

南僑烘焙

Namchow Group



2025.06月號

- 會長的話
- 產業時事 2025 台北國際烘焙展
- 專題報導 冷凍麵糰變變變
- 甘味人生 如邑堂餅家 太陽餅跨界新經典
- 烘焙之王 白楊樹糕點小舖 芋頭控新樂園
- 食旅食光 新北烘焙散散步
- 南僑新訊 粉嫩系甜點迷客登場
- 冷凍麵糰 奶油蝴蝶酥

會長的話

長達一個月的母親節檔期，慶祝的蛋糕在市面上琳瑯滿目，有的強調水果入餡、巧克力、堅果、茶香、花香等，應有盡有的各款蛋糕本體、形形色色的造型，包裝設計也層出不窮。無論是一般的蛋糕店，甚至五星級飯店，到處都是激烈的戰場。

日常中，出現在各種不同通路的蛋糕，麵包店、咖啡簡餐店、甜點店、酒吧、甚至是星級飯店等，要符合各層消費者的需要，期待著蛋糕能帶來充饑、美味、健康、情趣、話題性都不同，在此可見，蛋糕的區隔，已是重要的課題。

要在競爭激烈區分化的蛋糕市場勝出，慎選蛋糕中所用的油脂，成了“畫龍點睛”的關鍵。南僑多年來與客戶一起創造蛋糕所需油脂的特殊性，歷來的維佳烘焙油、液態蛋糕用油、Corman 奶油，米勒鮮奶油，及新開發的全植物性油脂等，成功的達到個別功能的訴求，凸顯蛋糕不同的特色價值，極致的表現所要傳遞的風味及口感，幫助客戶大力做出差異化的蛋糕，每年推陳出新，並帶來可觀的業績生意。

可以預見明年母親節蛋糕，一定也是競爭熱烈。消費者在面對收入持平卻物價上漲的難處，對母親節蛋糕的選購一定更趨謹慎，業者在各項成本的壓力限制下，要推出“超乎消費者期待”願意購買的蛋糕，必定要嚴選「特殊性」「高附加價值」的油脂，是成功的不二法門。

陳永龍

contents

會長的話

- 02 產業時事 2025 台北國際烘焙展
- 06 專題報導 冷凍麵糰變變變
- 09 甘味人生 如邑堂餅家 太陽餅跨界新經典
- 13 烘焙之王 白楊樹糕點小舖 芋頭控新樂園
- 17 食旅食光 新北烘焙散散步
- 20 南僑新訊 粉嫩系甜點迷客登場
- 24 冷凍麵糰 奶油蝴蝶酥



傳承經典 美味轉譯

2025 台北國際烘焙展

採訪撰文 | 鍾文萍

攝影 | 楊智仁



南僑攤位採挑高透視設計，空間感寬敞、通透而明亮。

亞洲指標烘焙展會台北國際烘焙暨設備展已於3月底圓滿落幕，現場集結370間廠商、1700格攤位，全球烘焙人齊聚展場，是展現手藝、創意及交流、拓展視野的烘焙盛會。

睽違5年，南僑集團在眾所期待中，閃亮

回歸台北國際烘焙暨設備展。此次攤位採挑高透視設計，空間感寬敞、通透、明亮，以「傳承經典 美味轉譯」為主軸，規劃4大展區並邀集國內外6大主廚運用頂尖食材演繹創新烘焙作品，再次掀起一波兼具經典與傳承意義的烘焙新食尚！



4大展區各有主題，提供每位觀者沉浸式體驗與多樣美味的應用方案。



南僑具有創新技術產品，更提供即時貼心的行銷服務。



貴賓區貴客盈門、座無虛席。

經典美味 創新技術

4大展區各有主題，提供每位觀者沉浸式體驗與多樣美味的應用方案。「健康新選擇」展示南僑烘焙潔淨升級油系列，提供客戶「少添加」、「成分簡單」、「更安心」的用油選擇；重磅新品全植攪拌油、全植丹麥專用油，以獨特技術，即使無奶蛋，仍能讓烘焙品擁有絕佳色澤、保濕性與極佳風味，成功突破全素烘焙品的刻板印象，養生與美味兼具的特性，詢問度超熱烈。

