

2016
國產鮮奶應用創意大賽
— I LOVE MY LIFE —
作品集





目錄

序	01
---	----

得獎人及作品介紹

冠軍作品／得獎人：

吳永勝 L'amour 咖啡廳	02
-----------------	----

亞軍作品／得獎人：

許志全 彰化雅典那之宴	05
黃媛盈 醒吾科技大學	08

季軍作品／得獎人：

張嘉倫 小熊烘焙屋	11
蔡雲康 莖特傑蔬果烘焙	14
謝孟宇 君悅大酒店	17

佳作作品／得獎人：

黃鈺琬 高雄餐旅大學	20
陳宛儀 以旺幸福果子工坊	23
程星語 蘭田穀王烘焙坊	26
郭采媿	29
秦家琪 台北市私立育達高級商業家事職業學校	32
吳貞慧 台南海港點心房	35



CHAMPION 冠軍

L'amour 咖啡廳

吳永勝

猶記生平第一個生日蛋糕，是在十二歲那年，即使當時的生日蛋糕只是簡簡單單的鮮奶油裝飾，卻也使人興奮不已，至今仍記憶猶新。長大後在偶然機會中，接觸了烘焙業，就這樣一頭栽進了烘焙魔法世界中。

今年參賽所設計的下午茶甜點，就如同對藝術的狂熱，因此將它們賦予生命，設計成如同藝術品，在味覺上取材也採用天然食材不失平衡，盼能喚起大眾內心那份最純真的感動時刻，以至社會更溫暖祥和。



東方禪意

幻化的誘人下午茶點，是為了緩和壓力放鬆心情，因此我以「東方禪意」命名，禪的字面解釋為「簡單」、「單純」、「清淨」。

設計出四道茶點分別為「空間」、「圓融」、「荷韻之風」、「茶韻回香」。沒有過多綴飾，一切食材追求自然，當四道茶點一一呈現出那令人著迷光芒時，你的煩憂將會一掃而空，同時也達到放鬆心情之目的。



台灣東部洛神花加入蔓越莓熬煮成果醬，最後加入台灣特有烏梅酒，搭配烤布丁甜而不膩細緻爽口。布丁搭配台灣洛神花酸甜果醬，引來翩翩飛舞的蝴蝶，是否也讓你置身大自然的感覺。

空間

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
布丁液		
牛奶	61	579.5
台灣細砂糖	10	95
動物鮮奶油	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、糖煮約65℃拌勻。
- 2.全蛋蛋黃打散拌勻。
- 3.步驟1加熱後拌入步驟2再加入動物鮮奶油，奶酒拌勻過濾。
- 4.倒入每個容器90公克，上火160℃下火150℃，隔水烤50分鐘即可。
- 5.冷卻後布丁填入每個10公克台灣洛神花蔓越莓果醬即可。



台灣咖啡獨有的香氣，製作成泡芙皮及內餡，其中內餡添加台灣中級大幫哥乾調製，採用台灣桂花製成餅乾做裝飾，整體設計充滿濃濃台灣情咖啡味，值得您細細品嚐。

圓融

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
泡芙殼		
台灣鮮奶	28.8	95.6
奶油	15	49.8
鹽	0.2	0.66
低粉	20	66.4
新鮮雞蛋	36	119.52
合計	100	332
泡芙皮		
有鹽奶油	26	28.6
台灣細砂糖	34	37.4
低粉	28	30.8
杏仁粉	7	7.7
台灣咖啡粉	5	5.5
合計	100	110
泡芙餡		
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

泡芙外殼

- 1.鮮奶、奶油、鹽一起煮。
- 2.低粉過濾，1煮滾加入粉中拌成糰，再回煮收乾糰。
- 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18公克烘烤，上方覆蓋咖啡脆片一片5公克。
- 5.烘烤溫度上火170℃下火140℃，30-40分即可。

咖啡脆皮

- 1.奶油、砂糖拌勻，依序加入低粉、杏仁粉、咖啡粉拌勻，冷藏冰硬備用。
- 2.每個5公克延壓桿平蓋至泡芙上即可烤焙。

泡芙咖啡內餡

- 1.牛奶、咖啡粉、糖煮滾。
- 2.玉米粉、全蛋拌勻，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.動物鮮奶油打發加入上方內餡中，依序加入咖啡酒、葡萄乾即可，一個43公克。



跳脫了一般甜點的框架，在味覺上採用大量牛乳作設計，中間搭配佛糖，入口後香氣久久不散、回味無窮，裝飾也運用特有台灣時令水果作陪襯。

荷韻之風

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
馬之卡碰起司		
乳酪	21	107
卡碰	20.6	105
台灣細砂糖	12	61.2
台灣鮮奶	34	173
動物鮮奶油	10	51
吉利丁	1.4	7.14
香甜酒	1	5.1
合計	100	509
餅乾		
有鹽奶油	31.2	34.32
台灣糖粉	18.6	20.46
全蛋	5.2	5.72
低粉	45	49.5
合計	100	110
荷葉糖漿		
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

馬之卡碰起司

1. 馬之卡碰和乳酪拌軟加入糖拌勻。
2. 步驟1完成後加入台灣牛乳、動物鮮奶油、吉利丁、酒。
3. 全部拌入後迴篩填入模具一個48公克，中間放入一個佛糖，冰硬即可。

餅乾

1. 奶油切成小塊，拌入糖、全蛋、低粉，填入模具一個10公克。烘烤，上火160℃下火140℃約烤25~30分鐘。

荷葉糖漿

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、食甘油即可。
4. 荷葉一片17.5公克。
5. 以天然色素噴飾上色。



茶韻回香

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
藏芽奶茶		
熱開水	55	808.5
台灣藏芽紅茶	2	29.4
台灣細砂	2	29.4
台灣鮮乳	40	588
綠豆蔻	1	14.7
合計	100	1470

製作方法與條件

藏芽奶茶

1. 將熱水煮滾沖入藏芽紅茶綠豆蔻中間10分鐘之後撈起茶葉綠豆蔻，加入台灣細砂糖拌勻。
2. 將台灣鮮乳加熱90℃，再和步驟一混合拌勻即可。
3. 一杯140公克。



THE FIRST RUNNER-UP 亞軍

彰化雅典那之宴

許志全

因喜歡製作烘焙產品而進入中區職訓中心學習糕點烘焙基礎。結訓後歷經傳統麵包店、飯店、中央廚房、餐廬等磨練，不僅讓我了解產業型態的不同，也讓我在烘焙產品的運用技能上有了更寬廣的思維，使得所學的理论及實務有了印證。

一路走來感謝所有指導的師傅及老師們，現在我也要將我所學習到的技術讓烘焙產品發光發熱。



原風・璞食之宴

「原風」在這代表食材的原始風味與原住民食材；「璞食」在這代表食材沒有過度加工及調味。即「原風・璞食之宴」

作品食材以花蓮阿美族所種植原生紫米稻研磨成粉來做運用，加上紅藜、小米、紅豆、花生等粗食類食材，創作出保留食物原味的好味道。



淡紫色的布丁由含有花青素的花蓮原生紫米溶入國產優質鮮奶中，布丁內還運用了有鈦顏紅寶石之稱的紅藜增添營養，表面淋黑糖蜜使布丁多了黑糖香，加上蓮子白巧克力串使整體食用上增添了趣味。

紅藜紫米布丁佐黑糖蜜

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
布丁液		
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
花蓮古拉喜紫米茶粉	0.6	5
古拉喜紫米茶粉膏	0.1	1
紫米粉	1.2	10
熟紅藜	0.2	2
合計	100	831
黑糖蜜		
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

製作方法與條件

紫米布丁

1. 將全蛋、蛋黃、細砂糖、海藻糖、紫米茶粉膏、紫米粉加入一起拌勻備用。
2. 鮮奶、熟紅藜煮沸加入紫米茶包燉泡8分鐘在沖入步驟一中拌勻。
3. 每杯83公克紫米布丁液。
4. 160℃/150℃隔水烤40分鐘 150℃/150℃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攪開心果碎即可。



紫色的泡芙表面由帶有花青素的紫米及小米製作而成，在以含有紫米口味的泡芙餡用法式甜點手法堆疊而成，食用者在品嚐入口時第一時間嚐到紫米香，再來紅豆香味會伴隨而來，使口感上更具有層次感。

紫戀紅豆泡芙

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

製作方法與條件

紫戀米香酥菠蘿

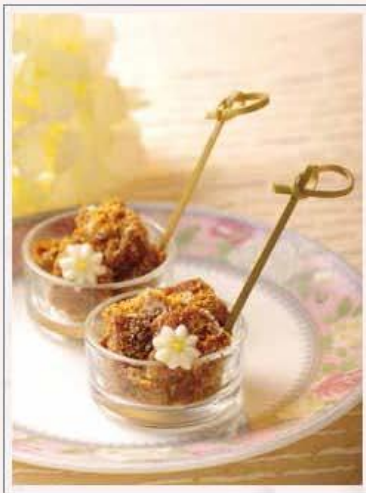
1. 奶油、細砂糖、低粉、紫米粉、紫米茶粉、小米、杏仁粉等材料拌勻，揉成圓柱狀冷凍備用，使用時切成需要尺寸。

泡芙體

1. 水、奶油、鮮奶煮沸沖入低粉再快速攪拌至糊化。
2. 使用攪拌器拌至降溫再分次加入蛋液均勻成拉起成倒三角形即可。
3. 裝入擠花袋，使用圓口花嘴擠25公克為大泡芙，小泡芙麵糊部份擠4公克。
4. 表面放紫戀米香酥菠蘿。
5. 190℃/190℃烘焙30-35分鐘。

