



任課老師:黃汶達

## 北歐堅果麵包

材料名稱	%	公克	墨西哥糊	
高筋麵粉	80	488	奶油	110g
中筋麵粉	20	122	糖粉	100g
細砂糖	20	122	全蛋	100g
鹽	1.2	7	低粉	110g
奶粉	3	18		
乾酵母	2	12		
S-5000	0.5	3		
蛋黃	20	122		
蜂蜜	3	18		
水	21	128		
冰	12	73		
香魁克橘汁	3	18		
橘子皮	5	30		
奶油	18	110		
	208.7	1271		
南瓜子		200		
			<b>&lt; 備註欄 &gt;</b>	
			※表面刷蛋液沾南瓜子	
			烘焙溫度：180/140°C	烘焙時間：25 分
			烘焙數量：150g*8 個	烘焙模型：

製作程序

1. 所有材料混合拌勻(除奶油外)攪拌至擴展(L3H8)
2. 加入奶油攪拌至擴展(L3H5)
3. 基本發酵: 28°C RH75% 60 分
4. 分割: 150g\*8 個→滾圓→中發 20 分
5. 整型: 整型成圓形刷蛋液、沾松子仁或南瓜子
6. 最後發酵: 35°C RH80% 50 分
7. 烤焙: 擠墨西哥糊→入爐→出爐
8. 成品



任課老師:黃汶達

## 美式香蕉巧克力蛋糕

	材料名稱	%	公克		
A	58%苦甜巧克力		120		
A	奶油		225		
A	奶水		113		
A	熟香蕉		480		
B	全蛋		225		
B	細砂糖		300		
B	鹽		3		
D	檸檬汁		12		
C	低筋麵粉		420		
C	可可粉		30		
C	小蘇打		12		
	裝飾:				
	碎核桃		180		
				< 備註欄 >	
				烘焙溫度: 200/160°C	烘焙時間: 30 分
				烘焙數量: 30 個	烘焙模型: 小哈雷杯

製作程序

1. 材料 A 混合加熱至 45 度.香蕉打成泥狀.備用
2. 材料 C 混合過篩.備用
3. 材料 B 混合快速打發至體積為原來 2 倍半後轉中速打 2 分鐘
4. 加入過篩粉料拌勻.在加入材料 A 拌勻.即可入模填製 8 分滿.灑碎核桃
5. 入爐. 200/160°C 著色降溫 150/160°C. 出爐
6. 成品.



任課老師:黃汶達

## 菠蘿泡芙

材料名稱	%	公克		
菠蘿皮				
奶油		120		
低粉		150		
糖粉		60		
泡芙				
安佳油		240		
高粉		400		
水		388		
全蛋		450		
奶油布丁餡				
卡士達粉		120		
鮮奶		280		
打發鮮奶油		400		
君度橙酒		40		
			<b>&lt; 備註欄 &gt;</b>	
			烘焙溫度：200/180	烘焙時間：20~25 分
			烘焙數量：60 個	烘焙模型：平口擠花袋

<b>製 作 程 序</b>	<b>菠蘿皮</b> 1. 奶油軟化與糖打至微發 2. 低粉過篩加入拌勻入冷凍 3. 取出再混合拌勻，搓成圓柱型冷凍備用	<b>泡芙</b> 1. 安佳油與水混合加熱煮沸 2. 高粉過篩後，加入拌勻成糰 3. 取出攪拌冷卻至 65°C 4. 加入全蛋混合打勻即可 5. 擠成半球狀後，再以菠蘿皮切片覆蓋入烤箱溫度 200/180，約 25 分 6. 冷卻填餡即可
----------------------------	---	--



任課老師:黃汶達

## 高纖起士燻雞麵包

材料名稱	%	公克	
高粉		624	
低粉		156	
糖		78	
鹽		16	
S-5000		4	
乾酵母		16	
熟胚芽		78	
冰鮮奶		450	
醬色		4	
奶油		37	
熟碎核桃		117	
老麵		300	
<b>餡:</b>			
燻雞		450	
高溶乳酪丁		450	
粗黑胡椒粒		30	
表面裝飾:			<b>&lt; 備註欄 &gt;</b>
酥油		100	
高粉+奶粉		100	烘焙溫度：200/150°C~150/150°C
			烘焙時間：28 分
			烘焙數量：300gx6 個      烘焙模型:長型

製作程序	1. 所有材料(除瑪琪琳外)一起混合攪拌至擴展轉慢速加入瑪琪琳拌勻轉中速攪拌至完全(C3H7' C3H7)加入碎核桃拌勻.
	2. 基本發酵:28°C、RH70%.' 時間 60 分。
	3. 分割 300X6 個→滾圓→中間發酵 20 分。
	4. 整型:桿開鋪上燻雞、乳酪丁、黑胡椒粒，捲起成長條狀。
	5. 最後發酵:38°C、RH80%.時間 50 分。
	6. 烤焙:表面劃刀、擠酥油、撒粉、入爐→出爐。
	7. 成品。



任課老師:黃汶達

## 養生黑芝麻酥餅

材料名稱	%	公克		
奶油		225		
糖粉		135		
牛奶		45		
燕麥片		60		
黑芝麻		50		
椰子粉		60		
巧克力豆		60		
低筋麵粉		350		
發粉		3		
			< 備註欄 >	
			烘焙溫度:180/120°C	烘焙時間:18 分鐘
			烘焙數量:	烘焙模型:

製  
作  
程  
序

1. 奶油與糖粉(過篩)稍微發。
2. 牛奶慢慢加入。
3. 放入燕麥片、黑芝麻、椰子粉。
4. 加入低筋麵粉、發粉。
5. 最後放入巧克力米。
6. 以上火 160°C,下火 0°C烤焙 15 分鐘。



任課老師:黃汶達

## 芝麻豆腐蛋糕

材料名稱	%	公克		
豆漿		400		
沙拉油		200		
低粉		400		
黑芝麻粉		35		
玉米粉		35		
蛋白		200		
蛋白		800		
糖		400		
塔塔粉		1 茶匙		
鹽		1 茶匙		
餡:				
卡士達粉		50		
動物鮮奶油		100		
鮮奶		100	< 備註欄 >	
黑芝麻粉		50		
			烤箱溫度:200/150°C	烘焙時間:45 分
			數量:1 皿	樣式:60×40 公分(隔水加熱)

製作程序

1. 豆漿與沙拉油拌勻後,加入過篩的粉料拌勻,再加入蛋白(1)拌勻即成麵糊.
2. 蛋白加 1/5 糖打發至起泡階段,再加入剩餘的糖繼續打發至接近乾性發泡.
3. 取蛋白 1/3 與麵糊拌勻後再倒回蛋白中拌勻成為最終麵糊.
4. 填模→入爐(隔水烤焙) →著色掉頭降溫(200/150→150/150°C) →約 45 分→出爐→冷卻→夾餡→切塊.
5. 成品.