科麥 BAKER'S KINGDOM
台北・上海
2015冬季號第031期

烘焙人俱樂部

Baker's Kingdom, Bakers' Club

國內郵資已付
基隆郵局許可證
基隆字第 229 號
雜誌
無法投遞請退回

中華民國郵政基隆郵局雜字 第31號雜誌執照交寄

發行人：賴淑櫻
台北 科麥股份有限公司
地址：新北市汐止區康寧街169巷27-1號2樓之3
電話：02-2695-4158
傳真：02-2695-4168
郵編：22180

科麥與您共創烘焙王國-專營高級冰品、烘焙食品原材料、機械設備

微酸、麥香、新食感
Puratos麵包研習會
日本長谷川雅明大師呈現

世界麵包大賽冠軍!
台灣之光、科麥之傲!
第五屆世界麵包大賽台灣特別報導

食材"巧"搭・甜蜜配對
貝可拉巧克力秋季分享會
比利時Joris Vanhee優瑞斯.凡喜大師呈現

2015咖啡世界
科麥與您相約南港展覽館
香氛陶醉、繽紛冰品、專業盛會

果香濃郁、口感滋潤
Panettone義大利聖誕滋味
歡渡聖誕溫馨佳節

味蕾突破性的感受
微酸、麥香、新食感



Puratos
Reliable partners in innovation

麵包研習會

示範大師

長谷川雅明Hasegawa Masaaki老師

Puratos Japan首席研發示範師暨烘焙技術部門總監

其對日本市場及烘焙商品流行趨勢掌握度極佳，
對Puratos集團商品有精闢研究，熟悉產品運用，
擔任日本極受歡迎的Puratos歐天克Otentic及
酸麵種風味粉Sapore系列亞洲區推廣大使。

簡 歷

1977年投入日本烘焙界至今近40年，多次至歐洲見習觀摩。
1985年正式加入Puratos集團日本子公司。
1992年獲得日本加州葡萄乾烘焙大賽冠軍。
在日本及各國舉辦多次麵包及烘焙講習研討會。



創新！歐洲麵包演化新層次！
What's your Flavor!

Great tasting breads starts with Sapore
Sapore酸麵種風味就是美味關鍵



· FRESHNESS 新鮮
香味、時刻、口感為最重要的元素。
開放式廚房(亞太區75%消費者認同)，營造新鮮感且現場香氣刺激買氣。

· 主題佈置 Otentic & Sapore Bar 麵包風味體驗吧 ·







▼科麥麵包師傅示範老窖機魯邦種液態麵種







麵種醒酵機
(老窖機)



秘訣&小提示
TIPS & TRICKS

- 老窖機魯邦種：
品質穩定，蓄養容易+搭配Sapore風味粉即即可呈現多樣風變化。
- 冷凍麵團容易缺乏風味香氣，Sapore風味粉是工業型客戶的解決方案。





酸麵種軟麥粒
12. 5kg/桶

Sapore Softgrain
酸麵種軟麥粒

優 點

- 以酸麵種煮熟的穀物。
- 攪拌過程顆粒保持完整。
- 可保持麵包口感，不像一般穀物會吸收水分使麵包變乾。

O-tentic
2015年秋季新品
Otentic Durum
歐天克-杜蘭小麥

酸味柔和、日本熱銷



(歡迎索取樣品)





貝可拉巧克力秋季分享會

食材巧搭・甜蜜配對

示範大師

Joris Vanhee 優瑞斯. 凡喜大師呈現

Puratos亞洲研發中心西點暨巧克力總監

比利時籍的優瑞斯. 凡喜大師，出身於比利時正統巧克力及西點訓練，2005年起即定居日本。結合十年日本市場經驗，源源不絕的靈感，完美演繹歐洲傳統與東方細膩，每年東京巧克力沙龍都發表驚艷之作。科麥東京巧克力團慕名前往上課，今年終於能再次邀請優瑞斯大師來台。

獻給所有專業的夥伴及貝可拉愛好者！

CHOCOLATE food pairing

チョコレート・フードペアリング・ガイド

Belgian Chocolate, Belcolade Chocolate

秉持原料純正，維繫比利時傳統

*創新。獨特席拉諾香味分析法

Les Aromes de Cyrano

巧克力食材配對Foodpairing

*豐富。系列完整，風味濃醇為專業人士所設計

*日本市佔率第一。



甜點主廚經歷

2005 "Doel"日本大阪

2004 "St Anna"比利時Zottegem

2001 "Paul"Nazareth

2000 "Creades"