泡芙餡

1. 砂糖、蛋黃、紫米粉、玉米粉、紫米茶粉、低粉拌勻備用。
2. 鮮奶煮沸沖入步驟一在回煮至濃稠狀。
3. 加入奶油拌勻降溫冷藏備用。



國產優質鮮奶、花蓮紫米粉、白河蓮藕粉組合成一道甜而不膩的小甜點，再加上國產花生粉與芝麻粉和古早味麵茶的調味，使這道鮮奶小點以視覺和味覺上更加豐富，更能品嚐出台灣在地的好美味。

炒麵茶佐紫米柔菓子

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
柔菓子		
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
炒麵茶		
低粉	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

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，倒入步驟一拌勻，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茶粉食用。

炒麵茶作法

1. 低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。



養生桂圓紫米茶

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
水	91.7	1200
古拉善紫米茶粉包	0.8	10
枸杞	0.6	8
桂圓肉	2.3	30
冰糖	1.8	24
紅棗	2.8	36
合計	100	1308

製作方法與條件

1. 除冰糖之外其他材料一起熬煮至滾。
2. 離火燜泡約五分鐘在加入冰糖拌勻即可。

THE FIRST RUNNER-UP 亞軍

醒吾科技大學

黃媛盈



我是來自醒吾科技大餐飲3年級的學生，我的烘焙魂是在就讀廣告設計科高中二年級時發現的，比起書畫更愛烘焙，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如願的就讀了餐飲科。從大一開始，只要有機會練習、比賽我就會很積極爭取，因為知道資源不足但還是會充滿熱情的面對困境。



夏季繽紛樂

這次的食材主要以當季蔬果為主，並採用紅綠黃三種鮮豔的色彩作為搭配，食材的部分使用了紅肉火龍果、鐵觀音、九層塔、覆盆子、芒果、奇異果、百香果、開心果...等豐富的蔬果，運用這些蔬果本身的色彩及香氣，創造出夏季繽紛的感覺。



塔香鮮果布丁是以九層塔作為布丁主要口味，搭配上層酸酸甜甜的覆盆子漿以及夏季水果芒果和奇異果，消去了九層塔的噁味，帶出香味，適合夏天炎熱吃的甜點。

塔香鮮果布丁

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

製作方法與條件

1. 將鮮奶、九層塔、香草文煮熱到入蛋液跟砂糖攪拌均勻過篩，倒入烤模75公克，150℃/150℃隔水烤至凝固。

覆盆子果凍

1. 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

1. 將水果丁適量放在布丁上，刷上果膠。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鐵觀音餡		
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

繽紛球球

繽紛球球是以兩種口味組合而成的，色彩部分採用蔬果天然的顏色，綠色的波蘿皮是綠茶粉的顏色，內餡是以台灣鐵觀音與國產鮮乳製成的卡士達餡，吃起來有濃厚的茶香，甜而不膩。紅色的波蘿皮口味是天然甜菜根，內餡是用夏季盛產的紅肉火龍果與卡士達餡，加上熟黑芝麻，帶來視覺與味覺的雙重享受。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
泡芙		
牛奶	16	65
水	16	65
鹽	0.3	1
糖	0.5	2
無鹽奶油	15	60
低粉	19	75
全蛋	33	130
合計	100	398
波蘿皮		
無鹽奶油	29	45
二砂糖	34	54
低粉	34	54
甜菜根、綠茶粉	3	4、5
合計	100	157、158
火龍果卡士達餡		
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

製作方法與條件

泡芙

1. 牛奶、水、奶油煮沸，加入糖、鹽、粉拌勻糊化完成後，稍冷卻分次加入蛋液，擠10元硬幣大小，放上波蘿皮，180/160烤10分鐘0/0烤25分鐘。

波蘿皮

1. 奶油打軟加入砂糖、粉類拌勻後得平，冰硬壓模備用。

火龍果卡士達餡

1. 火龍果汁、牛奶煮沸倒入蛋、糖、玉米粉拌勻，迴轉回煮至收稠離火，拌入適量黑芝麻均勻後拌入奶油。

鐵觀音卡士達餡

1. 牛奶煮沸倒入茶葉悶3分鐘，濾出茶葉加入奶油再次煮沸，倒入蛋糖玉米粉拌勻，回煮到收稠離火即可。



粉紅戀人是以酸甜覆盆子慕斯及香醇牛奶慕斯半混合而成，裡面包著味道強烈的夏季百香果果凍，以及檸檬蛋糕，以酸解膩，散發著夏季的味道。

粉紅戀人

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
牛奶慕斯		
砂糖	3	8
牛奶	83	250
吉利丁	3	9
馬斯卡蘭	4	12
動物鮮	8	24
合計	100	303
覆盆子慕斯		
砂糖	3	8
牛奶	60	172
吉利丁	2	6
濃縮覆盆子果泥	17	48.5
動物鮮	17	48.5
合計	100	283
百香果凍		
百香果泥	88	80
砂糖	11	10
吉利丁	1	1.2
合計	100	91.2
檸檬蛋糕		
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

1. 將牛奶、砂糖煮滾，加入吉利丁、馬斯卡蘭，降溫後拌入打發動物鮮奶油，冷藏備用。

覆盆子慕斯

1. 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。

百香果凍

1. 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℃，海藻糖、檸檬皮、鹽拌散加入全蛋打至全發，約5到10秒鐘不消落，加融化油，溫度50℃，最後拌粉。

2. 180/150上色轉向降溫，總長約25-35分鐘。

檸檬酥餅

1. 將乾性材料混合，加入奶油，奶油稍軟後加入蛋液，成團後桿平，冷藏鬆弛30分鐘。180/160烤至上色

組合

1. 將牛奶慕斯與覆盆子慕斯各裝一半，擠入1/3磅膠模，放入百香果凍，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。



紅醇

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
紅肉火龍果汁	38	720
果糖	5	100
鮮奶	56	1080
合計	100	1900

製作方法與條件

將火龍果打成汁，過濾後加入果糖鮮奶拌勻。



THE SECOND RUNNER-UP 季軍

小熊烘焙屋

張嘉倫

我自小喜愛窩在廚房烹調，進而對烘焙產生濃厚興趣而投入相關飲食服務工作，更用心的在學習烘焙及其他知識，將所學運用及創造健康美味的食物是我的目標。在烘焙領域裡除了製作出美味健康的產品，也因投入學習烘焙餐飲多年而踏入教學領域將所學與他人分享交流。



品味時光走廊

享用在地特色食材，為提升品質與風味，特別尋找了短期作物，呈現原來國人運用科技保存食材的原味，讓我們整年都能享用，更讓我懂得農民的辛勞。

以下午茶短時間的補充體力為方向，鮮奶能帶來能量，創造出特色飲食的文化。



選用台灣9號紅寶紅豆，細緻綿密口感搭配上國產鮮奶製作出香醇細緻的紅豆布丁，像蛋羹一樣有滑嫩的質感的。

紅寶芙蓉布丁

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
芙蓉布丁		
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	1068
紅寶果凍(羊羹)		
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
裝飾		
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

芙蓉布丁

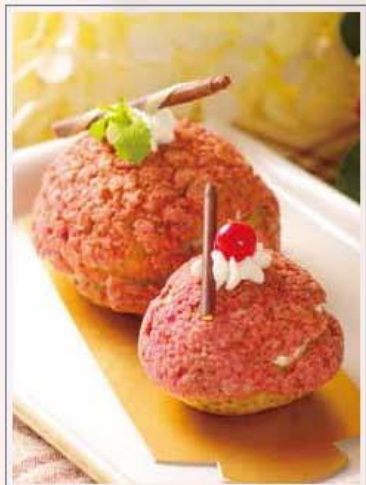
1. 將動物鮮、乳酪、糖放在鍋中隔水融化保溫備用。
2. 蛋、煉乳充分混合攪拌，將(一)趁熱沖入拌勻，加入牛奶、香草精、白酒拌勻後過濾即可。

紅寶果凍(羊羹)

1. 砂糖與果凍粉先拌勻。
2. 紅豆餡加水煮沸後將(一)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℃下火160℃，40分鐘。
3. 冷卻裝飾抹茶鮮奶油、蜜紅豆、藜麥。



台灣荔枝獨特味道搭配上國產頂頂烏龍茶香，與鮮奶結合荔枝清香，加上茶香高雅以及奶香濃郁，味道絕配。

茶香烏龍泡芙

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
茶麴沙布雷		
無鹽奶油	26	80
細砂糖	33	100
凍頂烏龍茶	1	3
紅麴粉	0.7	2
低筋麵粉	39	120
合計	100	308
茶香泡芙		
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

茶麴沙布雷

1. 奶油室溫軟化加入砂糖拌勻。
2. 將凍頂烏龍茶葉用粉粹機打細碎加入與紅麴粉先混合。
3. 低筋麵粉過篩拌入成團，放入袋子裡成薄片狀約0.3公分冷凍冰硬，使用時用壓模方式。

茶香泡芙

1. 奶油、鮮奶、水、烏龍茶、鹽放入鍋中加熱煮沸。
2. 低筋麵粉加入(一)拌煮製糊化成團。
3. 麵糊降溫至65℃，邊打散分次加入拌至到三角狀擠在烤盤上30公克、15公克。
4. 進熱爐溫上210℃下190℃，10分鐘後降溫降溫180/180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荔枝的荔枝。