「漢餅甜點個食化」展現南僑新漢餅潮漢餅專用油、麵粉所精心研發製作的莓雪卡諾里卷、焦糖瑪奇朵、花開富貴之柑橘、炫風蜂蜜餅、金沙奶黃餅、天使之鈴等新作，將中式點心融合西點特色的創新手法與風味令人驚艷。「歐洲優質乳源」展示南僑三大優質進口油脂品牌：Corman 蔻曼、Freshville 富比威、Millac 米勒，搭配現場名廚示範分享，讓觀者對品牌特性、技術、運用方法都有了進一步的深刻認識。

「降本增益方案」，展現了「加值麵糰」、「烘焙烤成品」與「節慶伴手禮」的多元應用，協助客戶輕鬆製作出高品質的烘焙商品，兼顧效率與美味。

演繹烘焙與餐飲無限可能

大師秀也是吸睛焦點。Millac 潘子愷主廚《莓天開心》融合草莓酸甜與開心果的濃郁，襯出藍米勒鮮奶油的醇厚絲滑香甜。李國溢主廚《香橙布朗尼》以經典巧克力布朗尼融合香橙果香，襯托 Freshville 富比威奶油香氣。CORMAN



以 CORMAN 片油製作的鳳梨聖托佩塔，雙重麵糰結合匠人創新演繹之代表作，驚艷登場，令人眼睛為之一亮。



以全植攪拌油、全植丹麥專用油製作的品項琳瑯滿目，提供烘焙業者與消費者「全植物」的健康飲食體驗。



現場各組工作人員為參觀來賓提供即時又詳盡的解說服務。

Jonathan Léger 主廚《焦糖海鹽千層酥》香草與焦糖結合，海鹽點綴提味，內餡由 CORMAN 片油層次分明的千層酥包裹，奶香風味濃郁迷人，人氣爆棚。

南僑師傅李廷偉、陳富新《焦糖蘋果香草酥》以南僑冷凍麵糰法式奶油酥片製成雙層三明治體搭配焦糖蘋果夾心層，創造視覺與味覺雙重饗宴。南僑顧問黃福壽運用南僑新漢餅潮油脂、麵粉製作義式《莓雪卡諾里卷》，以油皮酥為外層，灌入以白鳳豆沙餡為基底的莓果、牛奶雙餡，為漢餅甜點個食化最佳力作！

潘子愷主廚準備了許多 Millac 米勒鮮奶油全球首發作品於南僑攤位展出，他表示，藍米勒動物性鮮奶油 38% 超高乳脂含量，穩定度極佳；金米勒奶霜打發率高達 3 倍，夾餡、抹面、裱花，都能有最好表現；金米勒餐飲專用奶霜收汁快速，提高烹飪效率，適合濃湯、焗烤等料理。Jonathan Léger 主廚則以 CORMAN 片油規劃了多達 10 款展示、5 款試吃與 2 款示範作品，對南僑主題明確、寬敞明亮的空間規劃印象深刻：「能激



「熟凍貝果」讓用餐變得更快速便利！



來自北愛爾蘭的 Millac 米勒鮮奶油全球首發作品於南僑攤位展出。



潘子愷主廚示範《每天開心》。



Jonathan Léger 主廚以 CORMAN 片油準備了十多款新作。

發烘焙人更豐富的靈感，做出更好的作品，是很棒的舞台！」

南僑總裁李勘文表示，南僑睽違 5 年參加烘焙展，自是有備而來，近百項優質代言產品將經典食材轉譯為全新概念烘焙作品，每道作品都是經典的致敬、創新的



拿起手機，有興趣的、值得學習的通通拍回家！



李國溢主廚示範《焙茶費南雪》凸顯出 Freshville 富比威獨特迷人的奶油香氣。



南僑顧問黃福壽將中式點心融合西點特色的創新手法與風味令人驚艷。

演繹；泡芙專用油、奶油蝴蝶酥兩項產品更在激烈競逐下勇奪「2025 TIBS 烘焙產業年度新品獎」。「參展是創新實力的展現。」他說：「我們相信能為業界帶來更蕪新開闊的視野，創造消費共感，掌握最強商機！」

冷凍麵糰變變變

撰文 | 鍾文萍

少子化、工作價值觀改變等因素，缺工已經成為各行各業普遍的難題。其實烘焙業 1930 年代就出現解方，當時美國首次使用冷藏麵糰，1954 年商業化冷凍泡芙問世，1970 年代，冷凍麵糰已在烘焙業界運用廣泛。當生活愈來愈忙碌，消費者對便利快速、新鮮現烤烘焙品的需求日益提升，更推升了冷凍麵糰的發展潛力。

