

ALCHEMY

日本海藻糖西點應用講習會

2024.06



誠芳股份有限公司
SUNFONT INC.

 Nagase Viita
長瀨微態生物科技株式會社

目錄

もくろく

P.1 目錄 & 議程

P.2 主廚 山田隼人 介紹

P.3 夏・艷 | Rouge une version taiwanaise 食譜

P.5 春・萌 | 松戶檸檬蛋糕 食譜

P.6 秋・錦 | 佛羅倫斯酥餅 食譜

P.7 冬・綿 | 莎布蕾夾心 食譜

P.9 日本海藻糖及日本海樂糖簡介



議程

アジェンダ

13:30-13:50 日本海藻糖、日本海樂糖功能特性介紹

13:50-14:50 日本海藻糖應用產品示範

14:50-15:00 中場休息

15:00-16:00 日本海藻糖應用產品示範

16:00-16:20 Q&A 及 大合照

山田 隼人

ヤマダハヤト



▲ 店舗 Pâtisserie Hayato Yamada

【主要工作经历】

2007年08月 至 2017年08月

日比谷ザ・ペニンシュラ東京 (日比谷東京半島酒店)
以甜點師傅入職、之後擔任過副主廚、主廚

2017年09月 至 2018年09月

六本木ルワンジュ東京 (LOUANGE TOKYO)
擔任行政主廚

2018年12月 「パティスリーハヤトヤマダ」開幕

Pâtisserie Hayato Yamada (千葉縣松戸市) 負責人・主廚

2023年10月 成立「株式会社アッシュイグレック」負責人

【主要獲獎經歷】

2003年 日本東京蛋糕博覽會 花式冷藏蛋糕部門 銅賞

2014・15年 日本東京蛋糕博覽會
味覺與技術大型工藝部門 銅賞

2016年 內海杯 工藝部門 銅賞

2023年 CHOCOLATE INNOVATION CONTEST
精品巧克力部門 第二名



夏・艷

Rouge une version taiwanaise · ルージュ(台湾版)

份量:約 60 個 保存:冷藏

外觀佳·保持溼潤·耐凍性·風味佳

從內而外多層次的味覺饗宴。
耐凍性紅色鏡面使用海藻糖
TREHA®和海樂糖HALLODEX®,
兼顧功能性與風味平衡。



達克瓦茲

A	蛋白	500g
	細砂糖	168g
	乾燥蛋白粉	7.2g
	杏仁粉	335g
B	糖粉	250g
	低筋麵粉	85g

酥菠蘿

	無鹽奶油	90g
	細砂糖	90g
	杏仁粉	90g
	低筋麵粉	72g
	鹽	1.8g

開心果慕斯

G	牛奶	278g
	細砂糖	52g
	海藻糖TREHA®	23g
	蛋黃	125g
	吉利丁片(泡冰水)	4.6g
	開心果醬	218g
	鮮奶油(35%)	278g

開心果醬

C	開心果	250g
	細砂糖	75g
D	烤過的開心果粒	300g
	海藻糖TREHA®	110g

巧克力脆

E	白巧克力	85g
	可可脂	40g
	開心果醬	110g
F	巴瑞脆片	300g
	酥菠蘿	205g

莓果果凍

H	草莓果泥	375g
	覆盆子果泥	204g
	細砂糖	54g
	海藻糖TREHA®	48g
	吉利丁片(泡冰水)	13g

夏・艶

Rouge une version taiwanaise ・ ルージュ(台湾版)



莓果慕斯

I	蛋白	90g
	細砂糖	87g
	海藻糖TREHA®	87g
	水	42g
	吉利丁片(泡冰水)	36g
J	乳酸菌飲料	71g
	檸檬汁	39g
	草莓果泥	485g
K	覆盆子果泥	281g
	荔枝果泥	152g
	鮮奶油(35%)	728g

紅色鏡面

L	牛奶	300g
	細砂糖	120g
	海藻糖TREHA®	180g
	海樂糖HALLODEX®	270g
	吉利丁片(泡冰水)	15g
M	白巧克力	450g
	紅色色粉	3g
	鏡面果膠	300g

裝飾

草莓	適量
開心果	適量
糖珠	適量

春・萌

松戶檸檬蛋糕・松戸レモン



份量:約 60 個 保存:常溫

甜度低・風味佳・組織細緻

日本店內堅持使用當地檸檬製作的人氣商品。海藻糖TREHA®清爽的甜味,讓檸檬的香氣及風味升級,口感滋潤。



檸檬麵糊

全蛋	700g
細砂糖	450g
海藻糖TREHA®	250g
A 海樂糖HALLODEX®	102g
檸檬汁	57g
檸檬果泥	142g
B 低筋麵粉	700g
泡打粉	19g
米油	100g
C 無鹽奶油	300g
無鹽發酵奶油	450g
檸檬皮(現磨)	4個份