九如檸檬清香酸甜，宜蘭金盞獨有味道，加上鮮奶香氣內餡味道好滋味，加上運用米穀粉製作酥脆塔皮，為慵懶的下午帶來味覺微微的刺激，回味無窮。

金桔檸檬米酥塔

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
米塔皮		
無鹽奶油	27	162g
糖粉	13	78g
海鹽	0.2	1.2g
全蛋	4	24g
蜂蜜	1	6g
蓬萊米穀粉	20	120g
低筋麵粉	35	210g
合計	100	601g
香檸檬凍		
鮮奶	60	348g
細砂糖	15	87g
海鹽	0.1	0.5g
玉米粉	5	29g
全蛋	7	41g
檸檬汁	8	46g
無鹽奶油	5	29g
檸檬皮		1個量
合計	100	580g
金桔果醬		100g
裝飾		
檸檬片		2個
海藻糖		30g

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拌成糰移至冷藏冰硬。
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。

香檸檬凍

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. 裝飾切片檸檬及貴賓海藻糖。



番薯薑汁撞奶

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
薑汁撞奶		
薑糖磚	14	280g
水	38	760g
鮮奶	48	960g
合計	100	2000g
番薯丸		
烤地瓜肉	38	200g
細砂糖	12	60g
地瓜粉	30	160g
玉米粉	8	40g
水	12	60g
合計	100	520g

製作方法與條件

薑汁撞奶

1. 將台灣老薑糖磚加水煮至糖完全溶解冷卻備用。
2. 鮮奶+1充分混合

冷飲可加冰塊，熱飲隔水保溫

番薯丸

1. 地瓜肉蒸熟加糖拌勻。
2. 粉類調勻+1揉成糰如表面澀加水調整(地瓜的保水度會有落差)。
3. 將地瓜糰搓成長條狀0.5-0.8直徑以切刀0.5-0.8寬的段呈丸型。
4. 水滾放入地瓜丸煮至熟約8-10分鐘。



THE SECOND RUNNER-UP 季軍

波特傑蔬果烘焙

蔡雲康

在就讀國中時期有接觸到一點烘焙覺得很好玩，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，在學期間也參加了多次校外烘焙競賽，目前就讀大學餐飲系，除了繼續學習紮實烘焙技能外，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。



在地蔬果午茶風

以環保低碳飲食原則來跟國產鮮奶結合，選用地、當季食材，吃得天然健康、營養美味之原則來創作下午茶點。本次作品皆嚴選台南在地產的蔬果，有柚子、地瓜、芒果、白蓮霧、紅龍果，還有添加近來超夯的薑黃粉，我們平常生活中有吃各式各樣的食物，其中的蔬菜水果是佔了一個很重要的角色，因為有很多人不喜歡吃蔬菜和水果，只喜歡吃甜食與肉食，所以把許多的蔬菜和水果加入甜品當中，可讓不喜歡蔬果的人有營養均衡的飲食，也能提升在地食材的消費。



是選用營養又健康的紅心地瓜和紫心地瓜，搭配國產鮮乳所製成的三層不同顏色層次的布丁，再加上金時地瓜做裝飾，讓布丁充滿了大自然色彩與風味。

地瓜三重奏布丁

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
地瓜 布丁	8.6	
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
紫地瓜淋醬		
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
表面裝飾		
動物性鮮奶油		60
金時地瓜片		10片
鎗面果膠		適量

製作方法與條件

地瓜布丁

1. 鮮奶+糖+海藻糖煮至微溫。
2. 蛋+蛋黃拌勻。
3. 鮮奶與蛋混合均勻。
4. 過濾→倒入杯模型中。
5. 水浴蒸烤焙：140℃/140℃，35-40分鐘。
6. 出爐→冷卻→備用。

紫地瓜淋醬

1. 紫地瓜粉+海藻糖+鮮奶拌勻煮沸。
2. 再倒入鮮奶油拌勻。
3. 冷卻後，淋在布丁上。

表面裝飾

1. 鮮奶油打發擠至淋面上。
2. 地瓜片刷果膠放鮮奶油上做裝飾即可。



選用國產香柚醬來表現出甜蜜的滋味，搭配甘酸味的巧克力布丁餡並且用薑黃來提味道，再糖花來做裝飾，讓人感覺像在回味高中時的幸福甜味。

巧克香柚薑黃泡芙

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
薑黃脆皮		
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
泡芙麵糊		
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
布丁餡		
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. 奶油+糖+杏仁粉拌勻。
2. 加入過濾的低粉和薑黃粉拌勻。
3. 壓薄放入冷凍備用。

泡芙麵糊

1. 鮮奶+鹽+無鹽奶油+沙拉油煮至沸騰。
2. 加入過濾粉類拌勻，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℃/180℃，20分→150℃/150℃，5分。
6. 出爐→冷卻→備用。

布丁餡

1. 蛋+蛋黃+過濾玉米粉和低粉拌勻。
2. 鮮奶+糖煮至微溫，沖入拌勻。
3. 回煮至布丁餡成稠狀加入奶油拌勻。

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。



選用當季食材紅龍果所製成的天然粉紅色慕斯，搭配上國產鮮乳所製成的巴巴露、可可蛋糕體及表面的芒果凍，不同的層次組合讓整體提升了色、香、味，且在食用時也能多攝取些營養素。

紅龍果巴巴露慕斯

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶巴巴露		
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
紅龍果慕斯		
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
可可蛋糕體		
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+動物鮮奶煮至為凝。
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. 烤箱: 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. 擠入火龍果慕斯，放上可可蛋糕體，再擠火龍果慕斯，冷凍至硬。
3. 倒入芒果淋面，冷藏備用。
4. 擺上裝飾物即可。



白蓮霧香柚茶

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
新市白蓮霧茶		
熱水	85	425
麻豆柚子醬	10	50
東山龍眼花蜜	3	15
檸檬汁	1	5
合計	100	500
裝飾		
檸檬皮絲		適量
金桔蜜餞		適量

製作方法與條件

1. 熱水沖入白蓮霧茶，悶泡5分鐘。
2. 加入蜂蜜+柚子醬+檸檬汁拌勻。
3. 倒入茶杯，放檸檬皮絲、金桔蜜餞作裝飾即可。



THE SECOND RUNNER-UP 季軍

君悅大酒店

謝孟宇

從高中三年級開始接觸烘焙點心開始算算也近七年，當初是因為興趣而開始學習點心，而在累積了一點經驗後，給了自己設定了新的目標，開始接觸烘焙比賽。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，體會到這些更也加深我願意將工作以外的時間投入在比賽或是學習的上面，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。



Formosa

Formosa是取自於西班牙語，是指台灣的意思相信大家都知道，台灣是個有豐富資源的地方，舉凡高山至大海都有我們料理人可以好好發揮的食材。

Formosa的甜點所含的食材每一樣大部分來自於台灣，從糖到啡每一樣都有他在台灣的故事與歷史，這是我想表達給大家的，台灣是個美麗的地方，我們要好好的認識跟珍惜這塊寶島。



布丁用煮熟的地瓜與牛奶搭配，表面在地瓜醬汁，食用前再搭配顆顆地瓜球，讓一天的營養滿分。

金瓜布丁

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
布丁液		
地瓜	7.5	100
牛奶	60.5	800
糖	6	80
香草條	1 條	1 條
全蛋	26	340
合計	100	1320
金瓜醬汁-自備		
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
糖漬地瓜球-自備		
糖	50	200
水	50	200
合計	100	400
裝飾片		
巧克力半圓片		

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條煮滾沖入糖與蛋中拌勻即可烤焙。
2. 150℃烤焙約25分鐘。

金瓜醬汁

1. 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

1. 糖與水混合加入生地瓜煮約30分鐘即可。

裝飾

1. 將巧克力半圓片放上杯中在放上糖漬地瓜放入布丁杯中再倒入醬汁即可。



這是一款有多口感的艾克力泡芙，用新鮮的檸檬做成檸檬卡士達餡與檸檬凍做一個口感上層次的分別，再加上檸檬奶酥點綴，造就這款泡芙的特色。

檸檬閃電

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
泡芙皮		
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
低粉	16.6	96
蛋	33	192
合計	100	576
檸檬奶油餡		
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
黃色波羅皮		
奶油	26.7	100
糖	26.7	100
低粉	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波羅皮待烤焙。
3. 上火170度/下火170度烤焙約30分鐘掉頭在烤5分鐘即可出爐。

黃色波羅皮

1. 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、香草條煮滾沖入麵糊中拌勻過篩後回煮至糊化加奶油即可放冷。
3. 檸檬奶油餡冰冷後即可拌入打發鮮奶油。

裝飾

1. 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在放上裝飾即可。



用米與咖啡做搭配，玄米香中帶點咖啡味，用米做成米布丁來突顯層次口感，在在上使用台灣出產的玄米做成的馬卡龍。

玄米咖啡

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
米慕斯		
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
米布丁		
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
米蛋糕		
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. 牛奶與糖與香草莢加熱至糖融化拌入泡軟的古利丁拌勻即為麵糊。
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. 170/170度約12分鐘

裝飾

1. 先將慕斯填入模型中再依序放入咖啡醬汁與巧克力片與米布丁與海綿蛋糕，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。



