來自不同學校的選手做技術的交流，來結識一些熱愛烘焙的同好，增廣見聞，期許自己以後能為烘焙業界盡一份心力！



## 水果交響曲樂章

比賽中產品採用許多不同水果作為這次的主题，另外也以交響樂的方式讓整體作品有如水果嘉年華音樂會的感覺一樣斑斕。布丁使用指定國產鮮乳以及知本柚子汁來呈現，除了吃到布丁原始的奶香味，還能吃到柚子的清香味；泡芙的內餡選用進口香吉士及台灣萊姆的果香襯托鮮奶的風味；自製下午茶點選用新鮮大湖草莓製作法式草莓蛋糕，綿密的海綿蛋糕配上濃郁的克林姆內餡以及新鮮大湖草莓，再搭配覆盆莓、藍莓、黑莓做裝飾，酸甜的滋味，更豐富了蛋糕的風味；飲品選用進口頂級瑞士蓮巧克力，將國產鮮乳融和在一起，再以檸檬慕斯，以及柳橙和檸檬皮、進口芭芭脆片，讓產品達到視覺漸層的效果，也讓整體茶點酸甜的滋味，作為解膩的一個完美收尾！





#### 布丁液

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

#### 柚香圓舞曲

把原有的布丁概念換一種方式做呈現，將烤好的布丁冷卻後用均質機切割至內餡的型態，再將此灌入布丁杯中拿去冷藏定型，之後把再把果醬、果肉、脆餅依序裝飾，讓整體由上往下吃下來能體驗到酸甜酥脆以及布丁最後滑順的口感。

#### 柚子醬

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

#### 裝飾材料

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

鮮奶、砂糖煮滾後，慢慢倒入蛋黃、全蛋與鮮奶油攪拌均勻，再加入香草莢和柚子汁過篩後即可入模烤焙。

上下火160/150℃。

隔水烤焙35~40分鐘。

##### 柚子醬

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。



#### 泡芙

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	28	120
奶油	15	60
砂糖	0.8	4
鹽巴	0.2	1
低筋麵粉	20	80
全蛋	36	150
合計	100	415

#### 香橙檸檬之戀夏日風情協奏曲

取用柑橘水果的汁還有果肉，製成的人工果醬，讓泡芙的內餡不單單只有鮮奶的濃純香而已，也讓果香味能占據您一小部分的味蕾，搭配脆皮泡芙，讓您的舌尖上有如協奏曲般舞動。

#### 菠蘿皮

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
奶油	25	75
砂糖	16	48
全蛋	17	50
低筋麵粉	42	125
合計	100	298

#### 卡士達醬

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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、糖、鹽加熱煮沸之後，再加入過篩好的低粉，快速倒入拌勻至不沾鍋即可。
2. 麵糊團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. 上下火170/160℃，烤焙40分鐘。

##### 菠蘿皮

1. 低粉過篩後。
2. 全部材料混合均勻即可。

##### 卡士達醬

1. 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。



海綿蛋糕體

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

## 莓果進行曲

綿密的法式海綿蛋糕，加上含有濃郁水果芳香的草莓，以及濃厚的鮮奶克林姆餡，濕潤的口感，滑順的內餡，莓果類的酸甜，刺激您的味蕾，也帶領您體驗莓果樂園進行曲一般。

### 克林姆內餡

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### 裝飾材料

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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度。
2. 在和砂糖攪拌至需要的打發狀態。
3. 加入過篩好的低粉和玉米粉拌勻。
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個吋)上下火180/180℃，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。



巧克力鮮奶

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
苦甜巧克力	1	15
鮮奶巧克力	9	95
動物性鮮奶油	15	155
熱國產鮮奶	74	765
香草條	1	10
合計	100	1,040

## 濃情密意交響曲

法國頂級瑞士蓮巧克力，與國產鮮乳製成的濃郁飲品，檸檬慕斯的微酸清香，以及橙皮和檸檬皮、芭芮脆片，不僅整體飲品達到視覺漸層的效果，也能讓口感清新純淨，卻略帶淘氣的甜蜜幸福滋味。

### 檸檬輕慕斯

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
水	8	18
糖	25	60
蛋白	13	30
檸檬汁	15	35
檸檬皮	4	10
鮮奶油	35	85
合計	100	238

### 裝飾材料

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
芭芮脆片		些許
開心果 2/1		些許
烤橙片		些許
橙皮		些許
檸檬皮		些許

## 製作方法與條件

鮮奶油加熱後與巧克力拌勻製作甘納許，再將甘納許與熟鮮奶和香草條混合即可。

### 檸檬輕慕斯

水和糖煮至116℃慢慢倒入正在打發的蛋白中製作義大利蛋白霜，之後加入檸檬汁和檸檬皮，最後加入微發的鮮奶油即可。





## The second runner-up

### 張晏瑜 聯瑜烘焙麵包

季軍

從事食品開發研究工作，喜歡時常企劃研發創意烘焙。

父親從事烘焙業已有50年，在我成長的過程中就對烘焙有興趣，到過很多烘焙店學習，每當創造新產品時，都能使我感到無比的喜悅，猶如新生命的誕生。期盼用雙手傳遞給所有人跟我一起評嚐這份喜悅，以不斷的研發創新口味，用心製作，健康美味取向的製作宗旨而成立聯瑜烘焙麵包。



本次三項產品皆使用國產鮮乳作基底，不添加粉料也能用國產鮮乳加雞蛋，加熱凝結原理輕鬆就完成好吃的布丁。

烏龍芝麻泡芙使用南投縣名間鄉松柏嶺青心烏龍茶來調配，內餡選擇台南縣安定鄉台南1號黑胡麻製成芝麻粉來調配，再運用國產鮮乳特性製作不含添加物的健康創意鮮乳泡芙。

金瓜椰子點心是運用簡單便利為設計概念，國產鮮乳作基底，將烤過椰子粉、杏仁角、金瓜粉融入點心，來增添口感風味。



## 純手工焦糖布丁

運用國產鮮乳作基底，製作香濃滑順的布丁是最健康美味的小點心，不用添加粉料也能用國產鮮乳加雞蛋，加熱凝結原理輕鬆就完成。

### 布丁液

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### 焦糖液

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
細砂糖	75	120
水	25	40
合計	100	160

## 製作方法與條件

1. 將鮮奶、砂糖混合煮到糖融化備用。
2. 將全蛋、蛋黃加入鮮奶、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85公克，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烘焙，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. 鍋子中放入砂糖加入水，小火約5分鐘，砂糖開始變焦糖色加入一點的水，把焦糖攪勻，倒入小碗備用。
7. 倒入容器中至約10公克共10份。