現烤專賣的最佳選擇

冷凍麵糰是指將麵粉、油脂、糖等原料製成麵糰半成品，再運用冷凍原理和技術製成冷凍品，經解凍、醱酵等後續工序再進行烤焙即可出爐，具有操作簡單快速、節省時間人力、無需大量師傅駐店的優勢。在歐美、日本等烘焙大國，冷凍麵糰產品幾乎已成市場主流。在國內，為解決麵包店、飯店餐飲業者時間、空間有限及人力缺乏的經營條件，南僑從 90 年代投入生產起酥片、可頌等冷凍麵糰產品，扮演起「麵包店中央工廠」的後援角色。

為深化冷凍麵糰製作技術，南僑聘任日本冷凍麵糰專家松本恭治為首席顧問來臺指導，依據市場趨勢調整品項，生產各式類型的高品質冷凍麵糰。對



運用基礎麵糰可以縮短製程，快速做出成品；例如年度爆品可頌蛋塔，即以丹麥麵糰搭配北愛爾蘭頂級奶霜（金米勒）製成，再搭配通路獨有食材，就可變化出甜、鹹多種風味。



冷凍麵糰具有品質穩定、選擇多樣的特色，可於簡化製作流程同時豐富產品陣線，是烘焙、餐飲業態的最佳夥伴。

於店家面臨的人力短缺及空間不足問題，冷凍麵糰提供了極大的運用彈性，大幅省去師傅揉壓、桿捲、塑型等作業時間，即時提供消費者最需要的香氣與溫暖，是現烤專賣的最佳選擇。

打造潔淨產業鏈

南僑提供專業的技術支持和諮詢服務，協助店家在冷凍麵糰的應用、加工上更靈活、製作出更具競爭力的產品，在每一個消費尖峰時段都能從容應對。



冷凍麵糰解凍、醱發再進行烤焙即可出爐，操作簡單快速。

結合南僑自有油脂產品的優勢，南僑冷凍麵糰提供橫跨烘焙與餐飲領域的全方位加值應用方案。研發團隊會依據產品屬性與口感需求，開發出符合不同客戶需求的品項。例如可頌產品，可依使用油脂區分為：採用南僑自製烘焙油的香濃可頌，以及使用奶油製成的奶油可頌，讓客戶可依需求彈性選擇。

因應蔬 / 素食與健康飲食風潮，南僑更推出通過慈悅潔淨標示驗證的 NEBOS 潔淨烘焙升級油系列油品，適用於吐司、硬式麵包、丹麥及中式點心等品項。同時也提供如起酥片等可進一步加工的加值麵糰產品，協助客戶靈活開發商品、提升應用效率。

創新麵包 食味工藝

臺灣消費者對「手感」、「天然」、「現做」常有信仰迷思，南僑冷凍麵糰透過冷凍麵糰產品採標準化一貫生產流程，確保麵包品質穩定，風味、口感到位，不論是早餐時段的吐司系列，分享麵包的手撕包、巧克力圓舞曲，個食麵包系列的丹麥凱旋、青蔥布里歐，或是宵夜點心的酥餅、燒餅等，冷凍麵糰製成的麵包也能展現有如現做般的澎潤口感，一掃消費者對「冷凍」的疑慮。

從 90 年代推出冷凍麵糰產品以來，南僑持續專注於創新研



運用冷凍麵糰可以大幅提升生產效率，增加品項多樣性。

發，致力提升冷凍麵糰品質與多樣性。隨著市場對健康、便利和高效的需求增加，將推出更多符合健康、流行趨勢的產品，並將與更多餐飲業者、連鎖品牌合作，擴大並深化冷凍麵糰的應用場景與快速靈活的配送服務，為客戶帶來強大的成長動能。



HORECA 餐飲交流分享會：南僑加值麵糰應用展示介紹。



如邑堂餅家

太陽餅跨界新經典

撰文 | 鍾文萍

攝影 | 楊智仁



全台首創鐵觀音太陽餅。

說起台中名產，鳳梨酥、太陽餅、老婆餅、鹹蛋糕、檸檬蛋糕、奶油酥餅……各有代表性，其中「名產中的名產」非太陽餅莫屬。太陽餅起源於台中，據說以前縱貫線火車開到台中站就會響起溫馨廣播：「台中、台中站到囉！毋湯袂記款一盒太陽餅做伴手嘿。」那個殷勤的