凍檸百香烏龍茶

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
烏龍茶		
水	97.6	1500
烏龍茶	2.4	36
合計	100	1536
百香果醬		
新鮮百香果	50	175
糖	50	175
合計	100	350
百香果凍		
糖	16.2	90
百香果果泥	36	200
水	44.8	250
果凍粉	3	17
合計	100	557
柳橙泡凍		
柳橙汁	100	400
吉利丁片		4片
合計	100	400
新鮮檸檬片		

製作方法與條件

烏龍茶

1. 水煮沸加入烏龍茶葉靜泡8分鐘即可備用。

百香果果醬

2. 將新鮮的百香果加糖熬煮到濃稠即可備用。

百香果凍

1. 果泥與水煮沸加入糖與果凍粉拌勻即可裝盒待冷卻。

柳橙泡凍

1. 柳橙汁加熱與泡軟的古利丁片拌勻再冷藏，稍微結凍時取出快速攪拌成泡即可。

裝飾

1. 杯中先倒入百香果醬再放入檸檬片再放入百香果凍，後倒入烏龍茶上方再加入柳橙凍泡即可。

EXCELLENT WORK 佳作

高雄餐旅大學

黃鈺琄



目前就讀高雄餐旅大學烘焙系，對烘焙非常有熱忱，高中時期每天都與烘焙為伍，希望能扎實的學習到技術，也參加了技能競賽來訓練自己的能力，上了大學希望能從不同的比賽來增加自己的能力和看見自己的不足，與其他學生或是業界的師傅學習，為烘焙盡一份心力！



異國風情

以不同的食材來做出不一樣的甜點，濃醇香的鮮奶在甜點中是不缺少的原料，滑嫩的布丁內加入櫻花茶葉凸顯出淡雅風味，配上賞心悅目的日本櫻花就在眼前，老少都喜愛的泡芙則使用了濃純的鮮奶製作成的香草卡士達醬內餡，配上酸酸甜甜的草莓就像戀愛的滋味，看似像法式的小點裡面卻藏的日本明太子沙拉，配上鹹塔讓人一口接一口，飲品是頂級濃濃的巧克力配上台灣人驕傲的珍珠，使用覆盆子果泥煮出一顆顆晶瑩剔透粉嫩的珍珠，讓人彷彿來到一個充滿異國的下午茶盛宴，甜點是能讓人吃了會幸福的食物。



利用進口日本的櫻花茶葉和國產瑞穗鮮乳製成的布丁液，加入自己釀造珍貴的櫻花酒，精製成琥珀色帶苦又回甘，配上少見的臺灣櫻花製成的水信玄餅，完整表達國產鮮乳與櫻花結合優雅的意象。

櫻花鮮奶布丁

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
焦糖液		
水(1)	18.5	50
水(2)	7.4	20
細砂糖	74	200
合計	100	270
布丁液		
國產瑞穗鮮乳(1)	48.8	1000
櫻花茶葉	2.9	60
國產瑞穗鮮乳(2)	12.2	250
細砂糖	7.3	150
全蛋	26.3	540
櫻花酒	2.4	50
合計	100	2050
裝飾果凍		
果凍粉	4.5	50
水	91	1000
細砂糖	4.5	50
合計	100	1100
裝飾櫻花		10p.s

製作方法與條件

焦糖液

- 1.將水(1)與糖加熱煮成金黃色焦糖狀態。
- 2.倒入熱水(2)拌勻降溫
- 3.使用耐熱定置器灌入杯底10公克。
- 4.冷卻凝固備用。

布丁液

- 1.將鮮乳(1)加熱90℃加入櫻花茶葉悶15分鐘，過濾茶葉，加入砂糖、櫻花酒拌勻。
- 2.全蛋打散加入鮮乳(2)拌勻與1.攪拌均勻後過濾。
- 3.使用定置器灌入布丁杯90公克量。
- 4.隔溫水烤箱上下火150℃/150℃.60分鐘。
- 5.出爐後冷卻再冷藏。

裝飾櫻花凍

- 1.熱水加熱90℃加入砂糖與果凍粉。
- 2.降溫倒入放置櫻花的模型。
- 3.冷藏備用。



選擇健康的紅麴粉製作泡芙，配上國產瑞穗鮮乳製作滑順又濃郁香的卡士達內餡，再用整顆的大湖草莓乾切碎與紅酒收汁加入內餡讓口感更加分，表面沾上草莓巧克力淋面，最後使用草莓覆盆子果泥製成的果凍放在上面和手製的馬林糖與糖果，做成精緻又美味的泡芙。

草莓香草閃電泡芙

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
泡芙皮		
國產鮮乳	42	125
水	42	125
奶油	37	110
鹽	0.8	2.5
細砂糖	1.7	5
低粉	47	140
全蛋	60.4	180
紅麴粉	3.4	10
合計	100	298
鮮奶香草卡士達醬		
國產瑞穗鮮乳	64	600
動物鮮奶油	5	50
香草英醬	1	10
奶油	1	10
細砂糖	11	100
全蛋	13	120
低粉	3	25
玉米粉	2	20
合計	100	935

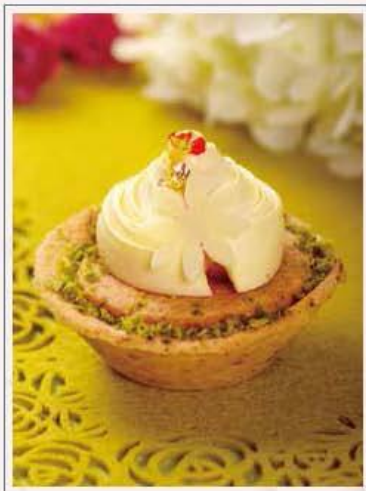
製作方法與條件

泡芙皮

- 1.將水、鮮乳、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.用夾狀攪拌器打散，稍微降溫後分次加入蛋液攪拌均勻。
- 4.面糊呈稠濃狀三角形。
- 5.裝入擠花袋，以1公分寬錫齒花嘴操作。
- 6.擠成長條狀，長10.5cm寬2.5cm
- 7.烤箱200℃，20分鐘烤硬再烤10分鐘。
- 8.冷卻備用。

鮮奶香草卡士達

- 1.將鮮乳、細砂糖、香草英醬一起加熱煮到小滾。
- 2.全蛋與粉類混合，再和鮮乳攪拌回滾至卡士達狀態，小火攪拌約3分鐘。
- 3.表面呈稠亮，飄出牛奶及麵粉香氣後熄火加入奶油攪拌均勻。
- 4.倒入容器保鮮膜貼平冷卻。
- 5.使用前以夾狀攪拌器打散操作。



時常吃完甜食都會想來一點鹹的，最後一道甜點則做了鹹塔，奶油與洋蔥培根爆香翻炒再加上帕馬森起司粉，灌入濃厚的鮮乳與製成的塔液一起烘培，像白色的雪山外面是一圈圈的乳酪酪，裡面卻悄悄藏著明太子，用新鮮的開心果碎襯托，享受著外觀是甜點裡面是讓人津津有味的創意料理。

明太子乳香鹹塔

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
奶油	27	150
鹽	1	5
細砂糖	14	75
全蛋	6	30
蛋黃	3	19
低粉	41	225
巴瑞脆片	4	20
杏仁粉	6	30
黑胡椒粒	1	3
合計	100	557
鹹塔汁		
動物鮮奶油	4	50
國產瑞穗鮮乳	39	500
奶油乳酪	14	180
帕瑪森起司粉	2	25
雞蛋	19	240
洋蔥	8	100
培根	12	150
奶油	1.5	20
義大利香料	1	1
合計	100	1266

製作方法與條件

塔皮

1. 奶油打軟，加入細砂糖，分次加入全蛋拌勻。
2. 粉類過篩加入，攪拌成糊狀加入巴瑞脆片、黑胡椒粒拌勻。
3. 冷藏鬆弛15分鐘。
4. 分割25公克，整形入蛋塔模型。
5. 將的塔皮桿成片狀，圓切模直徑5公分，做成酥餅。

6. 酥餅焙烤，上下火180°C約20分鐘。

7. 整形完，待塔液灌入備用。

鹹塔汁

1. 奶油乳酪打軟與動物鮮奶油拌勻。

2. 鮮乳與雞蛋打散，與1攪拌攪勻。

3. 奶油乳酪加入洋蔥爆香炒軟加入培根炒至上色加入義大利香料、帕瑪森起司粉。

4. 每個塔皮餡料15公克，灌入8分滿的塔液，約25公克。

5. 焙烤上火200/180°C，20分鐘掉頭，上火降至150°C再10分鐘。



覆盆子珍珠可可冷飲

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
覆盆子巧克力冷飲		
國產瑞穗鮮乳	66	630
伯爵茶葉	3	20
可可芭瑞牛奶巧克力	21	200
覆盆子果泥	11	100
新鮮檸檬皮屑	0.5	5
新鮮香古士皮屑	0.5	5
合計	100	960
覆盆子珍珠		
手工白玉珍珠	7.4	100
水	74.1	1000
覆盆子果泥	18.5	250
合計	100	1350
覆盆子糖漿		
覆盆子果泥	25	50
水	25	50
糖	25	50
覆盆子酒	25	50
合計	100	200