1995 "Debailleul"

獎章記錄

2003 義大利"Artisanal Ice World Champiohship" 銀賞

2002 比利時"Prosper Montagne Chocolate" 巧克力大使

2001 比利時"Mondarine Napoleon" 金賞

1999 法國"Charles Proust" 銅賞

1998 比利時"George Boute" 金賞











Cacao is Cool and Trendy

貝可拉邀請您沉浸在巧克力苦甜之外的多樣風貌

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
承襲正統，名符其實
比利時貝可拉巧克力

分享會內容

巧克力食材配對概念及應用
日本精品巧克力市場及西點趨勢分享
手製巧克力/ 巧克力運用(燒菓子/慕思/飲品..)

有著淡淡歐洲文藝氣質的比利時籍Joris Vanhee大師，是Puratos亞洲研發中心的巧克力總監，旅居日本長達十年，作品更添加了日本細膩禪意，西點界期待以久的貝可拉巧克力分享會，終於在秋季楓紅之初圓滿呈現於科麥公司，Joris Vanhee老師示範七種巧克力甜點，會中更分享目前日本流行食材巧搭甜點、巧克力裝飾藝術經驗。

Joris Vanhee老師幽默風趣的講習，讓在場學員收穫滿滿，老師身為比利時人卻有日本十多年的巧克力西點經驗，甜點帶著些許恬淡東方口味，讓小編意外的喜歡，分享會中使用的器材與手法更是滿滿日式創意雅緻風格，小編滿心期待。





◀會後大家爭先與Joris Vanhee大師合影，相約明年科麥再見







◀Joris Vanhee老師精巧示範貝可拉巧克力裝飾藝術



▲Joris Vanhee老師與科麥團隊同仁合影

蒙布朗-飲品
Mont Blanc
產地精選
Lait Collection
委內瑞拉牛奶粒
Venezuela
法式栗子 x 蘭姆酒
Maron × Rum



『東京觀察・日本流行預測』

- 大蘋果熱潮，餐飲界環繞紐約主題NEW YORK
- 不敗商品進化篇，白巧克力布朗尼搭配草莓正風靡
- 經典法式新浪潮，閃電泡芙即將席捲







世界麵包大賽冠軍！

台灣之光、科麥之傲！

2015年 Modial du Pain 第五屆世界麵包大賽於2015年9月27日法國里昂的Saint-Étienne聖伊天恩博覽會舉行頒獎典禮，科麥公司麵包師傅陳永信勇奪世界麵包總冠軍，更一舉奪下藝術麵包特別獎，打敗了來自日本、比利時、義大利等十二國家麵包師傅，陳永信師傅與他的教練王鵬傑師傅，和助手郭家文同學，一同站在世界麵包最高榮譽冠軍舞台上，揮舞著台灣國旗、台灣國歌正環繞全場時，陳永信與教練、助手們都忍不住紅了眼，流下男兒淚，內心無比激昂吶喊著『我做到了』。

每兩年舉辦一次的Modial du Pain世界麵包大賽是由法國一群擁有國家頒發最高榮譽工藝首獎的MOF(Meilleur Ouvrier de France)麵包大師發起組成法國麵包大使協會主辦，它和吳寶春2010年奪金的路易樂斯福世界盃麵包大賽Coupe du Monde de la Boulangerie同為世界重要的麵包技術競賽。

世界麵包大賽主辦單位同時也宣布，明年將首度辦理前六強精英賽，且由台灣來承辦，他也於現場直接邀請了台灣以外的前五強，亞軍法國、季軍比利時、第四名義大利、第五名日本、第六名澳洲等國家代表隊，明年到台灣參賽。期待台灣能再創佳績。



陳永信師傅
Chen, Yung-Hsin

第五屆世界麵包冠軍
5th Modial du Pain

科麥公司烘焙部麵包顧問





高達一公尺的”牛魔王”展現麵包絕佳藝術

2015年世界麵包大賽台灣隊成員

(右2)助手：郭家文(代表單位：東南科技大學)
(右1)參賽選手：陳永信(代表單位：科麥股份有限公司)
(左2)教練：王鵬傑(代表單位：莎士比亞烘焙坊)
(左1)領隊：張明旭(代表單位：國立高雄餐旅大學)