劉春明廠長。

聲音串連太陽餅酥甜香綿的滋味，曾是多少人難忘的旅行記憶。

台中太陽餅店林立，競爭激烈，因此 2015 年人稱「阿東師」的林震東在台中逢甲創立如邑堂以太陽餅為主攻產品時，很多人都好奇：賣太陽餅的店家那麼多，如邑堂的有什麼不一樣？

太陽的手 刷新百年餅界經典

如邑堂官網開宗明義：「在傳統與經典中，我們選擇創造經典，不設限是我們的研發精神。」太陽餅是一種甜餡薄餅，雖然外型樸素、用料簡單，其實餅皮要桿得又薄又長，還要包覆又軟又黏手的麥芽糖，一不小心非常容易破酥爆餡，相當考驗師傅功力，被戲稱是「龜毛餅」。林震東與廠長劉春明合力突破傳

統太陽餅技術，改用高韌性的高筋麵粉提升麵糰筋性，桿捲出識別度極高的螺旋狀餅皮外觀；內餡選用活性高的糯米麥芽製作，手工揉製出獨有的 65:35 黃金皮餡比，烤焙色澤金黃、香氣細緻，餅皮層層澎澎堆疊，食感輕薄酥脆，餡料香濃、扎實、軟 Q 恰到好處，整體層次豐富飽滿，刷新了百年太陽餅的美味境界，創店第一年就勇奪「創意媽祖糕餅烘焙競賽」太陽餅組金鑽獎。

雖有冠軍金牌加持，但全新品牌想躋身烘焙界前段班，談何容易。為了突破瓶頸，林震東走出廚房，帶著名片和太陽餅守在飯店門口，親自拜訪遊客提供試吃，希望消費者透過真實體驗認識如邑堂。產品夠強，試吃體驗策略果然奏效，如邑堂門市很快躍居遊覽車團購、散客網購、網紅打卡的新熱點；另一方面仍繼續參賽，提升實力與知名度，至今共拿下臺灣 5 屆太陽餅冠軍殊榮，站穩人氣名店寶座。

釋放太陽餅無限想像

劉春明負責創意研發，傳統太陽餅在他手上變化出令人



工作人員忙著製作的老婆餅也是如邑堂熱賣商品。



椒辛肉鬆餅。

驚喜的多元樣貌。「玫瑰太陽餅」用進口天然玫瑰花瓣及台東洛神入料，花香搭配洛神特有的酸香，相得益彰。全台首創「鐵觀音太陽餅」將木柵鐵觀音茶葉磨碎融入麵糰，完美呈現苦甜平衡，獲得 2023 台灣百大糕餅金質獎。「金舞桔太陽餅」將蜜漬的宜蘭金桔融入內餡，天然果酸讓麥芽糖的甜變得更有層次，也獲得 2022A.A.Taste 風味三星獎。

劉春明指出，愈是傳統，愈要注入新創意，才有機會帶動新食潮。因此品牌成立 10 週年之際，與國際名廚江振誠重磅聯名，推出跨界台法的「法式國王太陽餅 Sun Cake des Rois」，將台中名產太陽餅結合法國經典點心國王派，使用比利時 Corman 奶油凸顯餅皮馥郁的奶油香氣，內餡選用杏仁粉、頂級奶油



如邑堂位於台中漢翔路上的旗艦店外觀氣派敞朗。

與香草籽醬製作國王派經典的杏仁奶油餡，鋪墊出細膩豐富的層次，入口後尾韻悠長，乳香縈繞久久難忘，再次釋放了太陽餅的無限想像。

台中逢甲旗艦店空間寬闊敞朗，每個遊客雙手捧著的除了滿滿太陽餅，還有同樣獲得 2022A.A.Taste 風味三星獎的椒辛肉鬆餅、也是起源於台中的檸檬蛋糕、用太陽餅工法製作餅皮的蛋黃酥、吉祥討喜的餡金流蛋黃酥……大家笑說：「好想每一種都買回家噢！」

