



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 225 號

電話：02-26101010

傳真：02-26103351

網址：<http://www.cgprdi.org.tw/>

電子信箱：cgprdi01@ms13.hinet.net

CHRISTMAS 國產鮮奶

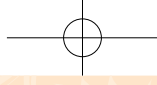
應用創意大賽 2020 作品集



目錄

序	1
得獎人及作品介紹	
學生組	
冠軍作品 / 得獎人	
陳昭滄、周芳賓 屏東科技大學 - 餐旅管理系	2
亞軍作品 / 得獎人	
吳雅惠、林俊彥 環球科技大學 - 餐飲廚藝系	8
季軍作品 / 得獎人	
韋孝萱、徐湘柔 大同技術學院 - 烘焙管理系	15
佳作作品 / 得獎人 (以選手編號排列)	
游明樺、張玖霖 醒吾科技大學 - 餐飲管理系	22
黃玟茜、陳郁涵 南開科技大學 - 餐飲管理系	28
職業組	
冠軍作品 / 得獎人	
廖玟茵、邱于品 奇美食品股份有限公司	32
亞軍作品 / 得獎人	
邱巧萍、吳青華 中華專業技能訓練協會 - 南投分會	37
季軍作品 / 得獎人	
陳建宏、杜宥輓 臺北市糕餅業職業工會	41
佳作作品 / 得獎人 (以選手編號排列)	
董佩芬、吳俞萱 春合工坊	48
王鳳玲、高逸嫻 王鳳玲手作坊	53





序

行政院農委會補助本所辦理「強化家畜產業鏈及生產力計畫一乳牛」之「國產鮮奶應用創意大賽」已辦理七年，為提高國產鮮奶創造多樣化應用，本所每二年推出一個主題，從冰淇淋、下午茶到早午餐比賽，帶動在地素材與鮮乳搭配，發展各式各樣的產品，並在市場上造成風潮。

過聖誕節已經成為世界各地的風俗習慣，台灣節慶的味道也一年比一年濃郁，在寒冷的冬季顯得更加熱鬧及溫馨，所以購買聖誕氣氛的糕點更是聖誕節不可或缺的重要角色，烘焙業者會自行研發有特色及聖誕氣氛的糕點食品。聖誕蛋糕展示在櫥窗時，總會吸引消費者目光，而進入店內選購最喜歡的聖誕蛋糕與家人或好朋友共享。

本年度以聖誕蛋糕為主題，分為職業組及學生組；比賽產品有聖誕鮮奶夾心蛋糕，以及二種不同口味及款式的聖誕鮮奶塔，從初賽到決賽，經過幾番激烈的競爭，終於在分出高下；學生組冠軍為屏東科技大學餐旅管理系的陳昭濟、周芳賓同學，以麋鹿為造型的塔融入蘋果百香果風味，視覺上充滿聖誕氣息，入口後讓人感覺幸福。亞軍、季軍分別是環球科技大學吳雅慧、林俊彥同學及大同技術學院韋孝萱、徐湘柔同學。

職業組冠軍得主為奇美食品股份有限公司廖玟茵、邱于品，以「火柴女孩的聖誕夜」為主題設計出女孩夢想中的豐盛佳餚，亞軍、季軍分別是中華專業技能訓練協會-南投分會的邱巧萍、吳青華，及台北市糕餅業職業工會陳建宏、杜育輓，選手們的精彩作品將一一呈現在本手冊內。

為使比賽之產品能夠持續有效的在市場上販售，本計畫將協助比賽選手店家進行聯合行銷，再將選手得獎的產品包含產品配方、製作流程再重新編製集結成冊，除了於烘焙展進行發送，並贈送給有需要的相關科系之學校老師作為參考或教學之資料，期望本計畫執行能夠提升國產鮮奶的消費量。

中華穀類食品工業技術研究所
所長 施坤河





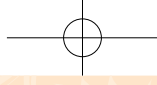
屏東科技大學
餐旅管理系

陳昭洵
周芳賓



耶誕祝福

夾心蛋糕主要以人人都喜愛的巧克力為主要食材，它配上微酸的百香果餡，呈現出酸甜的滋味，塔則是最能夠代表耶誕的麋鹿為造型，內餡融入了蘋果百香，蘋果也讓百香果的味道更提升一個層次。另一款則是香蕉，作為一個提供許多營養的水果當然不能少它，香蕉搭配杏仁奶油餡烘烤出濃濃的蕉香味，再融合了鮮奶慕斯，瞬間變成能夠吃的香蕉牛奶。



可可薑餅

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
可可蛋糕		
全蛋	316	600
蛋黃	32	60
細砂糖	142	270
低筋麵粉	68	130
玉米粉	16	30
可可粉	16	30
沙拉油	53	100
奶油	26	50
鮮奶	79	150
合計	748	1420
百香果軟凍		
百香果汁	60	598
蘋果丁	20	206
轉化糖漿	18	176
吉利丁片	2	20
合計	100	1000

製作方法與條件

可可蛋糕：

1. 蛋、糖打發 3 秒不低落。
2. 沙拉油、可可粉、牛奶、奶油混合。
3. 拌入粉類再拌入 2。
4. 抹平烤焙 220/160°C。

百香果軟凍：

1. 百香果汁、蘋果丁、轉化糖漿加熱。
2. 加入泡軟的吉利丁。
3. 入模。

巧克力奶醬：

1. 鮮奶、動鮮、蛋黃、糖加熱至 82°C。
2. 加入泡軟的吉利丁。
3. 拌入巧克力。

巧克力慕斯：

1. 鮮奶、動鮮、蛋黃、糖加熱至 82°C。
2. 加入融化巧克力。
3. 冷卻後拌入打發動鮮。
4. 灌模。

淋面：

1. 水、葡萄糖、煉乳加熱至 80°C。
2. 加入泡軟的吉利丁。
3. 拌入巧克力，冷卻後淋面。

組合：

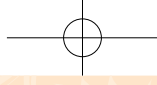
慕斯 > 奶醬 > 軟凍 > 慕斯 > 蛋糕體 > 慕斯 > 淋面



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
巧克力奶醬		
鮮奶	27	274
動物性鮮奶油	25	247
蛋黃	12	123
糖	8	82
苦甜巧克力	27	274
吉利丁	1	1
合計	100	1000
巧克力慕斯		
鮮奶	33	328
動物性鮮奶油	26	262
蛋黃	13	131
糖	16	164
苦甜巧克力	66	656
動物性鮮奶油	145	1459
合計	299	3000

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
淋面		
水	35	350
葡萄糖	35	350
煉乳	21	210
吉利丁	3.5	35
苦甜巧克力	35	350
合計	130	1295





熱帶麋鹿

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
奶油	23	153
糖粉	14	93
杏仁粉	5	38
低筋麵粉	40	266
全蛋	0.5	25
合計	82.5	575
鮮奶慕斯		
鮮奶	45	450
蛋黃	14	135
糖	7	70
吉利丁	5	50
動物性鮮奶油	43	430
合計	114	1135
熱帶水果凍		
百香果汁	60	177
蘋果	20	61
糖	15	52
吉利丁片	2	6
合計	97	296

製作方法與條件

塔皮：

1. 奶油、糖粉拌勻。
2. 分次加入全蛋。
3. 加入過篩粉類拌勻。
4. 壓模。

水果凍：

1. 百香果汁、蘋果丁、轉化糖漿加熱。
2. 加入泡軟的吉利丁。
3. 入模。

鮮奶慕斯：

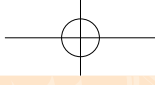
1. 鮮奶、蛋黃、糖加熱。
2. 加入泡軟的吉利丁。
3. 冷卻後拌入打發動鮮。
4. 填模。