台灣隊歷年參賽紀錄

2011年第三屆 武子靖 甜麵包特別獎
2013年第四屆 王鵬傑 藝術麵包特別獎、總成績亞軍
2015年第五屆 陳永信 藝術麵包特別獎、總成績冠軍

MONDIAL DU PAIN
GOUT & NUTRITION

科麥陳永信師傅 2015年10月05日
光榮奪冠返國分享茶會暨媒體說明會





科麥公司備感榮耀與喜悅，在大家長盧總經理的號召下，在舉辦了溫馨的分享說明會，陳永信師傅及台灣隊表達心路歷程感謝烘焙界各位重量級貴賓與台北市政府觀光傳播局簡余晏局長、法國在台協會前來共襄盛舉，亦吸引記者媒體蜂擁而至，科麥公司竭誠的與您分享世界麵包冠軍光榮與喜悅。並將此榮耀歸給台灣烘焙界！



牛魔王威振全球！

沉潛靜待如水牛，蓄勢浴火如魔王

Quiet and studious as buffalo, Rising from fire as Bull demon king

『陳永信展現台灣牛精神』

台灣以農立國，牛是功不可沒的角色。溫馴、勤奮、耐苦是牛的特質，但倔強固執的牛脾氣一發，也是令人難以消受。早期台灣人勤勉堅韌、吃苦耐勞、忍辱負重的個性，常被比喻成牛的精神，也就是這些特質勾勒出【台灣人真實紮根一步一腳印，堅定不移就會勝利的信念】。

陳永信師傅以台灣牛做為台灣的代表，結合歷史小說中-牛魔王角色，呈現出台灣人勤奮堅韌的精神。牛魔王長年累月居住在火燄山中，練就武藝高強本事，環境炎熱就如同麵包師傅終年在高溫下工作，這也象徵著全世界的麵包師傅都像牛魔王一樣，因為職業的關係，需長期忍受著高溫，工作辛苦但卻不曾埋怨，不斷精益求精，展現麵包高深技藝，所以特別將牛魔王的手臂、肩膀放大，傳達手是麵包師傅最重要的部位，肩膀更代表麵包師傅更有擔當，用食材製作成的麵包是讓人吃的健康安心，陳永信師傅更深感榮幸成為一位麵包師傅，對於自己選擇的行業有著莫大的榮譽感。

『讓全世界 看見台灣、聽見台灣』

此次更藉由牛魔王的藝術麵包，勉勵期許在世界各地辛苦打拼的台灣人，要記住並學習擁有台灣牛的精神，並時時保持樂觀的態度，和心懷感恩的心，夢想終會實現。



藝術麵包類特別獎
牛魔王

『世界冠軍麵包』參賽選手必須一人加上一位助手一同完成法國麵包、健康營養麵包、天然酵母麵包、天然酵母有機麵包、國家特色麵包、甜麵包、藝術麵包等六大類22款麵包，限時八小時內完成。陳永信此次藝術麵包-牛魔王，打敗群雄勇奪藝術麵包特別獎成功吸請，以台灣牛的刻苦耐勞、勤奮、溫馴特色加上歷史小說人物的武功高強形象設計，讓整座高達110cm的牛魔王，震撼全場來賓，不管牛角、身上戰袍與臉部表情，都做到極緻工藝性。但在這追求完美工藝的背後，卻有不怕辛苦與失敗的挫折感，陳永信為了牛角的角度美感與固定性，共練習了不下50次，當中更整座倒下五次的打擊，都打不倒他的堅持，常一人挑燈夜戰無數個夜晚，心中對麵包的熱情從未滅息，終讓這座代表台灣牛精神的牛魔王，驚豔全球。