檸檬酒糖液

檸檬利口酒	300g
檸檬果汁	30g

淋面巧克力

白巧克力	100g
可可脂	50g

劃線用

黃色可可脂	15g
-------	-----

秋・錦

佛羅倫斯酥餅・フロランタン



份量：烤盤1盤 保存：常溫
(43*34*3cm)

甜度低・風味佳・低吸濕性

用海藻糖TREHA®和海樂糖HALLODEX®增加脆感並減輕表面沾黏。針對本次講習會，特別加入花卉及茶香元素。



餅乾底

A	糖粉	256g
	海藻糖TREHA®	96g
	杏仁粉	120g
	低筋麵粉	864g
	無鹽奶油	512g
	全蛋(30度溫熱備用)	176g

蜂蜜杏仁焦糖

	無鹽奶油	200g
	細砂糖	250g
B	海藻糖TREHA®	30g
	海樂糖HALLODEX®	80g
	蜂蜜	130g
	鮮奶油(35%)	110g
	杏仁片	350g
	JARDIN BLEU茶葉(日本)...	10g

冬・綿

莎布蕾夾心・サブレスサンド



份量:約 50 組 保存:冷藏
(一組兩顆)

甜度低・風味佳・低吸濕性

海藻糖TREHA®改善了奶油餡常有的甜膩感,突顯各種食材的原有風味。透過組合當季食材入餡,創造多元變化。



香草餅乾

A	香草糖(日本)	240g
	糖粉	120g
	海藻糖TREHA®	80g
	低筋麵粉	1120g
	無鹽奶油	480g
	無鹽發酵奶油	480g

奶油餡

	蛋白	79g
B	細砂糖	154g
	水	50g
	牛奶	280g
	香草醬	9g
C	蛋黃	187g
	細砂糖	97g
	海藻糖TREHA®	24g
	無鹽奶油	1188g

蘭姆葡萄

葡萄乾	500g
蘭姆酒	250g

蘭姆葡萄莎布蕾夾心

- ① 一片餅乾約擠20g奶油餡。
- ② 中間放上蘭姆葡萄當夾心。

冬・綿

莎布蕾夾心・サブレスサンド



莓果果醬

	冷凍草莓粒	375g
	冷凍覆盆子粒	125g
D	細砂糖	200g
	海藻糖TREHA®	200g
	檸檬汁	20g
E	果膠粉(果醬用)	7.5g
	細砂糖	22.5g

莓果莎布蕾夾心

- ① 奶油餡對40%莓果果醬的量加入拌勻就是莓果奶油餡。
- ② 一片餅乾約擠20g莓果奶油餡。
- ③ 中間放上一個糖漬草莓當夾心。

裝飾

白巧克力	300g
米油	15g
牛奶巧克力	適量
紅色可可脂	適量
黃色可可脂	適量

糖漬草莓

冷凍草莓粒	500g
細砂糖	150g
海藻糖TREHA®	150g
檸檬汁	40g

日本海藻糖

TREHA®



性狀 白色結晶，微細粉末狀

乾燥失重 1.5% 以下 (60°C、5小時、常壓乾燥)

海藻糖含量 98.0% 以上 (總固形物中)

灰份 0.05% 以下



甜度低



外觀佳



風味佳



低吸濕佳



防止老化



組織細緻

日本海樂糖

HALLODEX®



性狀 無色透明，略帶甜味的黏稠液體

固形物 72.0% 以上

PH 4.0~6.5 (30% 水溶液)

麥芽糖基海藻糖含量 50% 以上 (總固形物中)



甜度低



外觀佳



風味佳



濕潤性佳



抗結晶



組織細緻

日本海藻糖

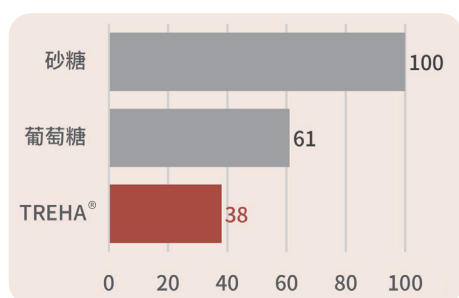
TREHA®

TREHA®是 Nagase Viita Co., Ltd. 的含水結晶海藻糖商品。海藻糖是一種由兩個葡萄糖分子經 $\alpha, \alpha-1, 1$ 鍵結而成的非還原性雙糖。日本海藻糖原廠領先全球，於1994年成功利用澱粉及酵素反應量產海藻糖，擴展了海藻糖的應用範圍。