## 烏龍芝麻泡芙

烏龍芝麻泡芙使用南投縣名間鄉松柏領青心烏龍茶來調配，泡芙外表包覆一層烏龍抹茶風味脆皮，內餡選擇台南縣安定鄉台南1號黑胡麻製成芝麻杏仁核桃風味內餡，運用國產鮮乳特性製作不含添加物的健康創意鮮奶泡芙。

### 泡芙皮

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### 泡芙內餡

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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	0.10	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. 拌均勻呈糊狀，裝入擠花袋，擠約重15公克共10份。

### 泡芙皮

1. 將鮮奶加入奶油、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℃，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38公克，共10份。烘焙溫度上火180℃，下火180℃，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. 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、杏仁核桃醬攪拌均勻即可。
3. 裝入擠花袋擠約重30公克共10份

### 泡夫脆皮

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
泡夫脆皮	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





## 金瓜椰子點心

運用簡單便利為設計概念。國產鮮乳作基底，將烤過椰子粉、杏仁角、金瓜粉融入點心，來增添口感風味。表面裝飾使用蔓越莓碎粒。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### 裝飾材料

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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45公克，共10份。
3. 烘焙溫度上火160℃，下火160℃，烘焙30分鐘。
4. 表面裝飾用蔓越莓碎粒，每份5公克，共10份。



## 紫地瓜麻糬奶茶

國產鮮乳冷或熱都可以拿來當成飲料，健康喝之外，運用國產鮮乳特性結合國產茶葉製作飲品，再使用珍珠奶茶概念製作紫地瓜麻糬丁融入奶茶來增添口感風味。

### 奶茶

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
國產鮮乳	97.6	2,000
紅茶	2.4	50
合計	100	2,050

### 紫地瓜麻糬

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
糯米粉	33.3	30
細砂糖	22.2	20
國產鮮乳	33.3	30
紫地瓜粉	1.1	10
合計	100	90

## 製作方法與條件

1. 把國產鮮乳煮開，茶葉放入攪拌，蓋上鍋蓋用小火煮10分鐘。
2. 使用網子瀝出茶湯，倒入容器中150公克共9份。

### 紫地瓜麻糬

所有材料拌勻煮沸即可，裝入擠花袋，擠約重8公克共9份



## The second runner-up

蔡雲康 波特傑蔬果烘焙

季軍

就讀國中時期開始接觸到烘焙時覺得很好玩有趣，所以每當媽媽參加烘焙課後在家試作時，我也很有興趣的跟著一起作，因緣際會下高中選擇了實用烘焙技能學程，在三年內學習許多的烘焙知識與技巧，也陸續取得烘焙食品、中式麵食加工技術士證照，在學期間也參加了3次校外烘焙競賽，目前就讀大學餐飲系，除了繼續學習扎實烘焙技能外，參加創意競賽不但可觀摩及學習課堂外的技能，也能結合學理以激發更多的創意。



## 田園饗宴下午茶樂

選用地、當季食材與國產鮮奶結合，以吃得天然健康、營養美味、環保低碳之原則來創作下午茶點。

國產的農產品已不再只是「土產」，而是新鮮、天然、安全的在地食物，能讓烘焙師將在地好食材創作出多樣化產品，讓消費者有更多選擇，也能讓台灣這個寶島有無限的生機。





## 毛豆布丁

將毛豆作為淋醬可完全與鮮奶布丁契合，並呈現天然粉綠色增添視覺美觀，且在食用時也能多攝取些營養素，讓鮮奶布丁變的更加健康美味。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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	1,070

### 淋面

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### 表面裝飾

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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. 鮮奶+糖+海藻糖煮至微溫。
2. 蛋+蛋黃拌勻。
3. 鮮奶與蛋混合拌勻。
4. 過篩。
5. 倒入模型中1個/105公克。
6. 水浴蒸烤焙:140/140, 30~40分鐘。
7. 出爐，冷卻，備用。

### 淋面

1. 毛豆+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. 關火加入動鮮拌勻再加熱煮沸即可。
4. 將醬淋在布丁上。

### 表面裝飾

1. 鮮奶油加入紅麴粉打發，擠至淋面上。
2. 放上毛豆即可。



## 紅麴玉米泡芙

以花的造形蓋上紅麴波蘿皮增加艷麗及口感，搭配新鮮玉米漿熬煮成布丁內餡，有淡淡的玉米香且鮮甜爽口，整體配起來營養美味又健康。

### 麵糊

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### 玉米餡

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### 表面裝飾

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
防潮糖粉		50
鈕扣巧克力		10 個

## 製作方法與條件

### 泡芙皮

1. 奶油+糖+杏仁粉拌勻。
2. 加入過篩的低粉和紅麴粉拌勻。
3. 壓薄放入冷凍備用。

### 麵糊

1. 鮮奶+鹽+奶油+沙拉油煮至沸騰。
2. 加入過篩的低粉。
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: 190/190, 20分, 190/150, 15分。
8. 出爐，冷卻，備用。

### 餡

1. 玉米+鮮奶打成汁。
2. 加入糖煮至微溫。
3. 蛋+蛋黃+過篩玉米粉和低粉拌勻。
4. 沖入拌勻。
5. 回煮至布丁餡成稠狀加入奶油拌勻。
6. 放冷備用。
7. 泡芙切開加入內餡，成品表面裝飾: 灑防潮糖粉，放鈕扣巧克力。

### 泡芙皮

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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



## 鴨賞司康

涼拌鴨賞融入傳統下午茶點司康中，再添加國產米穀粉有別以往的鹹米司康，讓風味口感及營養，與甜點搭配可以解除些甜膩，讓下午茶更增一番風味。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
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

### 表面裝飾

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鴨賞		20
大蒜		15

## 製作方法與條件

1. 奶油+糖+鹽+粉類抓成粉粒狀。
2. 加入切碎的鴨賞和大蒜+黑胡椒拌勻。
3. 加入鮮奶拌勻成糰。
4. 鬆弛。
5. 切割成4.5公分正方形。
6. 表面刷蛋黃液。
7. 烘焙：190/170，13分，190/150，5分。
8. 出爐。
9. 成品。

### 表面裝飾

1. 鴨賞和大蒜串再一起。



## 黑豆牛蒡茶

選用台南牛蒡搭配黑豆所製成的養生茶，天然營養又甘醇順口，再加入少許的黑糖及枸杞提味，搭配其他午茶糕點一起享用，讓下午茶整體無負擔又不失美味，此情境宛如在田園饗宴中享用午茶的快樂時光。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
熱水	96	450
黑豆牛蒡茶	1.5	7
黑糖	2.1	10
枸杞	0.4	2
合計	100	468