如邑堂以台灣文化為根底，以糕餅為載體，以茶、花、水果為題，詮釋師傅們對土地的情懷，在既有風味上疊加新的可能，要打造讓台灣囡仔再次驕傲的餅，昂然走向全世界！



如邑堂位於台中漢翔路上的旗艦店外觀氣派敞朗。



檸檬蛋糕。



土鳳梨酥。



餡金流蛋黃酥。

Info
如邑堂餅家（旗艦店）

地址：台中市西屯區漢翔路 220 號
電話：04-2452-0912

白楊樹糕點小舖

芋頭控新樂園

採訪撰文 | 鍾文萍

攝影 | 楊智仁



跟香菜一樣，臺灣消費者對芋頭也是愛恨分明。不愛的戲稱芋頭是「火鍋殺手」，但其實有更多芋頭控對芋頭綿密的口感和獨特香氣深為傾倒，一到麵包店、甜點店就「只想『芋』見泥」，哪裡有好吃的芋頭產品就「食好鬥相報」，絕不錯過。位於桃園的白楊樹糕餅小舖從一早開門櫃檯結帳人潮就沒停過，這家在眾多網友心目中有著「每樣都好吃的芋泥教主」尊爵地位的小店才開業一、兩年，卻已被媒體列入「桃園最強排隊名店」，爆夯的關鍵不是別的，正是芋頭。



芋泥球。

何以解饞？芋泥最強！

白楊樹創辦人楊培亞 17 歲在鄰居師傅帶領下進入烘焙業，在基隆麵包店當學徒，每天 12 小時以上的繁重工作很快磨練出獨立出師的本事，幾年後在臺北內湖開義大利麵牛排餐館，生意穩定，但他卻發現，副餐甜點好像比正餐更受歡迎，三不五時有客人要求單賣或加點外帶，遇到母親節這種闔家聚餐的大日子，他常常一邊趕工煮義大利麵煎牛排、一邊忙著處理蛋糕訂單。「不像餐廳也不像甜點店，別說客人，我自己都覺得定位混亂。」

他收攏天馬行空的想法，專心投入烘焙。「目標太多，很容易什麼都做不好，不如從早到晚做同一件事，做好做滿。」生性沒在怕挑戰的他從基隆搬到人生地不熟的桃園開店，從零開始。因為愛吃芋泥，決定推出一系列「芋泥系」產品，採高比例純芋手工製作，滿滿芋泥給得豪邁不手軟，包括芋泥麵包、波士頓派、生乳包、蛋糕捲、貝殼脆餅、奶凍千層酥、招牌全芋泥生日蛋糕，一次滿足對芋頭的愛。看到店內師傅做出個頭驚人的



白楊樹糕餅小舖創辦人楊培亞。



(左上) 芋泥銅鑼燒。
(左下) 芋頭布丁可頌滿滿芋泥餡美味吸睛。
(右) 門市人潮絡繹不絕，這已經是白楊樹的常態。

大可頌，他靈機一動切開可頌肚子，用擠花袋擠上超浮誇的爆量芋泥餡，採納老婆建議加入布丁增加口感，巨大吸睛的「芋頭布丁可頌」就這樣誕生。某一天他如常上班，發現店裡擠得水泄不通，有人甚至遠從基隆跑來，一問之下才知道有部落客在網路上發了一則關於芋頭布丁可頌的食記貼文，立刻把各地芋頭迷通通召喚過來朝聖，譽為「芋頭甜點的宇宙中心」，一定要收藏起來：「隨便買，絕對不踩雷！」

大甲芋＋金米勒奶霜 正港美味藏不住

美味制霸的芋泥餡堅持自製。採用肉質鬆軟細膩、

時令芋頭綿密顆粒細緻的口感，整體香氣扎實濃郁，蒸熟後加入金米勒奶霜拌勻交融，奶香芋香風味豐富細緻，口感濕潤綿密，單吃也超讚。「必須能完美凸顯芋泥滑順的口感，乳脂濃郁又不會搶走芋頭的香氣，也可以延緩芋泥餡乾裂的速度，在這些方面，金米勒奶霜的表現讓人很驚艷。」夏季、秋冬芋頭含水量不同，他透過調整奶霜、牛奶比例來維持芋泥全年如一的穩定口感。原本堅持現削現蒸，但考量到芋頭有產季產量的問題，改採芋頭冷凍切片，省去人力手削的時間，好騰出更多餘裕構想新產品。