甜度

TREHA®的甜度是砂糖的38%，甜味高雅不膩；能引出原素材的自然風味，作出低甜味的成品。

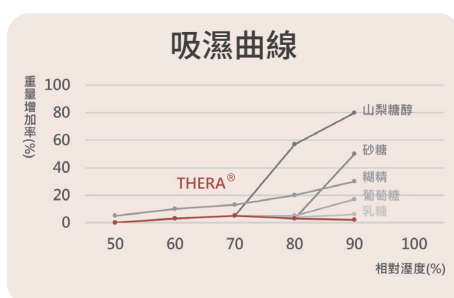


※將5%砂糖水溶液的甜度訂為100時，各種糖的相對甜度。



吸濕性

TREHA®性質穩定，不易吸溼，適合用來製作錠狀糖果、糖衣錠。在食品工廠內進行製造生產時亦無需擔心受潮，可安心使用。



25°C放置10天



著色性

TREHA®在與胺基酸或蛋白質共存的狀態下加熱，也不易引起褐變反應(梅納反應)。



水溶液中含糖12.5%、甘胺酸0.5%，以120°C加熱30分鐘

日本海樂糖

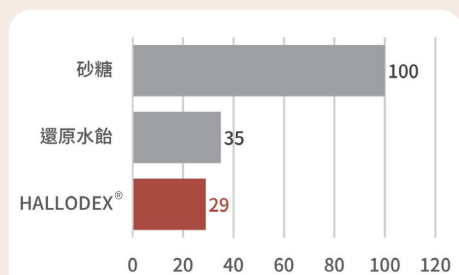
HALLODEX®

HALLODEX®是澱粉經酵素反應製成的糖漿，主成份為麥芽糖基海藻糖(非還原性四糖)。甜味溫和，餘味少。比起一般液體糖(水飴)，加熱後的著色和褐變較少，還具有矯味的作用。添加海樂糖製作的糖果不易受潮。海樂糖具調節海藻糖結晶程度的功能，建議與海藻糖搭配使用。



甜度

HALLODEX®的甜度約為砂糖的30%，低甜膩感，具有高級、清爽的味道。

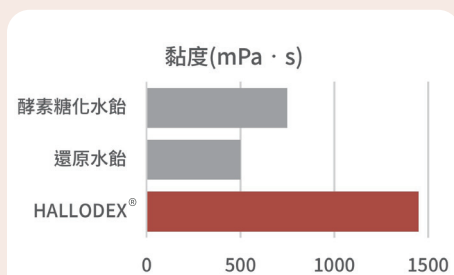


※將5%砂糖水溶液的甜度訂為100時，各種糖的相對甜度。



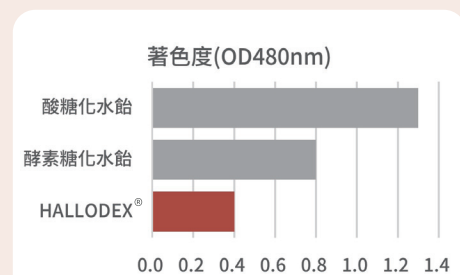
黏度

HALLODEX®具有適當的黏度，是沒有餘味的糖漿，適合改善口感等。



著色性

HALLODEX®與一般的水飴相比，加熱穩定性優異，而且與胺基酸或蛋白質的反應引起的褐變較少，因此加工適應性優異。



糖濃度12.5%、甘胺酸0.5%，120°C、30分鐘



「誠芳股份有限公司」於1992年成立，
主要銷售餐飲、烘焙原料及素材。
烘焙品牌「愛可米ALCHEMY」於2009年創立，
透過專責的烘焙服務團隊，積極與業界知名烘焙主廚、烘焙公會合作，
將更多口味創新與提升品質功能的烘焙原料及應用技術介紹給業者。

整合服務

誠芳團隊整合業務、研發、主廚及行銷人員的專業能力，
從新菜概念發想、口味及盤飾設定，直到新菜正式下市的每個階段，
都能見到我們與客戶共同打拼的身影，是客戶新菜開發的重要夥伴，
也是客戶連鎖發展的強力後盾。

與時俱進

期許團隊成員以擅於食藝及美味的專家為目標，
掌握市場趨勢，持續研發創新性餐飲原料；
依據客戶需求，即時提供專業服務，
一起攜手締造銷售新記錄。



食伯樂愛可米

誠芳官網 YouTube



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan
Tel : 886-2-23411988 Fax : 886-2-23415339 Web : www.sunfont.com.tw