### 表面裝飾

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
枸杞		5 粒

## 製作方法與條件

1. 熱水沖入黑豆牛蒡茶+黑糖+枸杞，悶泡4-5分鐘
2. 倒入杯中，放入枸杞裝飾即可飲用。





*excellent work*

**林偉程** 旭鴻國際有限公司

佳作

大家好~我是偉程，烘焙界的新鮮人；興趣是和不同的師父們一起研究甜點，然後找出適合自己的方法，進而轉化為專屬自己的技巧，未來的夢想是超越現在的自己，創造甜點的”新世界”。



## 幻化

人的一生總是不斷的在蛻變，經由不斷的學習和成長，一再的進化，最後成為自己心目中最完美的樣子。這次主體就是以蝴蝶在成長過程中的三個姿態－用焦糖海鹽地瓜泡芙（毛毛蟲）呈現出成長過程中的多種滋味，桂花茶布丁（蛹）述說著人生最大的轉捩點是如此艱辛，最後奇異果檸檬塔（蝴蝶）是多麼讓人驚艷；來表達人生也是如此，最後總會幻化成美麗的蝴蝶。



## 烏金

利用台灣傳統習慣，泡茶配花生的味覺搭配，在配合主題蛹的階段，使味覺及外觀合而為一，讓人感受在蛻變前的艱辛。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	67.7	625
茶葉	4.6	42.5
砂糖	10.1	93.5
蛋	13.5	125
蛋黃	4.1	37.5
合計	100	923.5

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
裝飾 花生	100	100

## 製作方法與條件

將鮮奶煮滾沖入茶葉，約五分鐘後將茶葉濾掉，並將鮮奶補回原重量繼續加熱，將砂糖和蛋拌勻，邊沖入熱鮮奶邊攪拌，最後將其過濾並分裝到瓶中，用150度烤約40分鐘即可。



## 蠕動

地瓜是台灣有名的產物之一，以焦糖及海鹽襯托出他獨特的香氣和味道，並創造出多層次的口感，連接出主題在成長過程的各種滋味。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
外殼 鮮奶	16	50
水	16	50
奶油	15	45
砂糖	1	4
鹽	1	1.5
低筋麵粉	18	55
蛋	33	98
合計	100	303.5

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
酥菠蘿	24	115
奶油	29	15
糖粉	36	19
低筋麵粉	35	18.5
合計	100	52.5

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
內餡 砂糖	12	64
奶油	4	20
鮮奶	60	320
蛋黃	12	64
玉米粉	5	24
鮮奶油	7	40
合計	100	532

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
裝飾 地瓜泥	100	200

## 製作方法與條件

### 外殼

將鮮奶、水、奶油、砂糖及鹽一起煮滾後熄火，加入低筋麵粉拌勻。再開火拌製麵糰會沾鍋，最後分次加入蛋拌勻，鋪上酥菠蘿後用180℃烤約25分鐘。

### 酥菠蘿

將奶油打軟拌入糖粉後再拌入低筋麵粉。

### 內餡

將砂糖煮至焦化後熄火加入奶油，開火後再分次加入鮮奶使其融合，煮到小滾沖一些至已拌勻的蛋黃及玉米粉，再將其倒回鍋裡，邊煮邊以打蛋器攪拌至光滑有紋路，立刻隔冰塊降溫，等降溫後拌入已打發之鮮奶油即可。





## 羽蝶

雙色奇異果搭配檸檬卡士達，美麗的外觀擁有著清香的內在，震撼視覺及味覺感受，彷彿自己已幻化成蝶。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮 奶油	26	50
杏仁粉	5	11
糖粉	17	33
鹽	1	0.5
蛋	8	16.5
低筋麵粉	43	83.5
合計	100	194.5

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
內餡 鮮奶	52	120
砂糖	10	24
檸檬皮	1	1.5
蛋黃	10	24
玉米粉	4	9
奶油	23	54
合計	100	232.5

## 製作方法與條件

### 塔皮

將奶油打軟後拌入杏仁粉。糖粉及鹽，拌勻後加入蛋再拌勻，最後加入低筋麵粉拌勻，桿平冰硬後捏成圓形塔皮，再以150℃烤約40分鐘。

### 內餡

將鮮奶、砂糖、檸檬皮煮滾後將檸檬皮濾掉，沖一些至拌勻的蛋黃及玉米粉，再倒回鍋中，邊用打蛋器攪拌邊煮至光滑有紋路，立刻隔冰塊降溫，約50℃時加入奶油用打蛋器打至光滑。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
裝飾奇異果	70	140
蘋果	30	60
合計	100	200



## 花蜜

台灣古早味的冬瓜茶再搭配一點檸檬解膩，利用密度的原理，使花造型的仙草凍漂浮在上，適合搭配各種甜點飲用。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
冬瓜磚	11	150
水	85	1,200
檸檬汁	1	5
仙草凍	3	50
合計	100	1,405

## 製作方法與條件

將冬瓜磚加水煮溶，等涼後加入檸檬汁拌勻，再放入仙草凍即可。



# excellent work

謝孟宇 台北君悅酒店點心房

佳作

從高中三年級開始接觸烘培點心開始算算也近6年，當初是因為興趣而學習點心，在累積了一點經驗後，給了自己設定了新的目標-開始接觸烘培比賽。從大學競選成為選手後，代表學校參加各項比賽，設計餐會甜點還有參與主題節慶計劃等等，從中學習到身為一位優秀廚師該具備的態度與責任，體會到這些更加深願意將工作以外的時間投入在比賽或是學習，希望藉由這次的比賽能讓我體悟到更多不同的感想，謝謝大家。



## 鄉村下午茶

故事取材之主題是因為家人。媽媽為了讓家人吃到健康、安全的食物，從一個全職的家庭主婦捲起袖子開始，走到農地灑下蔬果的種子，只為了帶給我們一份健康的晚餐，一開始只是蔬菜，到現在的米飯，餐桌上無處不是她帶給我們的愛心，母親將我們家帶進了鄉村生活。我想這是土地給我們的禮物，太陽給我們的活力、雨水的滋潤，最重要的也帶來我們家帶來新的氣息新的快樂。

我從農民身上得到的感想，想要做一份屬於他們的下午茶，他們的本質是最根本的樸實，他們有我們最需要的本質，他們值得擁有一份屬於他們的下午茶。





## 繽紛布丁

大自然充滿了氣息、顏色及各種繽紛的色彩，為了顯現出大自然的豐富，選用新鮮的水果來點綴，讓布丁充滿了大自然的顏色，希望大家知道這個大自然是充滿色彩的。

### 焦糖液

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
糖		100
水		10

### 配件區 香草醬汁少許

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶油	38	60
糖	10	15
香草莢	個	
鮮奶	38	60
蛋黃	10	15
砂糖	4	7
合計	100	157