芋泥餡不易保存也無法冷凍，雖說糖是芋泥的天然防腐劑，但為了保留芋頭風味，楊培亞不願提高糖



芋泥千層酥。

的使用比例。「曾有客人說我們的芋泥產品『太不甜』，但也有人反應『甜度剛剛好』，所以我還是應該做我自己認同的產品，自己喜歡，客人才會喜歡。」從早上到中午未曾中斷的客潮，驗證了他的想法無誤。

白楊樹每一顆麵包堅持烤出梅納反應完美的褐色，蔥麵包的青蔥鋪滿，邊角必定烤到酥脆，吃來



楊培亞（中）和他深為倚重的師傅們。

才不油膩；紅豆麵包又大又圓又澎，一顆抵兩顆。芋泥波士頓派的芋泥足足有 5 公分厚、整體重達 1 公斤，客人笑「根本是包著蛋糕的芋泥糕。」接下來白楊樹還要致力加大芋頭在風味光譜上的跨距，從滑順到顆粒，從甜柔到鹹香，深度演繹芋頭這個百變食材的無窮魅力！



波士頓派芋泥厚度足足有 5 公分厚，料多扎實。



芋泥麵包。



青蔥麵包。

Info 白楊樹糕點小舖

地址：桃園市桃園區大有路 537 號
電話：03-325-9655

麵包島內旅行 5 《新北篇》 新北 本島最北端城市 烘焙散散步

撰文 | 鍾文萍

照片提供 | 裕馥西點、金蕎麵包店、益堂烘焙本舖、盛蒼企業



好味在這裡



永和、景美

裕馥西點 在地送禮首選

1989 年創立，現有永和、景美兩家門市。堅持使用上等原料，生產用心美食，深受周邊街坊鄰居喜愛，2017-2024 年獲獎無數：

2023 台灣百大糕餅伴手禮「雪花餅」榮獲金質獎

2024 新北嚴選「鈔票鳳梨酥」潛力獎

2024 台灣百大糕餅伴手禮「鈔票鳳梨酥」金質獎

老闆黃湘賓創作的核桃派、南棗核桃糕、金錢鳳梨酥口碑遠播，每逢年節，雙囍禮盒、五福禮盒更是在地人搶買的伴手禮首選。

新北市永和區保福路二段 92 號（永和店）
02-2925-4795

台北市文山區羅斯福路六段 258 號（景美店）
02-2931-7241



中和

金蕎食品 健康與美味並重

中和首屈一指的糕餅名店，以「健康與美味並重」為核心理念，養生新選中和新名產－黃金帝王酥以中國清朝皇族流傳的御用糕點改良研發，手工製成，Q、軟、酥、脆的口感令人難忘。其他人氣商品還包括：做工細緻日式奶油花捲；鬆軟香綿的巧克力車輪蛋糕、法式可可；春天必吃的冰心草莓；鹹香迷人的法式洋蔥培根、特製燻雞麵包、黃金雞排麵包等鹹味麵包，款款經典，令人一吃就愛上！

新北市中和區連城路 265 號
02-22479111、22494458

好味在這裡



板橋

益堂烘焙本舖 放學後的好朋友

看到益堂烘焙本舖時尚新穎的外觀，很難想像這是一家創立於 1980 年的老字號。主打台式麵包、點心、生日蛋糕，對板橋在地人而言，是個提供全日餐食的好去處。每天下午四、五點鐘麵包出爐時間，正好也是附近國中小學生的放學時間，常見爸媽帶著小朋友一起來挑選採購，興高采烈滿載而歸。這裡也是板橋人採買各種年節特色伴手禮的好去處，台式點心的咖哩酥、蛋黃酥、綠豆椪尤其受歡迎，千萬別錯過。

新北市板橋區重慶路 308 號
02-2963-0585

淡水

盛蒼企業 台灣第一家冰火波蘿專賣店



不用到港澳，也能吃到道地的冰火菠蘿！盛蒼企業成立於 1999 年，結合麵包、飲料、蛋糕「三合一」的創新作法，創立的「台灣 BOLO 冰火菠蘿」為台灣第一家冰火波蘿專賣店，現烤現賣，層層包覆油脂的麵包烤焙後金黃香酥，夾入冷凍奶油迸發迷人口感，超好吃。全台門市共 13 家，位於淡水老街的「波羅旺」為新北市唯一門市。當麵包出爐的那一刻，香氣瀰漫，特別吸引遊客聞香停駐，在淡水的陽光和海風中，品味充滿濃濃異國情調的美味麵包。