淋面：

1. 水、葡萄糖、煉乳加熱至 80°C。
2. 加入泡軟的吉利丁。
3. 拌入巧克力，冷卻後淋面。

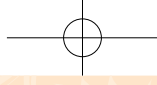
組合：

塔皮 > 慕斯 > 蛋糕體 > 慕斯 > 水果凍 > 慕斯 > 淋面



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
淋面		
水	35	350
葡萄糖	35	350
煉乳	21	210
吉利丁	3.5	35
牛奶巧克力	35	350
合計	130	1295
裝飾		
翻糖	-	-
巧克力	-	-
酥波羅	-	-





雪花飄飄

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
奶油	23	184
糖粉	14	112
杏仁粉	5	40
低筋麵粉	40	320
全蛋	0.5	40
合計	82.5	696
香蕉杏仁餡		
奶油	100	35
糖粉	80	28
全蛋	100	35
杏仁粉	100	35
香蕉	60	20
合計	440	153

製作方法與條件

牛奶慕斯：

1. 牛奶、煉奶、香草精拌勻加熱。
2. 加入吉利丁拌勻過濾。
3. 冷卻至濃稠。
4. 鮮奶油打發加入拌勻。

塔皮：

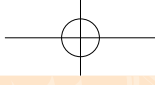
所有材料打勻微發即可。

白酒蘋果醬凍：

1. 蘋果炒出水，收乾加糖炒一下。
2. 加海藻糖炒至滾加白酒、檸檬汁。
3. 炒一下燜至透明加吉利丁。
4. 降溫加酒拌勻。

檸檬醬：

1. 檸檬汁、皮、糖煮。
2. 蛋白、蛋黃、糖攪勻。
3. 檸檬汁沖入攪一攪加熱過濾。
4. 降溫倒入奶油打均質 (奶油：重量 = 1：2)。



學生組

亞軍

the first
runner-up

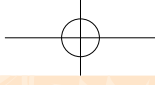
環球科技大學
餐飲廚藝系

吳雅惠
林俊彥



耶誕橙、榛心香愛、莓果乳酪塔

以耶誕橙、榛心香愛、莓果乳酪塔三種產品參與比賽，在取材及口感上我們想要營造輕盈不帶負擔的感受，希望在品嚐後會讓人想要繼續吃，與外面賣的塔類產品不同，讓人不會有油膩等口感；在裝飾上我們想呈現的是，第一眼就能看出是聖誕節的甜點，未來如果能夠販售，希望是消費者在節慶上的第一選擇。



耶誕橙

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
橘香乳酪慕斯		
鮮奶	5.12	350
砂糖	2.47	169
蛋黃	1.93	132
吉利丁	0.18	12.5
奶油乳酪	8.41	575
打發動物鮮奶油	7.85	537
水	0.73	50
橙酒	1.09	75
櫻桃白蘭地	0.73	50
柑橘凍		
柳橙汁	4.38	300
柑橘果泥	1.46	100
糖粉	1.46	100
水	3.51	240
吉利丁	0.21	15

製作方法與條件

慕斯：

將鮮奶與乳酪混和，加入蛋黃糊內，再加入吉利丁，最後加入液態材料即可。

柑橘凍：

液態材料煮滾加入吉利丁。

榛果海綿：

蛋黃麵糊與蛋白混合，230℃烤熟即可。

奶醬：

1. 將果泥煮滾，加入蛋黃糊內混合，加入奶油，最後與卡士達餡料拌勻即可。

2. 將柑橘凍、奶醬與蛋糕體組合冷凍備用。

榛果脆片：

所有材料混合擀開壓 5 吋即可。

淋面：

煮糖漿加入白巧克力與吉利丁，加入色素調色即可。

組合：

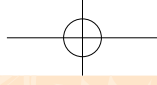
將慕斯放入內餡組合淋上淋面即可。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
柑橘卡士達鮮奶醬		
柑橘果泥	1.87	128
砂糖	2.44	167
鮮奶	2.92	200
發酵奶油	3.51	240
蛋黃	0.43	30
卡士達餡	10.5	720
榛果海綿		
蛋黃	0.48	33
全蛋	1.21	83
砂糖	1.94	133
鮮奶	1.7	116.6
蛋白	2.92	200
砂糖	0.96	66
杏仁粉	2.42	166
榛果粉	1.46	100
奶油	1.21	83

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
黃色淋面		
水	2.86	101
葡萄糖漿	1.91	67.5
細砂糖	1.91	67.5
煉乳	1.27	45
吉利丁	0.08	3
白巧克力	1.91	67.5
黃色色粉	-	-
香草卡士達醬		
卡士達餡	2.83	100
香草醬	0.42	15
鮮奶	2.26	80
植物鮮奶油	2.55	90
合計	100	3527.5





榛心香愛

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
杏仁塔皮		
奶油	7.93	280
糖	4.19	148
蛋	1.13	40
鮮奶	0.9	32
低筋麵粉	11.34	400
杏仁粉	3.17	112
泡打粉	0.11	4
杏仁餡		
奶油	4.25	150
杏仁膏	8.5	300
全蛋	4.25	150
低筋麵粉	2.26	80
蘭姆酒	0.62	22
榛果醬		
榛果醬	5.67	200
鮮奶	2.26	80

製作方法與條件

塔皮：

將所有材料混合成團，鬆弛冰硬分切即可。

杏仁餡：

將所有材料混合計入塔內烘烤 160/230°C，烤熟即可。

榛果醬：

1. 將榛果醬加入鮮奶混合即可。
2. 擠在塔上。

榛果海綿：

蛋黃麵糊與蛋白混合，230°C烤熟即可。

慕斯：

1. 將液態材料煮滾，加入蛋黃糊內，加入吉利丁與奶油，再與打發動鮮混合即可。
2. 將蛋糕壓圓與慕斯冷凍冰硬。

淋面：

煮糖漿加入白巧克力與吉利丁，加入色素調色即可。

香草卡士達：

將卡士達與其他材料混合即可。

組合：

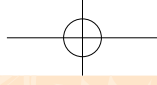
將慕斯取出放在塔上，擠上裝飾即可。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
榛果海綿		
蛋黃	1.27	45
全蛋	0.76	28
砂糖	1.27	45
鮮奶	0.17	6
蛋白	1.89	67
砂糖	0.62	22
杏仁粉	1.55	55
榛果粉	0.93	33
奶油	0.79	28
香草慕斯		
鮮奶	8.05	284
香草醬	0.05	2
玉米粉	0.19	7
低筋麵粉	0.19	7
蛋黃	0.76	27
奶油	0.39	14
細砂糖	2.38	84
吉利丁	0.14	5
打發動物鮮奶油	3.79	134

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
榛果脆片		
榛果醬	3.65	250
54.5% 苦甜巧克力	1.09	75
巴芮脆片	2.19	150
鹽	0.01	1
紅色淋面		
水	4.93	337
葡萄糖漿	3.29	225
細砂糖	3.29	225
煉乳	2.19	150
吉利丁	0.36	25
白巧克力	9.29	225
紅色色粉	-	-
合計	100	6834





莓果乳酪塔

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
覆盆子棉花糖		
蛋白	4.77	150
檸檬汁	0.31	1
糖	3.81	120
水	1.27	40
吉利丁	0.23	7.5
覆盆子果泥	2.88	90
京都乳酪		
奶油乳酪	11.9	375
糖	4.77	150
奶油	1.43	45
全蛋	0.19	6
鮮奶	23.8	750
低筋麵粉	2.38	75