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
新鮮季節水果		少許
巧克力裝飾片		8片

## 製作方法與條件

### 焦糖液

1. 糖與水放鍋中煮至焦糖色倒入模型中。

### 布丁液

1. 鮮奶、糖與香草莢放一起煮滾沖入蛋液中即可入模烤焙。
2. 上火150℃ / 下火150℃烤焙30~35分鐘。
3. 布丁出爐後放置冷藏冰冷後即可脫模裝飾。

### 裝飾

1. 將布丁放入杯中。
2. 倒入少許香草醬汁。
3. 切割所有水果至杯中放入布丁外圍在放至巧克力片即完成。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	63.8	930
糖	11.5	167
香草莢	0.2	3
蛋	14.7	215
蛋黃	9.8	143
合計	100	1,458



## 茶香泡芙餅

看到路邊賣紅豆餅的攤販，就會回想到小時候吃到的紅豆餅，粒粒分明的紅豆餡與奶香十足的奶油餡，咬下去一瞬間香味在口中爆開，那個口感到現在還無法忘懷，所以這個泡芙就誕生了，因為對我來說，紅豆餅也是個鄉村回憶。

### 香草格斯

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	62.5	500
蛋	12.5	100
糖	10	80
玉米粉	7.5	60
奶油	2.5	20
香草莢		1條
打發動物鮮奶油	5	40
合計	100	800

### 伯爵內餡

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
黑巧克力	49	150
鮮奶油	49	150
伯爵茶葉	2	5
合計	100	305

### 抹茶內餡

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
白巧克力	48	150
抹茶粉	4	10
鮮奶油	48	150
合計	100	310

## 製作方法與條件

### 泡芙主體

1. 水、鮮奶、奶油、香草條煮滾加入低粉、糖、鹽拌至糊化。
2. 將麵糰加入攪拌機中速攪拌慢慢放入蛋液拌勻即完成。
3. 麵糊擠進模型中即可蓋烤盤烤焙。
4. 上火170℃ / 下火170℃ 烤焙約30分鐘掉頭在烤20分鐘即可出爐。

### 香草格斯

1. 糖、蛋、玉米粉放鍋中拌勻。
2. 鮮奶、香草莢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. 香草格斯冰冷後即可拌入打發鮮奶油。

### 伯爵甘那許

1. 鮮奶油與伯爵茶葉煮滾過篩倒入巧克力中拌勻即為伯爵甘那許。

### 抹茶甘那許

1. 鮮奶油煮滾加入抹茶粉過篩倒入巧克力中拌勻即為抹茶甘那許。

### 裝飾

1. 泡芙割開先擠入香草格斯再加入甘那許，兩種口味各擠10顆，擠完放冷藏即可。

### 泡芙主體

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
水	16.6	80
鮮奶	16.6	80
奶油	16.6	80
鹽	0.2	1
糖	0.4	2
香草條		1條
低粉	16.6	80
蛋	33	160
合計	100	483



#### 鮮奶幕斯主體

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	29	160
糖	13	70
蛋黃	11	60
香草莢	1 支	1 支
吉利丁片	2	12
打發動物鮮奶油	45	250
合計	100	552

### 焦香牛奶幕斯

這個構想是從農夫在休耕時燒稻草得來的，走訪農村如果聞到迎風而來燒稻草的味道我就知道，農民們休耕了，他們要暫時的休息一下，而新的稻米誕生了。

#### 榛果海綿蛋糕

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
全蛋	8	21
蛋黃	11	27
糖粉	10	24
低粉	10	24
榛果粉	20	52
榛果醬	7	18
奶油	4	12
蛋白	20	52
糖	10	24
榛果碎		少許
合計	100	254

### 製作方法與條件

#### 榛果海綿蛋糕

1. 烤盤先鋪紙。
2. 全蛋、蛋黃、糖粉打發拌入粉累集為麵糊。
3. 榛果醬與奶油融化。
4. 蛋白與糖打發拌入麵糊中再加入榛果醬與奶油拌勻拌入榛果碎後即可放入烤盤烘焙。
5. 上火170℃/下火170℃約15分鐘。

#### 鮮奶幕斯主體

1. 糖與蛋黃打發，吉利丁泡水。
2. 鮮奶煮滾沖入打發蛋黃中再回煮到糊化加入吉利丁放涼。
3. 加入打發鮮奶油拌勻即可放入模型中冰進急速冷凍。

#### 裝飾

1. 幕斯脫模淋焦糖鏡面
2. 先擺上派皮底依序放海綿蛋糕巧克力裝飾圈與幕斯即可。



### 台灣烏龍奶

常在鄉村常看到人們坐在大樹下下棋、聊天，臉上帶著非常快樂的笑容，然後身邊總會有一壺茶與餅乾，這杯飲料的靈感就是來自身邊最熟悉的畫面。

#### 烏龍茶

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
烏龍茶葉	3	45
桂花	0.4	5
熱水	79.4	1,200
鮮奶油	6.6	100
蜂蜜	10.6	160
合計	100	1,510

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶 (打奶泡)		少許
紅糖		少許

#### Biscotti餅乾

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
奶油	11.8	58
糖	29.1	143
蛋白	8.4	41
蛋黃	5.4	27
中粉	39	191
可可粉	6.1	30
鹽	0.2	1
果粒		少量
合計	100	491

### 製作方法與條件

#### 烏龍茶

1. 水煮滾倒入烏龍茶葉與桂花葉浸泡10分鐘再倒出過濾即為茶湯。
2. 鮮奶油與蜂蜜加入茶湯中即可倒入杯中。
3. 將鮮奶打成奶泡倒入杯中灑上紅糖用火槍燒烤即可。
4. 最後放上Biscotti餅乾即可。





# excellent work

張純忠 米詩堤甜點王國有限公司

佳作

走上甜點這條未知的道路似乎也是命中註定，本身喜歡吃甜食的我，大學四年幾乎吃遍了台北的甜點店。女友是一個相當戀家的人，因此每次放假租屋處變成了我和初戀女友的甜點工廠，每每看到她吃的美美的，就是我最快樂的事，就是這種成就感，讓我從不相干的數學系畢業後就一股腦兒投入烘焙業，雖曾想過放棄，但我一看到自己完成的甜點，就有種莫名的喜悅，一路走來，我認為學會品嘗甜點的層次，就能瞭解幸福甘味的意涵。