製作方法與條件

覆盆子巧克力冷飲

1. 國產鮮乳煮沸，加入伯爵茶葉，香古士跟檸檬皮屑一起悶10分鐘，過濾。

2. 巧克力隔水融化與1混和均勻。

3. 冷凍覆盆子果泥與巧克力飲均置。

覆盆子珍珠

1. 水、覆盆子果一起煮至沸騰。

2. 珍珠下去大火煮10分鐘，改中小火10分鐘，關火在悶20分鐘，過濾以冰水浸泡約20秒。

覆盆子糖漿

1. 所有材料混和均勻。

2. 珍珠泡入糖漿，備用。



EXCELLENT WORK 佳作

以旺幸福果子工坊

陳宛儀

從小到大除了讀書及工作，最能引起我興趣的事，就是看著電視裡的烘焙點心節目、然後一起跟著做。

從最初小小的烤箱烤蛋黃酥，一路走到專業的烤箱烤麵包及西點中點，其實是始料未及。接觸造型蛋糕之後，更是無法克制的一頭栽入；從網路販售到實體店面，最後轉職到教學，甜點及蛋糕的外型變化是我最熱衷挑戰的項目。

藉著比賽的磨練，希望能引發對創意的自我挑戰及實現。



農家樂

鮮奶向來是國人相當喜好的飲品，運用鮮奶所製造的烘焙點心更是不勝枚舉。

由於這次的主題是「品味在地食材，點心創藝擂台」，因此我在作品中特地選用相對來說較少與甜點搭配的嘉義甜玉米、觀音山綠竹筍、十穀米及台南香水蓮花，分別與國產鮮奶、蘋果、高雄蜂蜜及大甲芋頭作一結合。

並以農家所冀望的「十穀豐收」、「金玉滿堂」、「好運連年」及「平安順心」做為作品名稱及創意發想來源，以食材映照品名，嚐一口，便能明白其中奧妙。



以「十穀豐收」為創意發想來源，結合了十穀米及蜂蜜，在布丁細膩的口感中加入了具有咀嚼口感及微苦的焦糖，藉以表現出農家辛苦耕作後獲得豐收的甘苦滋味。

十穀豐收

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
布丁液		
鮮奶	100	700
全蛋	20	140
蛋黃	12	85
砂糖	17	120
蜂蜜	3	20
合計	152	1065
焦糖		
細砂糖	100	112
熱水	17	21
合計	117	133
熟十穀米	100	150
合計	100	150

製作方法與條件

1. 將熟十穀米分別在各布丁杯中放入10~15公克。
2. 將砂糖加熱至深咖啡色，慢慢加入熱水稀釋成焦糖狀，倒入陶製布丁杯中，排列在烤盤上備用。
3. 將鮮奶煮至沸騰。
4. 把全蛋、蛋黃、砂糖及蜂蜜攪拌均勻，加入煮沸後的鮮奶確實攪勻後以濾網過濾去除雜質。
5. 倒入2的布丁杯中，在烤盤內倒入開水直到布丁杯的1/2高度，放入150°C的烤箱中隔水烘烤35~40分鐘。
6. 放涼後放入冰箱冷藏。



以「金玉滿堂」為創意發想來源，饒富趣味的玉米泡芙外型中，入口的亦是香甜玉米的滋味。

金玉滿堂

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
泡芙麵糊		
鮮奶	100	300
無鹽奶油	45	135
細砂糖	2	6
鹽	1	3
低筋麵粉	55	165
全蛋	100	300
合計	303	910
玉米蛋奶餡		
鮮奶	100	600
香草棒		1.5根
蛋黃	18	105
砂糖	26	150
低筋麵粉	11	64
熟玉米粒	34	200
合計	189	1119
裝飾用翻糖		
翻糖	100	200
綠色食用色素		少許

製作方法與條件

玉米蛋奶餡

1. 將牛奶和切開的香草棒放入鍋中一起煮沸。
 2. 蛋黃和砂糖倒入調理盆，以打蛋器攪拌至有點泛白的程度，加入低筋麵粉繼續攪拌。
 3. 把1倒入2拌勻，以湯匙過濾後倒回鍋中。
 4. 將熟玉米粒以調理棒打成玉米醬，倒入2中。
 5. 以中火加熱，邊加熱邊不停攪拌避免燒焦。
 6. 加熱至具有光澤及彈性時，取出蓋上保鮮膜並浸泡在冰水裡降溫。
 7. 使用前以打蛋器攪拌到順滑即可。
- ##### 泡芙麵糊
1. 牛奶和水、奶油、砂糖、鹽一起煮沸。
 2. 離開爐火後加入過濾後的低筋麵粉並以打蛋器快速拌勻。
 3. 再次將2加熱並同時以木杓用力攪拌約3~5分鐘，直至略呈透明薄膜感。
 4. 取出以攪拌器低速攪打，分次加入全蛋，至麵糊呈現倒鉤狀三角形。
 5. 裝入擠花袋擠出長條玉米型，



以「平(蘋)安順(筒)心」為創意發想來源，在綠竹筍片中包入了蘋果。藉由名字的意思，完全的實現在產品的內涵裡，讓吃者從看到品名的疑惑、到吃進嘴裡的驚喜、進而明白箇中巧妙後產生會心一笑。

平安順心

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
甜塔皮		
無鹽奶油	60	100
糖粉	36	60
全蛋	18	30
低筋麵粉	100	165
杏仁粉	15	25
合計	229	380
香煎蘋果粒		
蘋果		2顆
奶油		20
砂糖		30
蘋果白蘭地慕斯		
鮮奶	45	250
香草棒	1/4根	
蛋黃	15	80
砂糖	18	100
吉利丁片	1.8	10
鮮奶油	100	550
蘋果白蘭地	11	60
合計	190.8	1050
咖啡漬筍片		
熟綠竹筍(切)		2根
濃縮咖啡液		500

製作方法與條件

甜塔皮

1. 將奶和糖粉拌勻，分次加入全蛋。
2. 加入粉類拌勻成團即可。
3. 以保鮮膜包覆後入冷藏一小時。
4. 取出入模整型，以180℃烤20分鐘。

香煎蘋果粒

1. 蘋果去皮切丁。
2. 將奶油及砂糖倒入平底鍋中以中火加熱到出現細小泡沫時，放入蘋果煎至熟軟。

蘋果白蘭地慕斯

1. 牛奶和香草棒一起煮沸。
2. 蛋黃和砂糖拌入後加入1攪煮至出現濃稠感。
3. 將泡開後的吉利丁片加入2拌溶後攪勻。
4. 鮮奶油打至八分發。
5. 依序將蘋果白蘭地及打發的鮮奶油加入3。

咖啡漬筍片

1. 將熟綠竹筍切成薄片，置於濃縮咖啡液中以小火加熱至小沸後瀝乾放涼。

最後裝飾組合



好運連年

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
蓮花奶茶		
鮮奶	100	1200
乾燥香水蓮花		2朵
砂糖	17	200
芋泥		
熟大甲芋頭塊	100	200
砂糖	6	30
鮮奶	6	30
裝飾花心		
打發鮮奶油	100	100
食用黃色色素		少許

製作方法與條件

蓮花奶茶

1. 將鮮奶煮沸後放入乾燥香水蓮花及砂糖。

芋泥

1. 將熟芋頭塊搗成泥後，加入砂糖及鮮奶拌勻。

裝飾花心

1. 將打發鮮奶油調入少許食用黃色色素。

最後裝飾組合

EXCELLENT WORK 佳作

蘭田穀王烘焙坊

程星語



從小對烘焙與藝術有興趣的我，在兒時常常拜託媽媽買材料與用具，自己在閒暇時間胡亂烤餅乾，做做料理。後來因學業壓力漸重，對喜歡的烘焙也慢慢的沒有接觸。大學畢業後，原本立志獻身教育界當國小美術教師，結果在實習期間擔任活動社團老師時，因教學備課時常常教導小朋友們做創意點心，才發現原來我烘焙的興趣沒有淡化，反而更加燃起熱忱。最後在教學與兒時夢之間，毅然決然走向了烘焙興趣之路。

進入烘焙工作後深深感受到學實務經驗與知識更勝於自我摸索，每天都開心地投身在自己的興趣之中。為了提升自我技能在今年考取了丙級西點證照，目前正努力向明年乙級西點蛋糕麵包證照挑戰。期望自己將來能將烘焙領域或藝術領域做融合，創作出各種美感與美味兼具的各式點心。



今夕·尋好夢

鮮奶在烘焙甜點的使用上具有相當吃重的角色，尤其是國產鮮奶的品質一向都具有相當高的水準香醇好滋味，也是製作甜點不可或缺的關鍵，在本次的作品中布丁、泡芙、奶酪三種都是坊間常見接受度也高的甜品，但是如何帶出國產鮮奶的特色並與台灣在地食材結合呈現出特殊的口感與風味則是本次作品的思考主軸與呈現的成果。

各項甜點皆找尋在地獨特風味之食材和新鮮水果做發想，希望將桂花釀與金桔等這般台灣在地的傳統食材用新穎的觀點來呈現，在現今注重美食享受與健康養身的時代，以西式甜點融合台灣元素創作中西合併的甜點組合，製作美味又健康，並能推廣地方特色的下午茶。

花好月圓—桂花釀鮮奶焦糖布丁



以桂花釀為重點製作的一款點心，在台灣使用桂花釀的食品所見不多，明明很有特色風味的食材卻鮮為人知，故以桂花釀來製作出大人小孩都喜愛、有獨特性花風味的焦糖牛奶布丁。

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
布丁液		
全蛋	22.56	220
蛋黃	4	40
細砂糖	2.5	25
國產鮮奶	70	690
合計	100	975
桂花釀焦糖液		
熱水	68	150
糖	18	40
桂花釀	13.6	30
合計	100	220
裝飾用糖絲		
糖		100
水		10
裝飾用桂花		適量
裝飾用金箔		適量
防潮糖粉		適量