製作方法與條件

塔皮：

將所有材料混合擠入塔內烘烤，160/23℃，烤熟即可。

乳酪糊：

將乳酪、糖與奶油混合，加入液態及粉類材料拌勻，烘烤 250℃上色，180℃到熟。

棉花糖：

煮糖漿與打發蛋白混合，加入果泥與吉利丁即可。

組合：

將棉花糖擠在塔上即可。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
杏仁塔皮		
奶油	8.9	280
糖	4.7	148
蛋	1.27	40
鮮奶	1.01	32
低筋麵粉	12.72	400
杏仁粉	3.56	112
泡打粉	0.12	4
覆盆子凍		
覆盆子	5.94	187
草莓	2	63
砂糖	0.79	25
麥芽糖	0.79	25
吉利丁	0.39	12.5
合計	100	3143



學生組
季軍
the second
runner-up

大同技術學院
烘焙管理系

韋孝萱
徐湘柔



雪花聖誕夜

每個聖誕都有若雪花紛飛的夜晚，家中擺放著充滿希望的聖誕樹，藏著父母給孩子們的驚喜，鮮奶油蛋糕像是雪花紛飛的場景，鮮奶塔表現著經典的聖誕樹，莓果塔就像是父母給孩子的驚喜一樣美好。



焦糖布蕾鮮乳蛋糕

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
蛋糕體		
鮮奶	4.84	275
沙拉油	3.96	225
蛋黃	3.08	175
低筋麵粉	4.84	275
蛋白	9.24	525
糖	2.64	150
蛋白粉	0.05	3
焦糖奶餡		
糖	2.47	140
動物性鮮奶油	2.03	115
鮮奶	5.46	310
蛋黃	0.95	54
玉米粉	0.53	30
吉利丁	0.48	27
奶油	3.35	190
鹽	0.05	3
卡士達		
指定餡料	12.68	720
動物性鮮奶油	7.4	420

製作方法與條件

蛋糕體：

1. 以燙麵的方式先做蛋黃糊，再和打發的蛋白霜拌勻。
2. 一模 260 克，烤箱 170/170°C，30 分鐘。

焦糖奶餡：

1. 先煮焦糖，沖鮮奶油進去拌勻，離火加鮮奶。
2. 沖入蛋黃糊，回煮至 85°C，離火加其他材料拌勻。

卡士達：

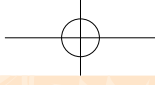
指定餡料加上動鮮拌勻。

脆餅：

全部拌勻即可。

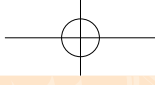
抹面：

動鮮加糖打發。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
脆餅		
餅乾	4.05	230
54% 巧克力	3.35	190
杏仁	0.74	45
抹面		
動物性鮮奶油	26.4	1500
糖	1.41	80
合計	100	5682





雪花聖誕

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
低筋麵粉	10.6	240
高筋麵粉	5.3	120
奶油	9.7	220
鮮奶	5.1	115
糖	1.5	35
鹽	0.3	6
抹茶香堤		
動物性鮮奶油	18.1	410
33% 白巧克力	3.6	82
抹茶粉	1.8	40
吉利丁	0.8	18
栗子餡		
栗子餡 (含糖)	8	180
鮮奶	4.4	100
威士忌	0.1	2

製作方法與條件

塔皮：

1. 拌勻，鬆弛 10 分鐘。
2. 入模，170/170°C 烤 12 分鐘。

抹茶香堤：

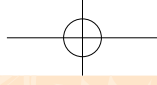
1. 鮮奶油和過篩的抹茶粉一起加熱。
2. 沖入巧克力和吉利丁中拌勻。
3. 均質，冷藏備用。

栗子餡：

1. 全部拌勻，入模。
2. 中間放上適量栗子。

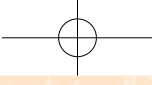
杏仁餡：

1. 拌勻
2. 塔皮先刷上一層果醬，再灌入杏仁餡。
3. 190/140°C 烤 15 分鐘。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
杏仁餡		
奶油	6	135
糖粉	6	135
杏仁粉	4.8	108
卡士達	2	45
低筋麵粉	1.3	30
鮮奶	6.2	135
覆盆子果醬	4.4	100
栗子	-	-
合計	100	2261





北海道乳酪塔

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
低筋麵粉	10.1	240
高筋麵粉	5.1	120
奶油	9.3	220
鮮奶	4.8	115
糖	1.5	35
鹽	0.3	6
烤乳酪		
乳酪	23.1	550
糖	4.6	110
玉米粉	1.4	34
蛋黃	3.8	90
鮮奶	9.3	220
檸檬汁	1.3	30
覆盆子凍		
覆盆子果泥	6.3	150
糖	1.1	25
吉利丁	1.7	40

製作方法與條件

塔皮：

1. 拌勻，鬆弛 10 分鐘。
2. 入模，170/170°C 烤 15 分鐘。

烤乳酪：

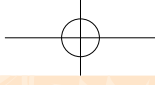
1. 全部拌勻，均質。
2. 填入熟塔殼，烤箱 190/140°C 烤 15 分鐘。

覆盆子凍：

1. 果泥加糖煮滾，加入吉利丁拌勻。
2. 入模冷凍備用。

鮮奶 ms：

1. 鮮奶和糖加熱，融白巧克力和奶油。
2. 加入吉利丁，放至微溫。
3. 鮮奶油打 7 分發。
4. 全部拌勻。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶 ms		
鮮奶	1.7	40
糖	0.5	12
33% 白巧克力	4.8	115
奶油	0.6	14
吉利丁	1.0	24
動物性鮮奶油	6.3	150
酸奶	1.1	26
檸檬汁	0.4	10
合計	100	2376





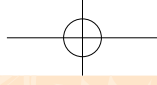
醒吾
科技大學
餐飲管理系

游明樺
張玖霖



繽紛聖誕

這次聖誕塔和聖誕蛋糕的創作靈感來自國產柳橙、榛果咖啡，思考如何將兩種食材和味道搭配，帶入酥脆的塔皮當中，且同時主題明確，再運用聖誕節的元素，印象化的雪花、聖誕鈴噹和聖誕樹，帶入設計的風味塔當作裝飾，讓平凡的外表擁有聖誕節的氛圍。在夾心蛋糕上，夾心使用大會指定鮮奶餡料，搭配上帶有香濃伯爵茶香的蛋糕體，經由鮮奶油裝飾後賦予聖誕節的氣息，運用聖誕節的元素配件放置在各個產品上組合成繽紛聖誕，希望能在這佳節裡帶給人們幸福的氛圍。



伯爵奶醬夾心

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
蛋糕體		
蛋白	100	478
糖	46	220
塔塔粉	1	5
鹽	1	5
牛奶	53	253
奶油	29	139
全蛋	14	67
低筋麵粉	35	167
玉米粉	14	67
蛋黃	52	249
伯爵茶葉	4	19
合計	349	1669
內餡		
指定鮮奶內餡	100	735
動物性鮮奶油	37.5	276
貝里斯奶酒	12.5	92
合計	150	1103
裝飾		
植物性鮮奶油	100	1800
總和	599	4549