從小體弱的我，在阿嬤從小無微不至的三餐食療法照顧下也已長的身強體壯。獨自在瑞芳基隆生活了三年，只要天氣一轉涼，就讓我不自覺的想起阿嬤料理，國內有名的當地傳統料理，都有其特殊的辛香料秘方，而香料的應用對餐飲業從業人員一直是一項挑戰，也是可以大大發揮創意的領域，而甜點製作最美好的地方，就是它給了我們發揮創意的舞台，但同時也講求精密和繁複的組裝過程。原本應呈現的奶香蛋香味，經過我對阿嬤料理的回憶，發現甜點不再只是砂糖與麵粉，而是更多的感謝與追憶，阿嬤一輩子付出，追求的兒孫健康，在製作料理時不願少放的健康辛香料與愛，而此次比賽是我想為年邁的阿嬤演奏一曲，謝謝她對我付出的一切。



## 薑汁焦糖蘋果布丁

焦糖蘋果布丁，看似普通的配料當中，加入些許的薑汁，經過多次的試驗後得出一個合適比例，使得蘋果丁吃起來除了糖的焦香外，夾帶著些許薑味，但又不會有薑辣感，怕薑辣味的朋友試吃後也感到相當的新奇美味。

### 布丁液

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	65	260
雞蛋黃	15	60
糖	10	40

### 焦糖蘋果丁

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
糖	2.5	10
蘋果丁	6.25	25
奶油	1	4
薑	0.1	0.4
合計	100	400

### 製作方法與條件

1. 糖先炒至焦化加入蘋果丁炒至收汁，再加入奶油與薑拌勻，過濾冷卻備用。
2. 鮮奶、糖煮至融糖，再加入蛋黃拌勻過濾，以上火150℃，下火200℃隔水加熱15分鐘。



## 鹹甜咖哩泡芙

依照傳統岩食泡芙外皮製作工藝，加些許高筋麵粉，另加入咖哩孜然粉，使得泡芙外殼在烘烤後飄散著濃濃的異國風味，再搭上培根玉米鹹卡士達醬，甜中帶鹹的特殊口感，希望帶給甜點愛好者另一種風味。

### 泡芙

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	13.4	165
無鹽奶油	2.4	30
高粉	1.6	20
低粉	3.2	40
全蛋	8.1	100
咖哩孜然粉	0.3	4

### 內餡

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	47.4	585
糖	3.3	46
鹽	0.2	3
無鹽奶油	8.1	100
低粉	1.6	20
玉米粉	1.6	20
全蛋	8.1	100
玉米粒	0.5	5
培根	0.2	2
合計	100	1,240

### 製作方法與條件

1. 鮮奶、奶油煮沸加入高低粉拌勻，再加入全蛋拌勻，再加入咖哩孜然粉拌勻。
2. 以上火185℃，下火160℃，烤25分出爐靜置。
3. 全蛋、玉米粉、低粉、糖、鹽拌勻，鮮奶煮沸倒入拌勻，再加入無鹽奶油，鋪盤送入冷藏庫備用。





## 八角香蕉巧克力蛋糕

有著相當濃厚的西式香蕉巧克力蛋糕，在烹煮鮮奶時加入八角，看似完全不搭軋的食材，其味道確讓人驚豔，經過反復多次的試驗烹煮過程中，其難度在於融合時間的掌握，不讓八角的味道搶走應有的奶香味。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
蛋白	8.6	103
糖	3.8	45
光泉鮮奶	3.9	46
水	3.3	40
麥芽糖	0.9	11
70% 苦甜巧克力	4.3	51
可可粉	0.9	11
低粉	2.8	34
SD	0.1	1
BP	0.1	1
蛋黃	4.3	51.5

### 內餡

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶油	3.3	40
香蕉	5	60
光泉鮮奶	20.9	250
麥芽糖	4.2	50
78% 可可	33.5	400
合計	100	1,194.5

### 製作方法與條件

1. 鮮奶、水、麥芽、巧克力隔水加熱至70℃，然後加入可可粉與SD混合，然後再拌入低粉，再拌入蛋黃，即完成巧克力面糊。
2. 蛋白與糖打至中性發泡與巧克力麵糊混合，倒入9吋派盤，以上火185℃，下火160℃烤20分鐘後出爐靜置。
3. 鮮奶、麥芽糖混合煮至小滾加入八角熄火悶五分鐘、過濾，沖入巧克力。



## 小松菜斯慕昔

為了平衡辛香料甜品的在口中的交響曲，此下午茶搭配的是蘋果冰沙，創意取材台灣常見的油菜(日本又名小松菜)，帶出自然健康的綠色飲品，加上少取香蕉增加口感的滑潤，卻完全不會有香蕉的油膩感。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
小松菜 (油菜)	10.1	40
香蕉	7.6	30
蘋果	37.8	150
冰塊	25.2	100
煉乳	3.8	15
椰果粒	7.6	30
果糖	8.1	32
合計	100	397

### 製作方法與條件

將果糖、小松菜(油菜)、蘋果、香蕉及冰塊使用冰沙機攪拌混合後成冰沙泥，再加入椰果粒用湯匙攪拌，最後倒入杯中再加上些許煉乳增加味道層次。



# excellent work

## 林靜宜 潘朵拉的盒子手作工坊

佳作

我是從台北移居花蓮的南投人！

就學時期學習的是國際貿易與土木工程，後來卻意外投入餐飲業！

在103學年度時，深感在很多基礎及理論上所學的不足，認為有理論來支持技術方面的說明非常重要，於是重新回到校園，就讀台灣觀光學院觀光餐旅系，學習一切相關，藉以提升自己！



## 蓮榮圓舞曲

花東地區的土地利用依然是以農業為最大宗，從最北端到最南端，每個地區都擁有不少豐富的物產！這一次將地區代表性物產串聯起來，如富興鄉的鳳梨、榮獲「花蓮縣無毒農業」標章，酪農業中的金像獎「五顆梅花」標章的吉蒸牧場鮮奶以及舞鶴台地上所種植的蜜香紅茶。將花東三種特產一起共譜優雅的午後時光！

這次選用了以上三種花東在地農特產，精心搭配來自楊梅的顏氏牧場黃金蛋及其他原料，希望以看似最簡單的方式呈現出完整的美味！





## 蜜香QQ(布丁)

使用東部特產蜜香紅茶，紅茶的加入不但為半熟布丁帶來誘人香氣，也讓甜甜的布丁多出一份溫潤成熟感！

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
蜜香紅茶茶湯	9	120
鮮奶	64.2	850
全蛋	10.6	140
蛋黃	5.3	70
二砂糖	9	120
文旦蜂蜜	1.5	20
焦糖	0.4	5
合計	100	1,325