製作方法與條件

布丁液

- 1.鮮奶加熱至90℃
- 2.將牛奶沖入混和後的全蛋、蛋黃與糖中，攪拌數次，靜置30分。

桂花釀焦糖液

- 1.糖加熱融化呈黃褐色後加入桂花釀，煮入熱水，煮至焦糖狀。
- 2.分裝至容器底部10g/份。
- 3.將布丁液100g倒入容器中，以160/160度隔水烤37分鐘，出爐待冷卻後冷藏。

裝飾用糖絲

- 1.將糖與水煮至深色焦糖狀，稍冷卻至濃稠將糖淋至半圓矽膠模待冷卻備用。
- 2.將裝飾用糖絲放置布丁容器上，撒上適量糖粉、桂花與金箔。



珠聯璧合意指美好的事物連接在一起，台灣香甜多汁帶點微酸的愛文芒果與淡淡芒果香的卡士達、大小剛好的一口泡芙，讓品嚐的人享用甜點時，簡單的將美好接二連三吃入口中。

珠聯璧合——口芒果泡芙

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
泡芙殼		
奶油	17.4	75
水	34.8	150
蛋	30.2	130
低筋麵粉	17.4	75
合計	100	430
波羅皮		
奶油	29	90
糖	16	50
蛋	16	50
低筋麵粉	50	130
合計	100	310
芒果卡士達		
國產鮮奶	60	180
奶油	4.3	13
糖	3.3	10
蛋黃	6.6	20
玉米粉	5.3	16
芒果泥	10	30
動物鮮奶油	10	30
合計	100	299
國產愛文芒果		
檸檬皮		適量
防潮糖粉		適量

製作方法與條件

波羅皮

- 1.將全部材料拌勻，壓扁至厚度0.2公分冷凍。
- 2.冰硬後壓成直徑3公分圓形數片，冷凍備用。

泡芙殼

- 1.奶油與水煮滾後加入低粉糊化，分次加入蛋液攪拌均勻。
- 2.填入擠花袋，於烤盤上擠出3公分/顆泡芙麵糊，放上波羅皮，表面噴水以200/200烤3分鐘，160/160烤25-30分鐘。

芒果卡士達

- 1.鮮奶、奶油與芒果泥煮滾。
- 2.蛋黃、糖、攪勻的玉米粉與低粉拌勻，將煮滾的芒果鮮奶沖入，回煮至濃稠狀，表面蓋上保鮮膜放涼冷藏備用。
- 3.將動物鮮奶油與之混和攪拌均勻。

組合

- 1.將泡芙殼切半擠入芒果卡士達，將芒果起球狀放上。表面灑上糖粉、檸檬皮裝飾。



奶酪最能呈現牛奶鮮甜濃郁的原始風貌，所以決定以奶酪做為第三樣甜點。金桔菓採用宜蘭在地製作的金桔醬，考慮台灣人口味傾向微酸，故以君度橙酒和檸檬汁帶出金桔的微酸感，有別於一般金桔醬，金桔凍搭配鮮奶甜品看起來更單純清新無負擔。

良辰桔時－金桔鮮奶酪

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮 奶 酪		
國產鮮奶	36	150
動物鮮奶油	48.2	200
糖	2.4	10
馬斯卡彭	12	50
吉利丁片	1	4.5
合計	100	414.5
金 桔 凍		
宜蘭金桔醬	40	160
水	45.4	180
糖	10.1	40
吉利丁片	1.5	6
檸檬汁	2.5	10
君度橙酒	5	20
合計	100	396
裝飾薄荷葉		適量

製作方法與條件

鮮奶酪

- 1.鮮奶、馬斯卡彭與糖加熱拌勻後過濾，加入已融化之吉利丁。
- 2.將動物鮮奶油倒入鮮奶中拌勻，分裝入模55公克/個，冷藏待凝固。

金桔凍

- 1.將金桔醬、水、糖加熱，加入吉利丁片，再加入檸檬汁與君度橙酒。

組合

- 1.將已凝固之鮮奶酪淋上金桔凍，冷藏凝固。
- 2.放上薄荷葉裝飾。



綠翡翠－芭樂鳳梨冰沙

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
國產珍珠芭樂		
鳳梨片	43	450
冰糖	17.7	185
冰塊	0.76	8
冰塊	38.3	400
合計	100	1043

製作方法與條件

- 1.將鳳梨片、芭樂切塊與冰糖用果汁攪打成泥，加入冰塊打成冰沙。
- 2.裝入杯。

EXCELLENT WORK 佳作

郭采媿

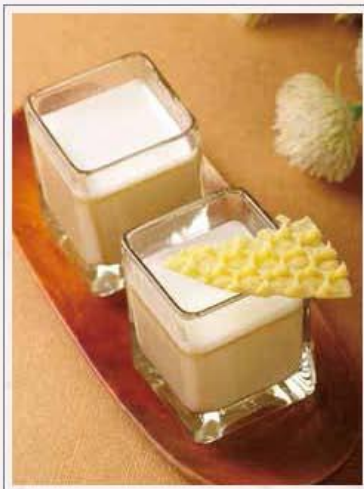


我出生於好山水的「南投埔里」，純樸人情味的小鎮，從事珠寶業多年，喜愛美麗的設計擺飾。除了工作，對我來說最好的舒壓方式就是專注於烘焙，雖然我並非餐飲學科畢業的，但相信學習是無時間與空間的限制，除了研讀台灣烘焙專業書籍，參考國外餐飲課程資料，從中了解食材特性與技巧運用。並在回國後順利取得丙級証照及惠爾通藝術蛋糕三級證照，持續增進自己的烘焙實力。



祕境花園下午茶邀約

隨著環保意識的抬頭愈來愈多人意識到與土地共存共生的連結，有機農致力於自然農法耕種，作為有機農業前期轉型期也為了台灣這塊寶島盡一份心力，在土地友善力行上表現出最大的誠意。讓我們在享受美食同時也可以吃得健康、安心；此次利用新竹北埔的無農藥茶種-東方美人茶、帶有肉桂香氣的魚池台茶18號有機紅玉紅茶、埔里食用玫瑰園自然耕法的玫瑰產品與南投種植的荔枝來作為主要食材，清新花園的浪漫呈現本次比賽主題的下午茶茶點。



在地鮮乳的濃純香，巧妙地與香檳烏優的結合，再以桂花釀部份替代砂糖甜度，其淡雅的桂花香氣提升了傳統布丁的口感與層次。淡柔的茶花香氣及滑嫩的布丁口感讓午茶休閒時光洋溢著幸福感受。

桂花茶巷布丁

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
淡焦糖		
冷水	26.8	62g
糖	43.3	100g
桂花釀	10	23g
熱水	17.3	40g
蜂蜜	2.6	6g
合計	100	231g
布丁液		
東方美人茶	1	10g
國產鮮奶	65.7	650g
全蛋	17.7	175g
蛋黃	5.9	58g
糖	4.7	47g
桂花釀	4.5	45g
白蘭地	0.5	5g
合計	100	990g

製作方法與條件

淡焦糖

1. 冷水與糖煮至呈現焦糖色。
2. 加入桂花釀、熱水、蜂蜜拌勻並降至微溫。
3. 倒入已烤熱的布丁液上面。

布丁液

1. 取一半的鮮奶煮沸，再放入打成細粉的美人茶，繼續煮2分鐘，悶8分鐘。
2. 將全蛋、蛋黃、糖、桂花釀與白蘭地拌勻，拌至糖完全溶解。
3. 將(1)、(2)與一半的牛奶拌勻，靜置10分鐘迴篩。
4. 隔溫水烘培160度30-35分鐘，出爐後冷卻後冷藏。

鮮奶泡

1. 將鮮奶加熱至50度，打成細網泡狀，倒入淡焦糖上。



使用入口即化的埔里食用玫瑰園產品-玫瑰醬香草奶餡，配上果仁脆皮泡芙皮，香甜冰心帶有淡淡玫瑰及酸甜的果香味。呈現花園浪漫的期待與幸福。

玫瑰心園香草泡芙

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
蒟蒻酥皮		
低筋麵粉	36.7	55g
杏仁粉	7.1	11g
糖粉	22.7	34g
無鹽奶油	33.5	50g
合計	100	150g
卡士達餡		
國產鮮奶	60.4	519g
乾燥玫瑰苞	3	3朵
全蛋	14.3	123g
細砂糖	10	87g
低筋麵粉	6.3	54g
君度橙酒	1	10g
奶油	3.4	30g
埔里玫瑰醬	4.6	40g
合計	100	863g
泡芙麵糊		
水		50g
牛奶		50g
鹽		1.4g
奶油		62g
高筋麵粉		81g
全蛋		143g
合計		387.4g

製作方法與條件

蒟蒻酥皮

1. 將所有材料用處理機打成很多的小塊麵糰，放入袋中壓成0.3cm的麵皮，置冷藏20分鐘，切圓備用。

卡士達餡

1. 鮮奶煮至90℃泡開玫瑰，過濾備用。
2. 全蛋加入橙酒、糖與篩過的低筋麵粉拌勻，再加入鮮奶，隔水加熱煮至濃稠狀。
3. 加入奶油拌勻，再放玫瑰醬。

泡芙麵糊

1. 水、牛奶、鹽、奶油放入鍋中煮至大沸，倒入篩過的高筋麵粉，拌至糊化。
2. 等待麵糊降至60℃，分次加入全蛋液。
3. 裝入擠花袋，擠在不沾烤盤上，塗上薄蛋液，放上酥皮，烘培上火180℃下火190℃，烤30分，悶10分鐘，出爐置涼裝餡。