製作方法與條件

1. 牛奶、奶油加入茶葉煮至奶油融化且微滾。
2. 加熱後的液體沖入低粉、玉米粉拌勻。
3. 最後加入蛋黃和全蛋。
4. 製作蛋白霜，分次加糖打至濕性發泡。
5. 蛋黃糊和蛋白霜拌勻分裝入模 250 克。
6. 入爐烘烤 200/140°C，12 分上色轉向，0/140°C最後烤 15 分。
7. 大會指定內餡加入動鮮、奶酒拌勻。
8. 蛋糕體切割夾入內餡 180 克，表面鮮奶油抹面裝飾。



香橙鈴鐺

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
奶油	52	202
糖粉	35	136
鹽	1	4
全蛋	21	81
低筋麵粉	100	388
杏仁粉	12	47
合計	221	858
香橙杏仁奶油		
奶油	100	122
糖粉	100	122
全蛋	100	122
杏仁粉	100	122
君度橙酒	4	5
橙皮	4	5
柳橙汁	30	40
合計	438	538

製作方法與條件

塔皮：

1. 奶油、糖粉、鹽打軟。
2. 分次加入蛋拌勻。
3. 最後拌入低粉和杏仁粉拌勻，鬆弛 30 分鐘。
4. 分割 70 克入模捏製。

香橙杏仁奶油：

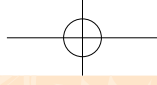
1. 奶油、糖粉打軟。
2. 分次加入蛋拌勻。
3. 最後加入其他材料拌勻。
4. 擠入塔皮 40 克。
5. 烘烤 180/190℃，18-20 分。

香橙卡士達：

1. 玉米粉、糖、蛋黃拌勻。
2. 牛奶加熱沖入麵糊。
3. 回煮至玉米粉熟化。
4. 加入剩餘材料拌勻放量。
5. 灌入塔 100 克。

裝飾：

1. 打發植物鮮奶油和 541 克香橙卡士達拌勻。
2. 在塔表面擠花裝飾 60 克。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
香橙卡士達		
鮮奶	100	1140
糖	15	171
蛋黃	20	228
玉米粉	7	80
奶油	10	114
橙皮	2.5	29
橙汁	15	171
合計	169.5	1993
裝飾		
植物性鮮奶油	100	216
總和	868.5	3545





榛果咖啡聖誕

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
起司塔皮		
奶油	52	186
糖粉	36	129
鹽	1	4
全蛋	22	79
低筋麵粉	100	357
杏仁粉	12	43
起司粉	17	61
合計	240	859
咖啡杏仁奶油		
奶油	100	125
糖粉	100	125
全蛋	100	125
杏仁粉	100	125
卡魯瓦咖啡酒	20	25
咖啡粉	8	10
合計	428	535

製作方法與條件

塔皮：

1. 奶油、糖粉、鹽巴打軟。
2. 分次加入蛋拌勻。
3. 最後拌入乾粉拌勻，鬆弛 30 分鐘。
4. 分割 70 克入模捏製。

咖啡杏仁奶油：

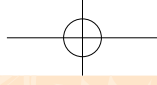
1. 奶油、糖粉打軟。
2. 分次加入蛋拌勻。
3. 最後加入剩餘材料拌勻，擠入塔皮 40 克。
4. 烘烤 180/190℃，18-20 分。

榛果卡士達：

1. 玉米粉、糖、蛋黃拌勻。
2. 牛奶加熱沖入麵糊。
3. 回煮至玉米粉熟化。
4. 加入剩餘材料拌勻放量。
5. 灌入塔 100 克。

裝飾：

1. 打發植物鮮奶油和 541 克榛果卡士達拌勻。
2. 在塔表面擠花裝飾 60 克。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
榛果卡士達		
鮮奶	100	1132
糖	10	113
蛋黃	20	226
玉米粉	5	57
奶油	10	113
蘭姆酒	2.5	28
榛果醬	15	170
黑巧克力	2.5	28
合計	165	1867
裝飾		
植物性鮮奶油	100	216
總和	873	3261





學生組
佳作
Excellent

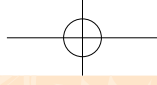
南開
科技大學
餐飲管理系

黃玟茜
陳郁涵



聖誕精緻茶點

對於聖誕節是人人喜愛的一個節日，許多小朋友最喜歡的就是在前天晚上能吃到最好的聖誕大餐與點心，有著全家團圓的氣氛，享受歡慶熱鬧的夜晚，更期待的是隔天聖誕老人帶著我們的驚喜，早上滿心歡喜地起床，拆著禮物的緊張時刻，都讓人期待滿滿。



聖誕可可乳酪慕斯

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
消化餅乾	16.26	600
發酵奶油	7.63	300
糖粉	0.75	54
慕斯餡		
鮮奶	16.50	500
細砂糖	10.65	200
萊姆酒	0.09	5
吉利丁片	0.50	35
鮮奶油	30.52	1200
果泥	16.50	500
巧克力豆	0.30	10
巧克力	0.30	10
合計	100	3414
卡士達餡	100	900
裝飾		
時令水果	-	-
可可粉	-	-
巧克力蛋糕體	-	-

製作方法與條件

1. 消化餅乾先在塑膠袋中壓碎，再倒入糖粉拌勻
2. 加入融化奶油拌勻，將餅乾屑放入模型壓緊，冷藏
3. 鮮奶、細砂糖、萊姆酒隔水加熱至溶化
4. 加入泡軟吉利丁，拌至溶解
5. 鮮奶油高速打發
6. 分次加入鮮奶拌勻，取一半加入巧克力豆
7. 另一半加入融化巧克力拌勻
8. 塔皮加入慕斯，放入大會所需餡料，再鋪圓形蛋糕體，最後抹平慕斯餡
9. 脫模，裝飾

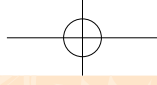


聖誕酸甜杏桃塔

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
發酵奶油	8.26	130
蛋	0.4	32
糖粉	2.2	65
奶粉	5.57	90
中粉	3.26	55
慕斯		
鮮奶	16.24	500
細砂糖	13.23	200
君度澄酒	0.02	5
吉利丁	0.5	35
鮮奶油	34.36	1200
果泥	16.24	500
杏桃果乾	0.1	10
合計		2822
裝飾		
巧克力	-	-
時令水果	-	-
開心果	-	-
巧克力蛋糕體	-	-

製作方法與條件

1. 塔皮以糖油拌合法攪拌成團，揉成長條冰至冷凍備用
2. 鮮奶、細砂糖、君度澄酒隔水加熱至溶化
3. 加入泡軟吉利丁，拌至溶解
4. 鮮奶油高速打發
5. 分次加入鮮奶拌勻，加入杏桃果乾
6. 慕斯倒入模型，放入蛋糕體，冷藏
7. 取出塔皮，壓模烤焙
8. 慕斯脫模
9. 組合，裝飾
10. 成品。



香甜可可核桃塔

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
發酵奶油	9.63	130
蛋	0.25	32
糖粉	0.55	65
奶粉	0.85	90
中粉	0.46	55
香草莢	0.02	1
慕斯		
鮮奶	15.24	500
細砂糖	11.23	200
君度澄酒	0.02	5
吉利丁	0.28	35
鮮奶油	28.36	1200
核桃	7.13	100
淋面		
巧克力	7.13	100
鮮奶油	7.13	100
卡士達醬		
鮮奶	10.54	350
蛋黃	0.32	50
細砂糖	0.6	70
玉米粉	0.26	40
合計	100	3122
裝飾		
時令水果	-	-

製作方法與條件

1. 塔皮以糖油拌合法，打成團
2. 捏入塔模，鬆馳後烤至半熟，備用
3. 鮮奶加入細砂糖、君度澄酒拌勻
4. 放入軟化吉利丁片拌至溶解
5. 鮮奶油打發，拌入鮮奶糊，加入核桃碎拌勻
6. 鮮奶加入細砂糖熱溶解
7. 拌入蛋黃液攪勻，加入玉米粉，快速拌勻至無顆粒
裝，成卡士達醬
8. 組裝，裝飾。
9. 成品。