新北市五股區中興路一段 46 巷 27 號 2 樓（總公司）
02-2984-0185

春天到！ 粉嫩系甜點迷客登場

示範 | 潘子愷 Eric (每天開心)、烘焙商品開發處 (愛心泡芙) 攝影 | 楊智仁 整編 | 鍾文萍

美味簡單做

愛心泡芙

NA080150 冷凍泡芙麵糊 (加值應用)

解凍

① 冷藏隔夜解凍，再放室溫（攝氏 $25^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ）回溫至攝氏 15°C 左右。時間約需 90 分鐘 ± 10 分鐘。

成型

- ② 取心型模具沾麵粉，在烤盤做記號排列。
- ③ 將解凍的麵糊放入擠花袋，搭配圓形花嘴，在烤盤上擠出心型。麵糊重量約 18 克 ± 2 克。
- ④ 蓋上心型菠蘿皮（厚度約 0.3 公分，重量約 10 克）。

烤焙

【層次爐】

- ⑤ 上火攝氏 $190^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ 、下火攝氏 $200^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ ，烤焙 20 分鐘 ± 2 分鐘
- ⑥ 開風門、關上下火，燜約 20 分鐘 ± 2 分鐘。
- ⑦ 成品出爐。

【旋風爐】

以攝氏 $160^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ，烤焙 30 分鐘 ± 1 分鐘。

裝飾

⑧ 白巧克力融化加入色粉調勻，放入擠花袋，做出喜愛的裝飾圖案線條即可。

注意事項

1. 烤焙時，請依烤箱爐性及烤焙量適當調整溫度及時間。
2. 心型圈模型號：SN3766
3. 花嘴型號：SN7068 圓形花嘴（出口直徑：13.5 公釐、入料口直徑：25 公釐、高 40 公釐）



步驟①



步驟②



步驟③



步驟④



步驟⑥



莓天開心



OB780719
Millac 藍米勒動物性鮮奶油 (38%)



OB780561
Freshville 富比威奶油



材料

A 達克瓦茲 (40cm x 60cm x 2 盤)

杏仁粉-----	400 克
糖粉-----	400 克
蛋白-----	640 克

做法

- 杏仁粉、糖粉、麵粉一起過篩，蛋白打發，加入打發蛋白拌勻。
- 將麵糊倒入烤盤抹平，以上火攝氏 190℃、下火攝氏 160℃，烘烤約 25 分鐘。

B 草莓凍

草莓果泥-----	300 克
細砂糖-----	14 克
檸檬汁-----	15 克
吉利丁-----	6 克

做法

- 吉利丁泡入冷水軟化。
- 果泥、細砂糖、檸檬汁混合，加入吉利丁融化拌勻。
- 倒入模具冷凍。110 克 / 個。

C 草莓卡士達

草莓果泥-----	550 克
蛋黃-----	60 克
細砂糖-----	30 克
玉米澱粉-----	20 克
富比威奶油-----	200 克
吉利丁-----	6.8 克

做法

- 果泥、蛋黃、糖、玉米澱粉拌勻後煮沸。
- 加入泡軟的吉利丁拌勻。
- 降溫到約攝氏 40℃，加入常溫富比威奶油拌勻乳化。
- 擠一層草莓卡式 (120g) 到草莓果凍上，冷凍備用。

D 開心果薄脆

無糖開心果醬-----	120 克
海鹽-----	0.7 克
巴芮脆片-----	40 克
白巧克力 30%-----	140 克

做法

- 白巧克力隔水加熱融化，和所有原料拌勻。
- 攤開在矽膠布上，再蓋上矽膠布壓平到約 0.2 公分厚，冷藏備用。

E 開心果慕斯

牛奶-----	200 克
細砂糖-----	56 克
蛋黃-----	56 克
吉利丁-----	9 克
白巧克力 30%-----	200 克
開心果醬-----	66 克
藍米勒鮮奶油-----	480 克

做法

- 蛋黃、砂糖、開心果醬等充分拌勻後，將煮沸的牛奶沖入拌勻。
- 回煮到攝氏 80℃~85℃成英式蛋黃醬，然後加入吉利丁拌勻。
- 沖入巧克力中，以均質機乳化。降溫到約攝氏 30℃，然後和打成六分發的奶油拌勻。