鮮奶油

- 鮮奶油打發以花狀擠花在蒟蒻皮上
- 綠茶粉
- 將綠茶粉輕灑於泡芙右側



玫瑰的紅讓人垂涎欲滴，就如紅色寶石般散發耀目的光芒，以紅優果蛋糕襯托出漸入層次的色系組合；最上層用了荔枝巧克力慕斯，荔枝的果香順口柔化在玫瑰的酸甜花香之中，用花園概念呈現視覺上的幻化的甜點。

紅寶石荔枝慕斯蛋糕

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
巧克力荔枝慕斯		
牛奶	37.4	365
白巧克力	28.7	280
南投黑葉荔枝果泥	21.7	212
荔枝酒	2.1	20
脫脂奶粉	4.6	45
冷開水	4	40
吉利丁粉	1.5	14
合計	100	976
火龍果蛋糕		
蛋黃	16.4	40
植物油	5.3	13
火龍果泥	11.1	27
低筋麵粉	18	44
蛋白	32.8	80
海藻糖	16.4	40
合計	100	244
玫瑰荔枝凍		
南投黑葉荔枝果肉	30.7	100
埔里玫瑰醬	30.7	100
白蘭地	4.9	16
火龍果泥	24.5	80
吉利丁	1.8	6
冷開水	7.4	24
合計	100	326

製作方法與條件

巧克力荔枝慕斯

- 1.將吉利丁粉與開水浸泡。
- 2.牛奶加熱至80℃倒入，白巧克力融化備用。
- 3.荔枝泥、荔枝酒混合，加熱至80℃，倒入脫脂奶粉混合拌勻。
- 4.降溫至70度加入(1)拌勻，攪拌後再與(2)拌合。置涼備用。

火龍果蛋糕

- 1.蛋黃與植物油拌至乳化，加入火龍果泥拌勻。
- 2.分次拌入低筋麵粉。
- 3.蛋白加海藻糖打至挺硬。分次加入蛋黃麵糊拌勻。
- 4.平面烤盤鋪白報紙，倒入烘焙180℃14-16分鐘。

玫瑰荔枝凍

- 1.吉利丁與冷開水浸泡。
- 2.將荔枝果肉、白蘭地、玫瑰醬煮至70℃拌勻，加入(1)拌溶。再與火龍果泥混合。

組合

- 1.先放達庫瓦茲於底層，再放入火龍果蛋糕切片、玫瑰荔枝凍，最後倒入巧克力荔枝慕斯，冷凍至堅硬。



橙荳風韻奶茶

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
奶茶		
魚池紅玉紅茶	1.3	7
國產鮮奶	37.1	200
過濾水	60.7	328
丁香	0.18	1
台灣土肉桂葉	0.18	1
白荳蔻	0.18	1
薑片	0.36	2
合計	100	540
橙片糖漿		
香橙汁		20
香橙片		4片
糖		50
水(a)		40
溫開水(b)		

製作方法與條件

- 1.將丁香、台灣土肉桂葉、白荳蔻與薑片放進過濾水煮沸後持續煮3分鐘。
- 2.熄火降溫至90℃，放入紅茶粉，悶泡10分鐘，濾出茶湯。
- 3.茶湯加入煮至80℃的鮮奶拌勻。裝杯每杯110-120CC。

橙片糖漿

- 1.將所有材料除溫開水(b)外，放進小鍋煮至橙片呈半透明狀，將橙片放在奶泡上裝飾，糖漿再加入溫開水(b)煮沸拌勻，放入糖壺內供消費者填加使用。

EXCELLENT WORK 佳作

台北市私立育達高級商業家事職業學校

秦家琪



我是來自育達高職的餐飲管理科學生，從國中要選擇未來想走哪一條路時就選擇了「餐飲」這條路，也在這段時期拿到第一張餐飲證照，而餐飲的路很多條，唯獨就選擇「烘焙」這條路，小時候印象最深刻的就是偶爾在下午時家裡就會充滿麵包或是蛋糕的味道，是來自奶奶的手藝，常常跟在奶奶背後的我，只能做一些捏麵糰拌麵糊的小事情，卻讓我喜歡上做這些事情的感覺，之後看到甜點就會特別的注意，現在也持續朝著烘焙之路前進。



來自伯爵的夏日邀約

充滿伯爵香氣，帶著濃濃的夏日氣息，有著蘋果的脆甜會帶著伯爵茶特殊的香氣一起滑入口中的蘋果伯爵，平凡的味道卻是最簡單的回憶；每口充滿伯爵茶香些許苦澀但是被甜甜的內餡包覆在一起，兩層不同的味道加上外皮酥脆，雙面伯爵帶給人們每一口都是享受，還有著一層層驚豔的夏日風味，酸甜酸苦的滋味，搭配上鬆軟的手指餅乾，香甜濃郁的格斯餡將一切都融合起來，來自伯爵的夏日邀約，邀約您一同享用夏日的味道。



伯爵茶製成的布丁，每一口都充斥著伯爵茶特有的香氣，滑嫩的口感搭配上吃的到果肉的蘋果果凍，有著蘋果的香甜也有伯爵茶的濃郁，每一口都是一次享受。

蘋果伯爵

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
焦糖		
細糖	100	170
水(1)	10	17
水(2)	20	34
蘋果皮		適量
合計	130	221
蘋果伯爵茶		
蘋果泥	75	86
蘋果汁	35	40
伯爵茶葉	7	8
細糖	13	15
動物性鮮奶油	35	40
合計	165	189
布丁液		
牛奶	65	600
蘋果伯爵茶	24	80
全蛋	40	320
合計	187	1000
蘋果果凍		
蘋果汁	100	426
蘋果丁	50	213
吉利丁片	2.5	11
合計	152.5	650

製作方法與條件

焦糖

- 1.將細糖、水(1)和削下來的蘋果皮一起加熱煮至金黃焦糖色。
- 2.加入水(2)後倒入杯中15公克一杯。

蘋果伯爵茶

- 1.蘋果切丁均置成泥後加入蘋果汁以及伯爵茶葉。
- 2.加入細糖加熱煮至沸騰有顏色後關火過濾加入動物性鮮奶油備用。

布丁液

- 1.牛奶以及蘋果伯爵茶加熱。
- 2.沖入蛋液中攪拌均勻後過濾。
- 3.倒入杯中75公克一杯，蓋上鋁箔紙。
- 4.烘烤，上火150℃下火150℃水浴法，約40分鐘後出爐。
- 5.出爐後冷卻後放入冰箱冷藏。

蘋果果凍

- 1.吉利丁片泡冷水泡軟後備用。
- 2.蘋果切小丁。
- 3.蘋果汁加入蘋果丁加熱後放入泡軟的吉利丁片，倒入模子中冷藏備用。
- 4.凝固後切碎放置布丁上即可。



充滿伯爵茶的泡芙，第一口充滿牛奶的滋味，第二口有著奶茶的甜感，兩者結合在一起，濃郁的伯爵茶香滿溢在口中，搭配上酥脆的酥皮、甜脆的糖片，不同的味道口感在口中結合在一起，每一口都是一次驚奇。

雙色伯爵

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
泡芙體		
牛奶	100	112
動物性鮮奶油	30	34
伯爵茶葉	5	6
奶油	60	67
鹽	1	1
低粉	25	28
高粉	75	84
全蛋	147	165
合計	443	497
伯爵奶茶內餡		
牛奶	80	300
動物性鮮奶油	20	75
伯爵茶葉	5	19
細糖	25	94
玉米粉	13	49
蛋黃	25	94
奶油	10	37
合計	178	668
蒟蒻皮		
奶油	80	20
細糖	58	15
鹽	1	0.2
低粉	100	25
合計	239	60.2

製作方法與條件

蒟蒻皮

- 1.低粉過篩備用。
- 2.奶油、細糖、鹽拌勻，倒入蒟蒻低粉拌勻成團後放入冰箱冷藏備用。

泡芙體

- 1.粉類過篩備用。
- 2.伯爵茶葉均置成粉狀倒入牛奶、動鮮、奶油、鹽中加熱至沸騰。
- 3.加入過篩粉類拌勻後煮至糊化。
- 4.倒入攪拌缸，分次加入蛋拌勻。
- 5.拌至麵糊呈稠稠狀三角形即可。
- 6.用平口、菊花嘴擠在墊油紙的平盤上，2.5公克、1.5公克。
- 7.2.5公克麵糊放上黑糖糖皮。
- 8.1.5公克麵糊放上白糖糖皮。
- 9.烘培，上火0℃下火200℃約15分鐘不關爐轉爐溫上火210℃下火0℃約20-25分鐘，即可出爐冷卻。

伯爵茶內餡

- 1.牛奶、動鮮先和伯爵茶葉煮開至有顏色沸騰，過濾茶葉留茶湯備用。
- 2.伯爵奶茶加入玉米粉拌勻，加熱至糊化有紋路後加入細糖拌勻。
- 3.分次加入蛋黃拌勻，可再稍微加熱一下後加入奶油即可。