職業組
冠軍
champion

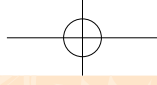
奇美食品股份
有限公司

廖玟茵
邱于品



火柴女孩聖誕夜

聖誕佳節是個和家人團聚溫馨幸福的時光，童話故事裡「賣火柴的小女孩」卻在寒風刺骨的夜裡販售著火柴，但小女孩心中渴望著窗前一幕幕的豐盛佳餚，於是小女孩點燃手中的火柴開始許願。



貧富鏡面

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
蛋糕體		
奶油	1.41	100
沙拉油	1.41	100
鮮奶	3.53	250
低筋麵粉	2.72	193
泡打粉	0.02	1.4
玉米粉	0.86	61
蛋黃	4.90	319
蛋白	7.53	535
上白糖	3.87	275
鹽	0.02	1
檸檬汁	0.03	1.6
鮮奶淋面		
鮮奶	6.48	460
動物性鮮奶油	3.66	260
葡萄糖漿	4.23	300
砂糖	5.41	384
水	2.11	150
33% 白巧克力	12.67	900
吉利丁	3.59	255
蛋糕夾餡		
指定餡料	10.14	720
橙酒鮮奶油	18.30	1300
莓果餡	7.60	540
合計	100	7006

製作方法與條件

蛋糕體：

1. 將奶油和沙拉油加熱至奶油融化。
2. 加入鮮奶、蛋至乳化。
3. 加入所有粉類拌勻。
4. 加入蛋黃拌至無顆粒。
5. 將蛋白、鹽、檸檬汁一起打至起泡後糖分 2 次加入。
6. 將蛋黃麵糊與蛋白拌勻。
7. 入模，每模 350 克。
8. 烤溫：175/160°C 40 分鐘。

淋面：

1. 鮮奶、凍先、葡萄糖漿加熱備用。
2. 砂糖和水加熱至 115°C。
3. 將液態材料混合後倒入白巧克力和吉利丁。
4. 冷卻備用。

組合：

1. 蛋糕切片 (一開三)，夾餡後抹鮮奶油，冷凍冰硬後淋面。
2. 擺上巧克力飾品。



聖餐

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
奶油	10.21	288
糖粉	5.53	156
香草醬	0.18	5
低筋麵粉	17.37	490
杏仁粉	2.27	64
全蛋	3.37	95
南瓜杏仁餡		
奶油	4.61	130
糖粉	3.65	103
全蛋	1.95	55
杏仁粉	4.61	130
低筋麵粉	0.93	26
鮮奶	4.38	123.6
南瓜泥	4.11	116
肉桂粉	0.06	1.72
迷迭香鮮奶慕斯		
鮮奶	5.32	150
新鮮迷迭香	0.03	0.6
蛋黃	1.28	36
吉利丁	1.24	35
動物性鮮奶油	7.45	210

製作方法與條件

塔皮：

1. 奶油、糖及香草醬拌勻。
2. 加入蛋拌勻。
3. 下粉類材料拌勻。

南瓜杏仁餡：

1. 奶油、糖粉拌勻。
2. 蛋分次加入。
3. 粉類材料加入拌勻。
4. 最後加入剩餘材料。

迷迭香鮮奶慕斯：

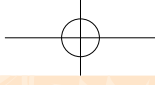
1. 鮮奶和迷迭香煮滾。
2. 沖入蛋黃後回煮至 85°C。
3. 加入吉利丁、冷卻。
4. 拌入打發動鮮。

南瓜奶餡：

1. 鮮奶和南瓜泥煮滾。
2. 沖入蛋黃與砂糖後回煮至 85°C。
3. 加入吉利丁後冷卻至 50°C。
4. 加入奶油均質。
5. 入模。

組合：

杏仁塔底 < 迷迭香鮮奶慕斯 (火雞主體) < 抹茶酥波羅 (盤飾) < 插上白巧棋子



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
南瓜奶餡		
鮮奶	5.39	152
南瓜泥	2.70	76
蛋黃	0.71	20
砂糖	0.54	15
吉利丁	0.85	24
奶油	0.89	25
抹茶酥波羅	10.53	297.5
合計	100	2822





許 願

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
奶油	10.2	288
糖粉	5.52	156
香草醬	0.18	5
竹碳粉	0.35	10
低筋麵粉	17	480
杏仁粉	2.27	64
全蛋	3.36	95
咖啡鮮奶慕斯		
咖啡液	1.36	38.4
咖啡粉	0.71	20
鮮奶	7.97	225
蛋黃	0.89	25
砂糖	0.53	15
吉利丁	1.35	38
動物性鮮奶油	5.49	155
鮮奶慕斯		
鮮奶	7.08	200
香草醬	0.16	4.4
蛋黃	2.34	66
吉利丁	1.63	46
33% 白巧克力	3.04	85.8
動物性鮮奶油	11.72	331
堅果焦糖底	13.1	370
脆餅	2.41	68
合計	100	2823.6

製作方法與條件

塔皮：

1. 奶油、糖及香草醬拌勻。
2. 加入蛋拌勻。
3. 下粉類材料拌勻。

咖啡鮮奶慕斯：

1. 咖啡液、咖啡粉和鮮奶煮滾。
2. 蛋黃和糖拌勻。
3. 將 1、2 混和回煮至 85°C。
4. 加入吉利丁後冷卻。
5. 拌入打發動鮮。

鮮奶慕斯 (雪地 + 火柴盒)：

1. 鮮奶和香草醬煮滾。
2. 蛋黃打散後將鮮奶加入回煮至 85°C。
3. 加入白巧克力和吉利丁後冷卻。
4. 拌入打發動鮮。

組合：

1. 堅果焦糖鋪底 < 咖啡牛奶慕斯 < 鮮奶慕斯 (雪地 + 火柴盒)
2. 插上巧克力飾品。



職業組
亞軍
the first
runner-up

中華專業技能
訓練協會
南投分會

邱巧萍
吳青華



繽紛聖誕饗宴

歡愉的聖誕佳節，利用國產鮮奶開發三道烘焙產品：

繽紛聖誕～旋轉樹幹蛋糕：跳脫傳統六吋模具，採整片蛋糕體，塗抹指定夾心捲起，豐富的層次，增加用餐樂趣，周圍利用煙捲圍繞，彷彿置身原始森林。

濃情相思～相思豆野莓塔：萬丹友善栽種紅豆，友善對待生態，莓果豪邁堆疊，供餐噴上金箔，ENJOY！

踏雪尋莓～芋香藍莓塔點：大甲芋頭與鮮奶激發出火花，繁瑣的工序，攪拌均勻後，細心的過篩，為了讓口感更綿密，值得您嘗鮮。

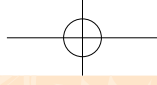


繽紛聖誕 ~ 旋轉樹幹蛋糕

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
鮮奶	15	342
細砂糖	5	120
沙拉油	12	253
蘇打粉	-	257
可可粉	3	7
低筋麵粉	16	68
蛋黃	11	325
蛋白	23	506
塔塔粉	-	1
鹽	-	2
細砂糖	15	342
合計	100%	2,223
指定蛋糕夾心餡料	100	900
防潮糖粉	-	-
巧克力裝飾片	-	-
時令鮮果	-	-
盤飾果醬	-	-
食用花	-	-