## 製作方法與條件

鮮奶使用百分比：64.2%

作法：

1. 茶湯與鮮奶油混合備用。
2. 全蛋、蛋黃、二砂糖、蜂蜜混合備用。
3. 焦糖置於布丁杯中。
4. 鮮奶煮到85℃，緩慢沖入蛋液並輕柔攪拌。
5. 將茶湯鮮奶油加入攪拌。
6. 將完成之布丁液放入杯中進入隔水烤焙。
7. 150℃上下火，約50-60分鐘。



## 鳳梨甜心

花蓮種植三號土鳳梨，本身果肉酸度較高，通常為加工使用，將其製成果醬置入泡芙，一絲酸香為泡芙帶走油膩感，鳳梨奶凍於其中更是讓口感更清爽！

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	13.8	160
砂糖	0.43	5
寡糖	0.95	11
蛋黃	3.19	37
二砂糖	1.81	21
低筋麵粉	0.52	6
玉米粉	0.60	7
柑橘酒	0.17	2
香草莢醬	0.09	1
無鹽奶油	0.60	7
寒天	0.17	2
動物性鮮奶油	21.57	250
土鳳梨果醬	2.16	25
土鳳梨果醬	2.16	25
焦糖鳳梨	2.59	30
鮮奶	47.80	554
寒天	0.52	6
柑橘酒	0.87	10
合計	100	1159

## 泡芙

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	32.4	160
二砂糖	0.61	3
鹽	0.20	1
無鹽奶油	13.16	65
低筋麵粉	9.11	45
中筋麵粉	11.12	55
全蛋液	33.40	165
合計	100	494

## 製作方法與條件

### 內餡

#### 鳳梨奶醬

1. 蛋黃、二砂糖攪拌均勻。
2. 放入過篩的麵粉、玉米粉攪拌均勻。
3. 鮮奶、砂糖、寡糖煮沸沖入作法2及鳳梨果醬均勻攪拌。
4. 回到爐火上加熱並攪拌至凝固。
5. 離火後加入柑橘酒攪拌，稍降溫再加入香草莢醬及奶油拌勻。
6. 完全冷卻後加入打發鮮奶油混合備用。

#### 鳳梨奶凍

1. 鮮奶、鳳梨果醬攪拌均勻。
2. 混入寒天粉攪拌均勻。
3. 煮沸後離火加入柑橘酒入模成型。

### 泡芙

1. 鮮奶、砂糖、鹽、奶油煮至沸騰。
2. 加入過篩的麵粉進行攪拌及糊化。
3. 分次加入全蛋液拌勻。
4. 使用擠花袋，將麵糊擠在鋪好矽膠墊的烤盤上，噴水，入爐。
5. 180/220約45分鐘(上色後須降溫)。

### 組合

泡芙切開，放入奶凍，再使用花嘴將鳳梨奶醬置入！



## 奶凍小漢堡

在外享用下午茶時，如果一直食用甜品，不免會感覺到膩口，傳統英式下午茶當中，也會有三明治之類的鹹點，於是想到如果將市面上極其流行的奶凍，放入漢堡中，是不是也會蹦出不一樣的火花！

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
漢堡麵包	27.2	35*10=350
水	8.93	115
鮮奶	23.29	300
寒天	0.39	5
細砂糖	2.64	34
動物性鮮奶油	7.76	100
蘭姆酒	0.31	4
煙燻雞肉片	15.52	200
生菜	11.64	150
芥末籽醬	2.32	30
合計	100	1,288

### 漢堡麵包

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
高筋麵粉	52.22	277
砂糖	6.22	33
鹽	0.76	4
奶油	6.22	33
酵母	0.65	3.5
全蛋	5.65	30
鮮奶	28.28	150
合計	100	530.5

## 製作方法與條件

1. 水、鮮奶、寒天、砂糖混合煮沸。
2. 離火加入鮮奶油及蘭姆酒攪拌均勻後入模，待完全冷卻使用。

### 漢堡麵包

1. 鋼盆中依序置入冰鮮奶、砂糖、鹽混合。
2. 加入全蛋液混合。
3. 加入麵粉攪拌成團。
4. 加入酵母攪拌至8分筋。
5. 加入奶油攪拌至完全擴展。
6. 基礎發酵50分鐘。
7. 翻面鬆弛30分鐘。
8. 分割滾圓鬆弛15分鐘。
9. 後發50分鐘。
10. 200/210烤焙12分鐘出爐放涼備用。

### 組合

1. 麵包切半，依序抹上芥末籽醬，燻雞肉片、生菜、奶凍，最後放上麵包，以可愛漢堡叉固定！



## 鳳梨蜜凍氣泡飲

咖啡、茶、果汁是下午茶最常選擇的品項！本次選用土鳳梨汁當作基底，再佐以莫西多糖漿及柑橘提味，用蜜香紅茶凍增加飲用時的趣味，氣泡水可以讓口腔感覺更清爽，好迎接下一道美味點心！

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
富榮土鳳梨汁	65.63	1,500
汽泡水	21.88	500
蜜香紅茶濃茶湯	8.75	200
砂糖	1.31	30
寒天	0.15	3.5
柑橘酒	0.09	2
莫西多糖漿	2.19	50
合計	100	2,285.5

## 製作方法與條件

1. 蜜香紅茶茶湯、砂糖、寒天攪拌均勻煮沸，入模冷卻備用。
2. 杯中依序放入土鳳梨汁、莫西多糖漿、柑橘酒搖盪後入杯。
3. 其餘空間再使用氣泡水補滿即完成。





# excellent work

高登凱 德霖技術學院

佳作

我的名字是高登凱，目前就讀德霖科技大學餐飲廚藝系，從小熱愛烘焙，所以有時會從書中尋找很多與烘焙相關的技術以及和烘焙相關的知識。

從以前到現在有代表高中、大學參加許多烘焙相關的比賽，也因為比賽學習到了很多書中沒有的知識，我覺得看書可以增加知識以及常識外，實際遇到的事情能學到更多，當製作產品失敗時，會想哪裡出了問題，然後再從中去修改配方，或是開口去詢找解決方法。經驗是慢慢累積出來的，而相信自己就能夠成功。



## 巧克力共和國

因為巧克力能讓製作出來的產品有更多的變化，因此選用巧克力為主題來製作產品。

這次選用瑞士巧克力來融入產品是因為瑞士巧克力甜而不膩，相當適合用來製作，也因為對於巧克力本來就有興趣，除了平常會研究有關巧克力的知識外，也相當喜愛利用巧克力去嘗試做出不同的產品，並且從中去觀察加入巧克力後此產品會呈現出什麼不同的味道及感覺，所以這次選用了瑞士巧克力加上國產鮮乳來讓人意想不到的美好滋味。