F 開心果淋面

白巧克力 30%-----	90 克
藍米勒鮮奶油-----	50 克
細砂糖-----	30 克
水-----	30 克
鏡面果膠-----	95 克
吉利丁-----	0.6 克
開心果醬-----	22.5 克
櫻桃白蘭地-----	8 克

做法

- 奶油、糖、水、鏡面果膠一起煮沸，加入吉利丁拌勻。
- 沖入巧克力中以均質機乳化。
- 加入開心果醬及櫻桃白蘭地，再以均質機乳化即可。



步驟④



步驟⑩



步驟⑥



步驟⑬



步驟⑰



步驟⑱



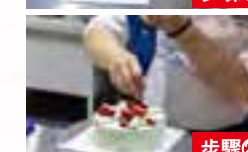
步驟⑭



步驟⑲



步驟⑳



步驟㉒

最後組裝

- 把達克瓦茲 100 克和開心果薄脆 75g 重疊壓實，切出 5 寸大小。
- 在 6 吋圓形模具中先灌入一層慕斯 200g，然後把凍好的草莓果凍及卡士達放入中央。
- 再灌入一層慕斯 80 克到 9 分滿，然後放入切好的達克瓦茲及開心果薄脆 (薄脆朝上)，並壓實。
- 冷凍定型後，在上方表面以剩餘的慕斯擠上線條，脫模再噴上白巧克力噴砂 (1:1)。
- 在線條間隙擠上開心果淋面 30 克點綴，最後以草莓及開心果裝飾即可。
- 成品。

奶油蝴蝶酥 輕盈酥脆 精緻首選

蝴蝶酥以酥脆口感、馥郁乳香及獨特的砂糖顆粒感深受喜愛，由麵糰、片狀奶油、砂糖層層堆疊、桿壓烤焙而成，材料簡單卻費時費工。為協助客戶減少繁瑣前置作業、提升生產效率，南僑油脂精選比利時頂級 CORMAN 發酵奶油，層層包裹原味麵糰，只要取出預先刻痕的棒狀麵糰，依照切線分切擺盤入爐，即可烤出如蝴蝶雙翼般的精緻外型、酥脆濃香的經典蝴蝶酥。

奶油蝴蝶酥特製冷凍麵糰具有簡化流程、縮短備料及製作時間、外觀精緻吸睛、快速豐富商品品項等特點，集美味、便捷、創新於一體，為市場帶來全新升級，榮獲 2025 TIBS 烘焙產業年度新品獎(原物料組)，讓您用最經濟的人力和時間，輕鬆做出最專業頂級的法式美味！



使用手機掃描 QR Code
即可索取樣品及給予建議！



本公司冷凍麵糰與烘焙油脂
榮獲 ISO22000 及 FSSC22000
國際認證肯定



發行人 | 陳正文

整合企劃 | 油脂與冷凍麵團事業部

執行製作 | 天下雜誌整合傳播部

發行所 | 其志企管文化股份有限公司

地址 | 台北市中正區懷寧街 64 號 2 樓

電話 | 02-6619-3000

網址 | www.namchow.com.tw

登記證 | 行政院新聞局出版事業登記證局版台誌第 901 號

中華郵政北台字第 1947 號執照登記為雜誌交寄版權所有，未經同意不得轉載

出版日期 | 2025 年 06 月

南僑油脂事業股份有限公司

台北市中山區建國北路一段 21 號 4 樓

總機：02-6619-3100

全台營業所地址／聯絡電話

台北所 | 台北市中山區建國北路一段 21 號 4 樓／02-6619-3132

桃園所 | 桃園市龜山區興邦路 35 號／03-371-0287

台中所 | 台中市西屯區工業區 31 路 7 號／04-2358-1350

高雄所 | 高雄市鳥松區東山路 2-10 號／07-732-4598

羅東所 | 宜蘭縣五結鄉五結路三段 443 號／039-601358



南僑烘焙潔淨升級油系列

少添加

成分
簡單

更安心



OCL20014
南僑烘焙潔淨升級油
日式白油



OCL32006
南僑烘焙潔淨升級油
無添加攪拌油



OCP32180
南僑烘焙潔淨升級油
全植攪拌油



OCP32191
南僑烘焙潔淨升級油
全植丹麥專用油



OCL31003
南僑烘焙潔淨升級油
酥油



OCP32191
南僑烘焙潔淨升級油
全植丹麥專用油