製作方法與條件

1. 秤量材料、烤盤鋪紙備用。
2. 可可麵糊的製作：
3. 低筋麵粉過篩備用。
4. 可可粉加水拌勻冷卻後加蘇打粉。
5. 加入細砂糖拌勻後加入沙拉油拌勻，加入低筋麵粉、鮮奶與蛋黃攪拌均勻。
6. 蛋白的製作：
7. 蛋白加入塔塔粉、鹽用球狀攪拌器以低速攪拌起泡後加入細砂糖，換成高速打至接近乾性發泡。
8. 以軟墊板先取部分蛋白與可可糊拌勻，再加入所有蛋白拌勻。
9. 入烤模，表面抹平後輕敲。
10. 入爐烘烤，以上火 200°C / 下火 140°C 烘烤約 15 分鐘後調頭，再燜烤約 10~15 分鐘。
11. 出爐，輕敲，從烤盤內移出，將四邊的白報紙撕開。
12. 表皮朝下，將蛋糕內部塗抹指定內餡，捲起後裝、成品。



濃情相思 ~ 相思豆野莓塔

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
發酵奶油	6	270
雞蛋	3	150
糖粉	2	100
奶粉	1	45
中粉	10	400
杏仁粉	4	150
香草莢	-	-
覆盆子果泥	7	250
鮮奶	12	450
香草糖	2	100
吉利丁片	-	15
鮮奶油	26	800
白蘭地	-	-
紅豆餡	14	550
鮮奶	8	300
Mascarpone	5	200
合計	100%	3,780
巧克力裝飾片	-	-
時令鮮果 / 盤飾果醬	-	-
防潮糖粉 / 翻糖	-	-
草莓粒 / 開心果碎	-	-

製作方法與條件

- 塔皮部分：
 - 採糖油辦合法操作。
- 覆盆子慕斯：
 - 鮮奶油打發冷藏備用。
 - 吉利丁片覆水。
 - 鮮奶與果泥加入香草糖煮沸降溫。
 - 已覆水吉利丁片加入拌勻。
 - 降溫與白蘭地與鮮奶油拌勻。
 - 填模，入冷凍。
- 紅豆餡：
 - 鮮奶與 Mascarpone 略煮。
 - 與紅豆餡拌勻備用。
- 塔皮刷一層融化可可脂，填入紅豆乳酪餡，擺上覆盆子慕斯。
- 裝飾，排盤，成品。



踏雪尋莓～芋香藍莓塔點

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
發酵奶油	12	180
雞蛋	7	100
糖粉	4	66
奶粉	2	30
中粉	8	133
杏仁粉	7	100
香草莢	-	-
芋頭餡	34	500
鮮奶	20	300
Mascarpone	6	100
合計	100%	1,509
蛋糕體	-	-
巧克力裝飾片	-	-
時令鮮果	-	-
盤飾果醬	-	-
防潮糖粉	-	-

製作方法與條件

- 塔皮部分：
 - 採糖油辦合法操作。
- 芋頭餡：
 - 鮮奶與 Mascarpone 略煮。
 - 與芋頭餡拌勻備用。
- 塔皮刷一層融化可可脂，填入芋頭餡。
- 裝飾，排盤，成品。

職業組
季軍
the second
runner-up

臺北市糕餅業
職業工會

陳建宏
杜宥靦



夢幻耶誕 (歡樂家園、踏雪尋莓、綿雪蒙布朗)

6 吋蛋糕 (歡樂家園)

主要是營造歡樂耶誕的氣氛，有雪人、房子…等，並在餡料的部分融入了水果與美酒。優格慕斯搭配青葡萄庫利讓整個家園充滿溫馨與歡樂。

A 塔 (踏雪尋莓)

覆盆子加上蔓越莓的組合，讓一片雪地白裡透紅，更顯幸福愉悅。內餡則採用牛奶糖乳酪及覆盆子慕斯，酸甜的滋味更凸顯味覺層次！

B 塔 (綿雪蒙布朗)

覆雪的伯朗峰造型相映耶誕的氛圍，選用起士栗子內餡搭配鹹甜焦糖醬，綜合甜口與鹹口的味覺變化使其百吃不膩！也希望藉由精心設計的蒙布朗栗子塔讓耶誕更顯貴氣、優雅！

三款不同的造型，不同的內餡搭配組成了“夢幻耶誕”，希望每個人在品嚐之餘都能享受到屬於自己風味的獨特耶誕。

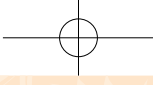


歡樂家園

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
蛋糕體		
全蛋	250	1000
細砂糖	110	440
低粉	100	400
SP	15	60
鮮奶	55	220
奶油	20	80
合計	550	2200
優格慕斯		
細砂	75	225
鮮奶	250	750
香草莢醬	1.3	4
卡士達餡	240	720
優格	100	300
奶油乳酪	70	210
檸檬汁	17	51
檸檬皮屑	2	6
吉利丁片	20	60
打發的動鮮	250	750
合計	1025.3	3076
青葡萄庫利		
飲用水	37.5	150
細砂糖	62.5	250
吉利丁片	20	80
白酒	100	400
檸檬汁	7.5	30
青葡萄果肉	75	300
合計	302.5	1210

製作方法與條件

1. 製作蛋糕體，烘焙 190/150，並用 6 吋慕斯模及 5 吋慕斯模壓出蛋糕體大小。每組各一個，共六組。
2. 將吉利丁片用飲用冰水先泡軟，備用。
3. 製作優格慕斯，先將部分細砂糖與鮮奶加熱後，再拌入軟化的吉利丁片，使之均勻溶解。其他內餡材料全部拌勻，再加入打發的動鮮，拌勻備用。
4. 製作青葡萄庫利，將吉利丁片泡軟備用、青葡萄去皮去籽備用。
5. 取飲用水將細砂糖及吉利丁溶解後，拌入其他材料，並分別填入六吋模後，冷凍備用。
6. 製作白巧淋面，將材料 D 加熱拌勻，並融化泡軟的吉利丁片，再將白巧淋面醬進行冷卻備用。
7. 依序將所有內餡材料填入慕斯模中，並冷凍定型。
8. 裝飾。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
白巧淋面		
動鮮	18	450
鏡面果膠	13.6	340
水	2.4	60
白巧克力	33.6	840
吉利丁片	1	25
合計	68.6	1715
內餡		
檸檬餡	100	300



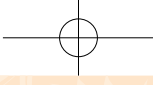


踏雪尋莓

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
奶油	62.5	250
細砂糖	20	80
糖粉	20	80
鹽	0.5	2
全蛋	20	80
低粉	100	400
杏仁粉	15	60
合計	238	952
牛奶糖乳酪		
Cream Cheese	100	500
細砂糖	10	50
蛋黃	20	100
牛奶糖醬	18	90
酸奶粉	12	60
鮮奶	36	180
合計	196	980
覆盆子乳酪慕斯		
酸奶粉	36	180
鮮奶	90	450
覆盆子粉	4	20
酒漬蔓越莓乾	14	70
打發的動鮮	70	350
吉利丁片	6	30
合計	220	1100

製作方法與條件

1. 先將塔皮材料拌勻、整形、鬆弛、烤焙 200/200，出爐後冷卻備用。
2. 將材料 B 加熱拌均、備用。
3. 材料 C 之吉利丁片先泡軟備用。其他材料加熱融化吉利丁片後，再拌入打發的動鮮，備用。
4. 材料 D 拌勻備用。
5. 材料 E 拌勻備用。
6. 所有材料依序組合並裝飾完成，進冷凍定型。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
覆盆子奶霜		
奶油	120	120
咪乳琪餡	120	120
卡士達餡	220	220
覆盆子果泥	100	100
合計	560	560
淋面		
鏡面果膠	100	300
食用色膏 - 粉紅色		適量
合計	-	300