## 巧克力鮮奶布丁

從小就喜歡軟綿綿入口即化的食物，這次利用國產鮮奶所製造出的布丁外表光滑，聞起來香濃可口，最後將甘那許淋至布丁周圍，讓看似平凡的布丁又添了另一種風采。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	61	450
砂糖	8	60
蛋黃	3	20
全蛋	13	100
鮮奶油	13	100
香草莢	2	12
合計	100	742

### 甘那許

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
苦甜巧克力	60	120
鮮奶油	40	80
合計	100	200

## 製作方法與條件

1. 將鮮奶及香草莢煮熱加熱至85℃並加入砂糖攪拌至溶化。
2. 鮮奶油與全蛋及蛋黃拌勻。
3. 接著把作法1沖入作法2，過篩後倒入模具中。
4. 將烤盤加入水至半指節高，上火150/150蒸烤30分鐘後，把爐火歸零悶10-15分鐘後，出爐。
5. 出爐冷卻後扣至盤中，將甘那許淋至布丁周圍即可完成。



## 榛果巧克力閃電泡芙

泡芙一直都深受大眾喜愛，當時一直在想要怎麼讓一般的泡芙產生更多的變化，後來就想到利用大眾喜愛的榛果巧克力當作內餡，希望讓吃到泡芙的人能夠感受內餡的榛果巧克力在口中散發出迷人香氣的滋味。

### 卡士達

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	60	613
蛋黃	30	306
砂糖	7	80
玉米粉	2	30
奶油	1	11
合計	100	1,010

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶巧克力	100	50
榛果醬	100	50
苦甜巧克力	80	200
沙拉油	20	50
合計	100	250

## 製作方法與條件

### 泡芙外皮

1. 將鮮奶、水、奶油、糖、鹽加熱，煮滾。
2. 將低粉過篩加入作法1，炒成團，接著倒入攪拌鍋，攪拌散熱，將全蛋分次加入麵糰中，形成麵糊。
3. 將麵糊擠至烤盤14公分長，200/180℃烘烤15分鐘後，降火至100/100℃烤10分鐘即可。

### 卡士達

1. 鮮奶砂糖煮滾。
2. 蛋黃及玉米粉拌勻，將1沖入2中形成麵糊即可。
3. 接著加入巧克力與榛果醬拌勻冷卻。
4. 將內餡擠入泡芙皮中。

### 淋面

1. 將巧克力融化加入沙拉油拌勻。
2. 並將泡芙皮沾上淋面凝固即可。

### 外皮

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	16	130
水	16	130
奶油	16	130
砂糖	0.9	8
鹽	0.1	1
低粉	19	155
全蛋	32	260
合計	100	814





## 濃情布朗尼

巧克力那種綿密的口感融化在口中的滋味總是讓人意猶未盡，剛烤出來香氣撲鼻的布朗尼外酥內軟，搭配上口感鬆軟香濃的巧克力鮮奶油，更能襯托出布朗尼濃情蜜意的滋味。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
100% 巧克力	6	134
54.5% 巧克力	10	200
奶油	14	144
鹽	1	1.5
葡萄糖	3	33
砂糖	6	57
鮮奶	22	206
蛋黃	8	80
蛋白	12	120
砂糖	10	100
低粉	6	57
可可粉	2	23
合計	100	998.5

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
核桃碎	100	66.5

## 製作方法與條件

1. 將100%巧克力、54.4%巧克力、奶油、鹽、葡萄糖、砂糖、鮮奶全部加熱煮融化後加入蛋黃。
2. 將可可粉與低粉過篩拌勻加入作法1。
3. 將蛋白與砂糖打發，並加入作法2拌勻倒入烤盤150/150℃水蒸烤35分鐘。
4. 出爐後，冷卻切割呈長條狀，裝飾即可。



## 阿薩姆鴛鴦奶茶

利用國產咖啡的香來與阿薩姆茶香做結合的鴛鴦奶茶，讓兩種香氣合併在一起，使品嚐者同時能嚐到咖啡香、鮮奶香以及阿薩姆紅茶香，搭配著布丁、泡芙、布朗尼一起食用，可以讓品嚐者的味蕾能夠有不同的感覺。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
濃縮咖啡	60	200
砂糖	12	40
鮮奶	18	60
鮮奶油	8	25
紅茶葉	2	4
合計	100	329

## 製作方法與條件

1. 先將鮮奶油煮至大約50℃，接著放入紅茶葉泡至有茶香至出色。
2. 濃縮咖啡砂糖拌勻先倒入杯中墊底，鮮奶再慢慢倒入杯中。
3. 接著將阿薩姆紅茶鮮奶油打發，再將打發後的鮮奶油倒入杯中，作出漸層的感覺即可。



# excellent work

黃媛盈 育達高職

佳作

我是來自醒吾科大餐旅二年級學生，我的烘焙魂是在就讀廣告設計高中二年級發現的，比起畫畫更愛烘焙，那時外行的我，只能跌跌撞撞的去摸索，花大錢去上媽媽教室，最後決定統測跨科轉考餐飲科，現在如我所願的每天沉浸在烘焙的世界！

因為了解擁有熱忱卻資源不足的困境，所以我會更珍惜更努力去充實自己！



## 法式經典

這次取材是以法式為主，使用了流傳已久的卡士達醬和檸檬奶油融合三樣產品。

布卡是將最原始的卡士達布丁搭配酸甜檸檬奶油，既解膩又增加口感味道，讓味蕾雙倍享受。

夏日泡泡的部分是以法式傳統泡芙改良，除了卡士達餡料，還加入了清爽酸甜的覆盆子果凍和純淨鮮奶凍，最頂端再搭配檸檬奶油，兩種餡料都很適合泡芙，結合也不衝突，看似簡單的泡芙卻有著豐富的層次，散發夏天的味道。

初戀則是以傳統鮮奶凍作為變化，以純情的鮮奶巧克力和原味香醇鮮奶做為結合，中間採用與巧克力和鮮奶絕配的香蕉，最頂端在擠上這次的配角檸檬奶油，檸檬跟鮮奶物理性質不能結合，但是做成鮮奶凍和檸檬奶油卻成為奇妙夢幻的組合，鮮奶凍與冰淇淋有相同清涼柔順感，入口即化，就像初戀甜味的幻覺。