一層層都是不同的滋味，有著酸甜鬆軟的手指餅乾、有著酸味的李子醬，最後都被香甜滑順的格斯餡包裹著，一口進到嘴中，多重的味道，每口都是一次驚艷。

夏日風味

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鳳梨百香果酒糖液		
鳳梨果泥	25	63
百香果果泥	25	63
細糖	15	38
香甜酒	10	25
合計	75	188
李子醬		
李子	100	256
細糖	10	26
蜂蜜	20	51
檸檬汁		適量
合計	130	333
卡士達醬		
牛奶	80	314
動物性鮮奶油	20	78
細糖	20	78
玉米粉	13	51
蛋黃	25	98
奶油	12	47
合計	170	666
裝飾		
動物性鮮奶油		適量

製作方法與條件

鳳梨百香果酒糖液

1. 所有材料除香甜酒，加熱至糖融化。
2. 稍微冷卻之後加入香甜酒拌勻即可。

李子醬

1. 李子去籽切碎加入細糖蜂蜜加熱至稍微濃稠狀後加入適量檸檬汁即可。

卡士達醬

1. 牛奶、動鮮和玉米粉拌勻後加熱至濃稠有紋路。
2. 蛋黃和細糖拌勻備用。
3. 牛奶醬加入蛋黃糊拌勻後再稍微加熱加入奶油即可。

組合：

1. 用壓模在手指餅乾上壓出需要的大小後備用。
2. 第一層擠上卡士達餡，放上一片沾酒糖液的手指餅乾。
3. 第二層擠上的李子醬，再放上一片沾好酒糖液的手指餅乾。
4. 再擠上卡士達醬後淋上稍微打發的動物性鮮奶油做裝飾後即可。



清爽一夏

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
百香果綠茶		
百香果	33	237
綠茶	150	1077
蜂蜜	11	79
蘋果果凍	55	395
合計	249	1788
綠茶		
茶葉	1	23
熱水	50	1154
合計	51	1177

製作方法與條件

綠茶製作：

1. 熱水沖入茶葉備用。

飲品製作：

1. 百香果放入杯中後加入果凍備用。
2. 綠茶趁熱加入蜂蜜拌勻後加入冰塊冷卻後倒入杯中，再稍微攪拌即可。

EXCELLENT WORK 佳作

台南海港點心房

吳貞慧



從小對甜點有著熱愛與憧憬，長大後如願地踏入了烘焙業，過程中很辛苦，卻很享受，一路上也受到了很多師傅的照顧，為了製作出能讓人覺得幸福的甜點，使我在這條路上更堅定的學習，想藉由這一次的參賽來突破自己，也了解到台灣有很多農產品可以創作出屬於台灣味道的獨特甜點！對喜歡創作出獨特性甜點的我是一個很棒的機會。



茶香繡花

此次作品皆以台灣農產品花與茶結合出下午茶甜點所以取名為「茶香繡花」，充分運用台灣各縣市代表性農產品，搭配出與一般市面上未曾有過的創意結合，在每一個作品花與茶都扮演著相當重要的角色，都呈現出各自的特色及風味。



選用日本靜岡抹茶粉與台灣「四季春茶粉」下去做結合，厚實的味道中帶點清香，底層是以「台中手工黑糖」製作的焦糖，為了增加布丁的豐富感在上方放入了「台灣萬丹蜜紅豆粒」顆顆飽滿，也自製由「台灣糯米」下去製成的白玉/抹茶團圓，淋上些許「石碇鄉桂花露」，再擠上香草香緹，另外附上抹茶奶香醬，以此配料來增添豐富性，讓布丁不只是布丁！

豐收

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
抹茶布丁		
日本靜岡抹茶粉	0.6	5.7
台灣四季春茶粉	0.3	2.7
細砂糖	12.8	122
鹽	0.1	1
全蛋	20.7	198
國產鮮奶	60.2	577
動物性鮮奶油	3.8	37
蛋黃	1.5	15
合計	100	958.4
黑糖焦糖		
水	19.5	21
細砂糖	42.7	47
熱水	19.5	21
台中手工黑糖	18.3	20
合計	100	109

製作方法與條件

黑糖焦糖

- 1.把熱水和黑糖煮溶。
- 2.水和糖煮至焦化呈現琥珀色。
- 3.把黑糖液加入拌均即可，倒入布丁杯中備用。

茶布丁

- 1.抹茶粉、四季春茶粉、糖、鹽拌合。
- 2.把牛奶和動鮮混合加熱至45℃，取100分次加入拌勻後靜置30分鐘。
- 3.全蛋和蛋黃均勻拌合加入已靜置30的糖液，再靜置30分鐘。
- 4.最後把剩下的鮮奶和動鮮慢慢加入拌合均質過濾，入已放焦糖布丁杯中(一杯85)，上面蓋鋁箔紙，隔50℃水蒸烤，150/150℃約40分鐘。



內餡裡選用「台茶21紅韻紅茶」製作成卡士達餡，中間放入由「台東洛神花」所製成的寒天凍，上方擠上玫瑰香緹增加協調性，泡芙沙布列皮特別放入「台灣原生種紅藜」，增加口感及大地風味及獨特營養性。

紅寶石

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
泡芙麵糊		
水	16.5	46
國產鮮奶	16.5	46
奶油	15.3	43
鹽	0.5	1.3
細砂糖	0.7	2
低粉	18.7	52
全蛋	31.8	88
合計	100	278.3
紅韻卡士達		
國產鮮奶	65	333
紅韻	1.3	7
細砂糖	11.3	58
蛋黃	13	67
低粉	3.3	17
玉米粉	3.3	17
奶油	1.5	8
橙酒	1.3	7
合計	100	514

製作方法與條件

泡芙麵糊

- 1.水、鮮奶、奶油、鹽、細砂糖煮滾。
- 2.把過篩好的低粉加入，拌炒製糊化，倒入攪拌缸中以攪拌器拌勻。
- 3.分次加入回溫的全蛋，打至以刮刀提起呈倒三角形。
- 4.擠入烤盤，全部擠完後放上壓好的沙布列，入爐190/180℃烤約25-30分鐘。

紅韻卡士達

- 1.紅韻先用沸水把之茶葉舒展開來，再和鮮奶煮滾後隔20分鐘，過濾備用。
- 2.蛋黃和糖先拌勻，加入低粉、玉米粉，紅韻鮮奶煮滾沖入蛋黃糊中拌勻，再回滾至滾，加入奶油、橙酒拌勻，放涼備用。

組合：

- 1.烤好的泡芙麵糊上面挖洞。
- 2.擠入紅韻卡士達，放入蛋天凍。
- 3.上面擠上玫瑰香緹。
- 4.撒上乾燥玫瑰花瓣碎、紅藜，放上新鮮蘆薈子，點上金箔。



選用「花蓮農會出產的茉莉花」來製作香氣獨特的蛋白霜，內餡裡搭配百香果奶脂及芒果卡士達增添風味及層次，底層以沙布列塔皮增加酥脆口感。

漫步花田

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
高粉	42.9	83
奶油	25.8	50
鹽	0.3	0.5
糖粉	16.1	31
杏仁粉	5.5	11
全蛋	9.4	18
合計	100	193.5
百香奶餡		
百香果果泥	19.5	17
全蛋	19.5	17
細砂糖	22	19
黃檸檬汁	4.3	4
奶油	34.7	29
合計	100	86
芒果卡士達		
芒果果泥	21.9	76
國產鮮奶	45.9	158
香草棒	0.4	半支(1.3)
細砂糖(1)	4.8	17
蛋黃	13.1	45
細砂糖(2)	6.6	23
低粉	3.1	11
玉米粉	3.1	11
芒果酒	1.1	
合計	100	346.3

製作方法與條件

塔皮

1. 奶油捏小塊冰硬備用。
2. 高粉、鹽、糖粉、杏仁粉、放入攪拌缸裡，加入冰硬的奶油，打成砂粒狀。
3. 加入全蛋揉成團。
4. 桿開壓模，入模鋪紙壓重石，以160/150℃烤約15~18分，上色後取出重石，再烤約5分。

百香奶餡

1. 蛋、糖、百香果果泥、黃檸檬汁攪水煮至濃稠。
2. 加入小塊奶油乳化冷卻備用。

芒果卡士達

1. 芒果果泥、蛋黃、細砂糖(1)拌勻加入低粉、玉米粉、鮮奶、香草棒、細砂糖(2)煮滾沖入，再回煮至滾。

茉莉花蛋白霜：

1. 水煮滾，放入茉莉花瓣15分。
2. 取茉莉花水，過篩後加入糖(1)煮至116℃。
3. 再把蛋白與糖(2)一起製成茉莉花義大利蛋白霜。

組合

1. 烤好的塔殼上擠上芒果卡士達。
2. 再擠入百香奶餡抹出圓弧面。
3. 最後用茉莉花義大利蛋白霜擠出花形，再以毛刷均勻上色。
4. 旁邊沾上開心果碎，放上裝飾翻糖小花。



貴妃(桂啡)

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
濃縮咖啡液 (一份量)		
咖啡粉	16.6	15
水	83.4	75
萃取量		53-58
桂花拿鐵 (一杯量)		
石碇桂花露	8.4	15
冰塊	19.5	35
濃縮咖啡液	11	20
國產鮮奶	61.1	110
橙酒	適量	適量
合計	100	185

製作方法與條件

濃縮咖啡液

1. 咖啡粉倒入愛樂壓中。
2. 沖入86℃-90℃熱水約75公克。

3. 以攪拌棒攪拌約10秒，靜置1分鐘，再以愛樂壓緩緩壓出咖啡液，馬上冰鎮備用。


桂花拿鐵

1. 在杯中先放入桂花露，倒入橙酒。
2. 再放入冰塊，緩緩倒入牛奶。
3. 最後把冰鎮過的咖啡液倒入。





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