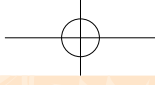


綿雪蒙布朗

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
奶油	62.5	250
細砂糖	20	80
糖粉	20	80
鹽	0.5	2
全蛋	20	80
低粉	100	400
杏仁粉	15	60
合計	238	952
起士栗子餡		
Cream Cheese	100	300
有糖栗子	60	180
蛋黃	67	201
細砂糖	50	150
鮮奶	100	300
蘭姆酒	13	39
合計	390	1170
鹹甜焦糖醬		
動鮮	44	220
細砂糖	45	225
鮮奶	44	220
葡萄糖漿	8	40
蛋黃	30	150
鹽	1	5
吉利丁片	4	20
合計	176	880

製作方法與條件

1. 將烤好的塔皮底部鋪放 4 公克的脆梅。
2. 倒入 70 公克擂茶蛋奶液抹平，並烤 160°C /150°C 約 15-20 分鐘。
3. 將烤好的泡芙表面沾上一層焦糖，並放置模具中。
4. 在泡芙裡灌入 6 公克紫蘇梅凍、5 公克擂茶輕卡士達。
5. 將灌好餡的塔的邊邊灑上防潮糖粉做裝飾。
6. 將灌好餡的泡芙擺至塔上，並且擠上擂茶香緹與擺上星星飾片、金箔。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
綿雪奶油霜		
卡士達粉	40	40
鮮奶	110	110
動鮮	100	100
合計	250	250
奶油栗子餡		
有糖栗子	300	600
卡士達粉	28	56
鮮奶	77	154
鹽	1	2
動鮮	60	120
深蘭姆酒	10	20
合計	476	952





職業組
佳作
Excellent

春合工坊

董佩芬
吳俞萱

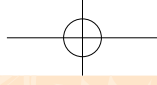


聖誕饗宴

以台灣鮮奶與農產品結合，製作出屬於台灣冬季的風味。

白色聖誕使用台灣草莓煮成果醬，在鮮奶卡士達裡加入貓空上的鐵觀音，醃滿蛋糕的覆盆子糖水中點入一點百香果做伏筆，溫柔的包覆上馬斯卡邦與柔軟的蛋糕，再以秋天的柳橙乾燥的橙片綴成花圈。

芋山以秋冬山岳蕭瑟為發想，使用台灣產綿密的芋頭來表現，三種不同做法的芋頭搭配塔皮與泡芙做成豐富的層次來代表著台灣第一高山內豐富的岩層變化。森林巧克力塔以秋冬蕭瑟為延伸，黑色奇萊的神祕引人入勝，兩種不同口感的甘納許堆疊，加入蘭姆酒漬果乾使口感更豐富有深度。



聖誕花圈

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
1. 圍邊蛋糕		
蛋黃	2	16
蛋白	2.6	22
細砂糖	2.2	18
低筋麵粉	1.1	9
沙拉油	0.6	5
2. 手指蛋糕		
蛋黃	1.3	11
蛋白	2	17
細砂糖	3.4	28
低筋麵粉	1.7	14
3. 草莓果醬		
草莓	7.7	63
細砂糖	1.7	14
Am60	0.2	2
細砂糖	0.2	2
4. 指定餡料		
台灣鮮乳卡士達	14.5	120
牛奶	2.4	20
鐵觀音茶粉	0.2	2
5. 蛋糕糖水		
百香果泥	3	25
覆盆子果泥	3	25
6. 裝飾鮮奶油		
動物鮮奶油	6	50
糖粉	0.6	5

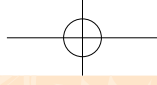
製作方法與條件

1. 蛋白打發，拌入蛋黃，低粉，沙拉油，抹平盤，180/160 12 分。
2. 蛋白打發，拌入蛋黃，低粉，用花帶擠出圓形，上撒糖粉。
3. 草莓加糖煮至收乾，加入 am60 跟糖煮至稠。
4. 牛奶，天觀音粉拌勻，加入餡料拌勻。
5. 拌勻。
6. 打發。
7. 將煮好的卡士達加入吉利丁拌勻，並拌入馬斯卡彭起司，與打好的蛋白霜拌勻。
8. 組合：
 - a. 圍邊蛋糕裁成 5*35 圍在慕斯圈內，上放一片沾果泥手指蛋糕，擠一圈卡碰慕斯，中間擠上指定餡料，放第二片沾果泥手指，擠上草莓醬，灌滿卡碰慕斯冷凍，另外取 4 吋慕斯框擠上 80G 卡碰慕斯冷凍備用。
 - b. 慕斯冰硬後將小片慕斯放在 6 吋蛋糕正中，上擠上裝飾鮮奶油，旁邊用水果與裝飾配件裝飾成聖誕花圈。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
7. 馬斯卡彭慕斯		
牛奶	10.9	90
蛋黃	2.4	20
細砂糖	2.2	18
玉米粉	0.8	7
奶油	0.4	3
馬斯卡彭	15	125
吉利丁	0.5	4
水	2.4	20
細砂糖	3.4	28
葡萄糖	1.4	12
水	1.1	9
蛋白	2.3	19
合計	100	835





芋 山

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
1. 塔皮		
奶油	4.3	100
糖粉	2.8	66
杏仁粉	1.2	27
全蛋	1.2	30
低粉	7.4	172
2. 卡士達		
鮮奶	16.6	385
細砂糖	3.2	76
蛋黃	3.9	91
玉米粉	1.4	33
奶油	0.6	15
3. 芋頭重乳酪		
奶油乳酪	12.4	288
細砂糖	2.5	58
蛋黃	2.5	58
芋泥餡	6.2	144
動物鮮奶油	2.3	54
4. 泡芙		
鮮奶	1.7	40
鹽	0.09	1
細砂糖	0.11	2
奶油	0.8	18
低筋麵粉	1	23
全蛋	1.8	40
5. 裝飾芋頭餡		
芋頭餡	20	462
動物鮮奶油	6	138
合計	100	2321

製作方法與條件

1. 奶油糖拌勻加入蛋，再加入粉類扮成團冷藏。
2. 鮮奶煮滾，沖入拌勻得細沙蛋黃玉米粉中，煮成卡士達餡。
3. 乳酪加糖打軟，拌入蛋黃，芋泥餡，動鮮，灌入塔殼中 200 度烤 20 分鐘。
4. 煮成泡芙麵糊，一個 10g 擠在洞洞網中。
5. 過篩拌勻。
6. 組合：
 - a. 塔皮冷藏 1 小時壓成厚 3mm，放入 8.5cm 塔圈烤 10 分鐘半熟，灌入芋頭起司餡 220/170 烤 20 分鐘。
 - b. 泡芙烤好後擠 10 克芋頭餡在中間，放在起司塔上，外層擠上卡士達餡，最後在擠上裝飾芋頭餡。
7. 3. 放上裝飾雪花。



森林巧克力塔

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔皮		
奶油	5.1	100
鹽	0.05	1
糖粉	2.5	50
全蛋	1.8	37
低筋麵粉	7.8	153
杏仁粉	1.2	25
可可粉	1	20
2. 甘納許 a		
鮮奶	10.5	207
奶油	1.3	26
70% 巧克力	10.8	212
動物鮮奶油	11.2	220
吉利丁	0.4	9
水	2.5	50
3. 甘納許 b		
63% 巧克力	13.1	258
鮮奶油	8.6	170
鮮奶	8.6	170
葡萄糖	0.3	6.8
君度橙酒	0.1	2.4
4. 酒漬果乾		
無花果	2	40
橘皮丁	1	20
龍眼乾	2	40
白蘭地	1	20
合計	100	1960