## 布卡

以法式經典卡士達為主，搭配清爽的檸檬奶油，酸酸甜甜口感綿密。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
全蛋	26.5	300
蛋黃	2.6	30
鮮奶	61.9	700
砂糖	8.8	100
香草莢	0.2	1 根
合計	100	1,130

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
砂糖	54.5	60
水	22.7	25
熱水	22.7	25
檸檬汁	7.3	40
檸檬皮		1 顆
全蛋	9.1	50
糖	10	55
無鹽奶油	13.7	75
動物性鮮奶油	59.7	325
合計	100	545

## 製作方法與條件

### 焦糖液

砂糖、水加熱至褐色，熄火分次加入熱水，待泡泡較穩定，趁熱平均倒入模子。

### 布丁液

鮮奶、砂糖、香草莢加熱至糖溶化，慢慢攪攪邊倒蛋黃、全蛋中，混和後過濾，倒入模型，160/160℃隔水烘烤20-25分鐘，在模型上蓋鋁箔讓布丁組織較細緻。

### 檸檬奶油

檸檬汁、檸檬皮煮到小滾，倒入均勻的蛋、糖，混和後回煮至85度，熄火過濾攪拌鋼，分次拌入室溫奶油塊，冷藏10分鐘後拌入打發鮮奶油。

### 組合

布丁冷卻後在上層擠兩圈半檸檬奶油，灑上適量檸檬皮。



## 夏日泡泡

以法式為主，將卡士達和檸檬奶油做餡料的搭配，中間加入鮮奶果凍，增加奶香使口感更滑順，另外搭配酸酸甜甜的覆盆子果凍解膩。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	17.1	65
水	17.1	65
鹽	0.7	3
砂糖	2.1	8
無鹽奶油	15.7	60
低筋麵粉	19.3	74
全蛋	27.6	105
合計	100	380

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
無鹽奶油	25.3	37
糖粉	16.4	24
杏仁粉	5.4	8
鹽	0.64	1
低筋麵粉	43.2	63
全蛋	8.9	13
合計	100	146

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
檸檬汁	7.3	80
檸檬皮		1.5 顆
全蛋	9.1	100
糖	10	110
無鹽奶油	13.7	150
動物性鮮奶油	59.7	650
合計	100	1,090

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	64	300
香草莢	0.3	2
蛋黃	13	60
糖	17.1	80
玉米粉	5.1	24
合計	100	466

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
覆盆子果泥	86.5	200
糖	10.8	25
吉利丁	2.5	6
合計	100	231

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	73.8	200
糖	17.7	48
香草莢	1.8	1/2 根
蘭姆酒	2	5
吉利丁	6.6	9
合計	100	262

## 製作方法與條件

### 菠蘿皮

所有材料拌勻後，擀平1公分，冷凍後，用直徑5公分鐵圈壓10片備用。

### 泡芙

鮮奶、水、鹽、糖、無鹽奶油加熱至大滾，加入粉類糊化，麵糊光滑收乾倒入攪拌鋼，分次加入打入空氣的蛋液，擠直徑7公分的圓，用叉子在頂部壓井字，放菠蘿皮，160/170℃20-25分鐘。

### 鮮奶凍

鮮奶、糖、香草莢加熱到冒煙，加入吉利丁，倒入小鐵盤，厚度1公分，冷凍後用直徑5公分圓圈壓10個。

### 覆盆子凍

覆盆子果泥、砂糖加熱至小滾，加入吉利丁，倒入小鐵盤，厚度1公分，冷凍後用直徑5公分圓圈壓10個。

### 卡士達餡

鮮奶、香草莢煮滾倒入混和好的蛋、糖、粉，拌勻後過篩回煮至濃稠狀。

### 檸檬奶油

檸檬汁、檸檬皮煮到小滾，倒入均勻的蛋、糖，混和後回煮至85度，熄火過濾攪拌鋼，分次拌入室溫奶油塊，冷藏10分鐘後拌入打發鮮奶油。

### 組合

泡芙1/3水平切開，用5公分圓圈壓上蓋，灑防潮糖粉備用。其餘2/3擠一圓卡士達餡放覆盆子果凍，再一層卡士達，再放鮮奶凍，最上層用星形花嘴擠檸檬奶油，最後蓋上上蓋。



## 初戀

冰冰涼涼的鮮奶凍，中間夾著與鮮奶和巧克力絕配的新鮮香蕉，搭配酸甜檸檬奶油，更加滑順。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	73.8	200
糖	17.7	48
香草莢	1.8	1/2 根
蘭姆酒	2	5
吉利丁	6.6	9
合計	100	262

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	56.8	175
鮮奶巧克力	24.3	75
糖	1.5	5
吉利丁	0.9	3
香蕉	16.2	50
合計	100	308

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
檸檬汁	7.3	40
檸檬皮		1 顆
全蛋	9.1	50
糖	10	55
無鹽奶油	13.7	75
動物性鮮奶油	59.7	325
合計	100	545

## 製作方法與條件

### 鮮奶凍

鮮奶、糖、香草莢加熱到冒煙，加入吉利丁倒入模型1/2放小塊香蕉，冷凍凝固。

### 巧克力鮮奶凍

巧克力隔水加熱融化備用，鮮奶、糖加熱至糖溶化，加入吉利丁拌均，分次加入巧克力拌勻倒滿模型，冷凍冰硬。

### 檸檬奶油

檸檬汁、檸檬皮煮到小滾，倒入均勻的蛋、糖，混和後回煮至85℃，熄火分次拌入室溫奶油塊，冷藏10分鐘後拌入打發鮮奶油。

### 組合

鮮奶凍冰硬脫模，在頂端擠一圈半檸檬奶油，灑上適量檸檬皮。



## 果香

這次甜點以檸檬為輔助，所以搭配酸甜清爽的水果茶。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
紅茶包	0.56	6
百香果	0.93	100
蘋果	0.93	100
奇異果	0.93	100
葡萄柚	0.93	100
檸檬汁	0.24	20
水	93.5	1,000
蜂蜜	1.87	200
合計	100	1,626

## 製作方法與條件

百香果和紅茶一起沖泡，五分鐘後取出茶包，加入蜂蜜調味，最後把蘋果、奇異果、葡萄柚切丁加入，最後加入檸檬汁完成。





評審評品




本所施坤河所長（左一）與評審團（左起周文玲技正、李依錫總經理、林松筠主任、王文華老師、林呈憲主廚、李榮銘名譽理事長）進行封箱儀式。



本所施坤河所長、評審團與選手大合照



指導單位：  行政院農業委員會

主辦單位：  中華穀類食品工業技術研究所

財團法人中華穀類食品工業技術研究所編著

地址：新北市八里區下罟子12之6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)