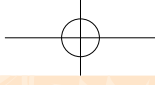
製作方法與條件

塔皮：

1. 糖油拌合法拌勻，分批入蛋黃、鮮奶拌勻，入粉類過篩拌勻。
2. 分割一個 55 公克，捏塔皮 180°C /190°C 20 分鐘。
3. 放涼後，備用。

燻茶鵝餡：

1. 洋蔥 + 沙拉油炒香濾油，洋蔥油備用
2. 奶油 + 燻茶鵝 + 玉米筍 + 秋葵等炒香備用，花椰菜炒微上色備用。
3. 洋蔥油 + 熟麵粉炒香後入鮮奶及蛋加熱煮濃稠加入調味料和炒過的餡料拌勻備用。
4. 餡入塔模一個 75 公克，放上起士絲、切片燻茶鵝、花椰菜、起士粉並回烤 10 分鐘。
5. 擺上薑餅人裝飾。
6. 成品。



王鳳玲手作坊

王鳳玲
高逸嫻

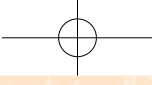


毛孩子的聖誕節

取材：選用台灣在地生產的台灣豬火腿、美人腿及在地小農生產的在地食材，搭配本次指定卡士達餡料做結合，讓今年的聖誕節很有台灣味。

作品創意：聖誕節一定要有聖誕薑餅屋、聖誕樹...等相關產品才會有氣氛，我們特別把薑餅做為裝飾，結合蛋糕、塔、薑餅及可愛照型的毛孩子們的元素，讓作品更加多元化。

作品特色及故事：聖誕節是小孩子們最期盼的節日，這些孩子當然也包括了毛孩子。借由仿真照型的小狗、麋鹿來建立真孩子與毛孩子的感情，減少毛孩子被丟棄的可能。我們希望借由聖誕節來促進家人及所有成員之間的感情，讓聖誕節更有團聚的氣氛。



浪浪的聖誕蛋糕

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
蛋糕體		
鮮奶	15.3	275
玄米油	6.4	115
低筋麵粉	14.3	258
全蛋	2.7	50
蛋黃	16.1	290
香草籽醬	0.2	4
蘭姆酒	1.1	20
蛋白	28.9	518
檸檬汁	0.6	10
上白糖	14.3	258
鹽	0.1	2
合計	100	1800
夾層餡料		
指定餡料	90.8	1635
覆盆子粉	3.6	65
鮮奶	5.6	100
小計	100	1800
表面裝飾		
薑餅屋	-	6
薑餅樹	-	6
翻糖小狗	-	24
翻糖花	-	30
翻糖葉	-	30
大小彩糖	-	適量
防潮糖粉	-	適量

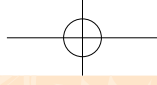
製作方法與條件

一個麵糊重 270 克 製作 6 個損耗 10%

$270 \times 6 = 1620 \div 0.9 = 1800$ 克

$1800 \div 100 = 18$

1. 烤模底部鋪紙，側邊摸奶油，灑粉
2. 鮮奶 + 玄米油 + 低筋麵粉 + 蛋 + 香草籽醬 + 蘭姆酒拌勻
3. 蛋白 + 上白糖 + 鹽 + 檸檬汁打溼性發泡
4. 戚風拌法混合
5. 入模麵糊一個 270 克
6. $200/150^{\circ}\text{C}$ 25 分
7. 脫模冷藏
8. 夾層餡料：所有材料拌勻
9. 蛋糕切片，並夾上含指定餡料 300 克的夾層餡料
10. 表面及側邊放上裝飾配件及灑上防潮糖粉
11. 成品



爆漿麋鹿

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔底		
杏仁醬	5.1	200
米香	3.5	140
草莓巧克力	5.1	200
小計	13.7	540
塔本體 (蛋糕)		
鮮奶	14.8	585
玄米油	1	40
低筋麵粉	7.6	300
可可粉	1	40
全蛋	1.9	75
蛋黃	10.7	420
香草籽醬	0.1	6
蛋白	19	750
蘭姆酒	0.4	15
塔塔粉	0.1	4
上白糖	9.5	375
鹽	0.1	3
小計	66.3	2613

製作方法與條件

派皮作法：

鬆派皮粉與融化奶油拌勻入模。

蛋糕體作法：

1. 乳酪、鮮奶、奶油加熱拌勻。
2. 加入粉類拌勻，再加入蛋黃拌勻。
3. 蛋白與糖打七分發再與 1. 麵糊拌勻，入模烤焙 (水浴法)。

慕斯作法：

1. 蛋黃與糖拌勻，鮮奶加熱沖入拌勻，回煮到 82℃，作英式奶餡。
2. 加入吉利丁凍拌勻，加入香草精，與酒拌勻，再拌入莓果醬、乾燥草莓粒、動物性鮮奶油。

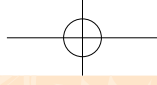
組合：

派皮灌入慕斯，再放入蛋糕體，剩餘的慕斯灌入矽膠模。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔內餡		
細砂糖	3.8	150
水	1.4	57
鮮奶	1.3	50
吉利丁片	0.1	5
發酵奶油	1	40
動鮮	2.5	100
海鹽	0.1	3
小計	10.2	405
表面抹面		
動鮮	7.6	300
細砂糖	0.7	27
吉利丁片	0.1	3
鮮奶	1	36
君度橙酒	0.1	2
抹茶粉	0.3	15
小計	9.8	383
合計	100	3941





台灣豬愛美人塔

材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔底		
鮮奶	4.4	75
泡打粉	0.2	3
中筋麵粉	17.6	300
奶油	8.8	150
細砂糖	2.3	40
楓糖漿	1.2	20
蛋	2.3	40
小計	36.8	628
塔本體 (司康)		
奶油	8.2	140
細砂糖	1.5	25
高筋麵粉	3.5	60
低筋麵粉	10.6	180
鹽	0.1	2.5
泡打粉	0.7	12
酸奶	4.1	70
動鮮	2.3	40
全蛋	2.9	50
乾燥洋蔥絲	1.8	30
新鮮青蔥	0.9	15
乾燥蔥	0.1	2.5
小計	36.8	627

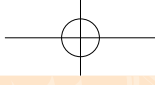
製作方法與條件

塔皮：

1. 所有材料拌勻。
2. 使用小V鬆餅機烘烤約3分。
3. 使用塔圈壓模成圓形，備用。

塔本體：

1. 所有材料拌勻後用3折3次後冰硬壓模
2. 200/150°C 15分。
3. 塔內餡：熟麵粉炒香後入鮮奶及蛋加熱煮濃稠加入調味料和炒過的餡料拌勻備用。
4. 組合：塔本體挖洞灌入內餡，並以煎過的火腿圍邊，擠上美奶茲及放上秋葵裝飾。
5. 成品。



材料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)
塔內餡		
鮮奶	14	240
蛋	3.2	50
沙拉油	0.5	10
熟麵粉	1.2	20
黑胡椒粒	0.1	2
起士粉	0.1	2
奶油	0.7	12
鹽	0.2	4
火腿片	2.9	50
玉米粒	1.2	20
菱白筍	2.3	40
小計	26.4	450
合計	100	1705