為了在國家特色麵包上展現充份的『台灣味』，他以關廟鳳梨熬煮烘烤後糅入了麵團，做成鳳梨形狀的麵包，上面寫著『旺』字，祈求好運到來；三明治則是烏骨雞口味，搭配干貝、枸杞、紅棗、淮山、人參等中藥材燉煮雞肉，加上番茄、蔬菜、還有烏骨雞蛋做成的溏心蛋，做成極具營養價值均衡的健康三明治，還有大湖草莓乾和埔里玫瑰花做的草莓玫瑰布里歐，和台灣桂圓做的松子桂圓布里歐等等，陳永信在這六大類的麵包中完美的行銷台灣在地食材，讓他在大會頒贈特別獎一藝術麵包類給他後，更讓他一舉拿下世界麵包大賽的總冠軍最高榮耀，成為新一代烘焙界的台灣之光。











歷年台灣隊在世界麵包大賽中屢創佳績，而使台灣麵包製作之工藝實力受到全球的關注、倍獲世界麵包烘焙工藝界之認同與肯定。

AMBASSADEURS DU PAIN(世界麵包大使協會)於此次理事會中決定在2016年舉辦第五屆前六強台灣邀請賽，並考慮將2017年第七屆大賽首度移至法國以外之國家辦理。



華麗多元麵包手藝展現-世界冠軍麵包



2015年世界麵包大賽完整獎次說明

總成績

冠　軍:台灣
亞　軍:法國
季　軍:比利時
第四名:義大利
第五名:日本
第六名:澳洲

特別獎

有機麵包：比利時
甜麵包獎：法國
藝術麵包：台灣
最佳助手：義大利
健康麵包：日本











科麥
BAKER'S KINGDOM

相信實力 相信科麥

世界麵包冠軍全台感恩分享會

12月初全台熱烈巡迴（報名敬請洽詢科麥各區業務）



陳永信師傅
第五屆世界麵包大賽
5th Modial du Pain
冠軍

世界麵包大賽指定專用麵粉
MDC partenaire meunier officiel du 5ème Mondial du Pain
~ 即將為您引進 ~

Panettone 聖誕麵包

Panettone 是義大利經典的麵包之一，它充滿濃郁奶油香醇並散發獨特果乾美味。

相傳在西元1495年，人們為了慶祝聖誕節，有位米蘭公爵(Ludovicoil Moro)特邀請城裡所有的貴族到他的城堡，參加一場奢華的宴會，宴會進行了好幾個小時，一直到要上甜點的時刻，主廚大失所望地發現他精心準備的甜點烤焦了，這個意外將使他及所有的助手都十分害怕遭受嚴厲刑罰。這時，一個叫Toni(湯尼)的男孩，他是主廚的學徒，(但他愛上了主廚的女兒)，他上前跟主廚說他已經為整個城堡所有的僕人及他的情人準備好了一種點心，(是一種有葡萄乾和糖漬水果的麵包甜點)，而這個湯尼的麵包(Pane dei Toni)就是如此呈現在公爵的餐桌上，每一個人都覺得湯尼的麵包(Pane de Toni)很美味，從此米蘭人都以Panettone作為聖誕麵包來慶祝聖誕節。

之後，到了西元1821年湯尼的麵包變成了自由的象徵，人們以紅色的櫻桃和綠色的柑橘取代了葡萄乾和檸檬皮，以紅白綠三種顏色代表義大利國旗的顏色。

流傳至今，湯尼的麵包(Pane de Toni)由於義大利大量移民至南美洲，因此在南美洲也是廣為流行的麵包(Panettone)。





『2015咖啡世界每日限量推出』

嚴選原料，嚴謹工序，義大利聖誕滋味

活化酵母：使用義大利BFL天然酵母，耗時12小時培養。

果味酒香：將吐魯番薄皮葡萄乾、蔓越莓乾，浸泡法國頂極美廚蘭姆酒五天以上。

選用日本優樂美酸酵奶油，攪打麵糰後，經低溫長時間酸酵熟成，烤焙後呈現給您口感濕潤、香味馥郁的潘納托雷PANETTONE聖誕麵包。

2015世界麵包大賽冠軍- 陳永信

陳永信師傅監製

科麥嚴選Panettone麵包材料

義大利麵包粉

結合百年母種製成的天然酵母，提供麵包獨特風味。

包裝：5kg/盒，15kg/袋



西餅巧克力粒-可可含量：51%

均衡的巧克力香味，耐烤用途廣泛。

包裝：5kg/盒，15kg/袋



法國頂級美廚糕點調味酒

新鮮水果釀造，完全釋放香醇風味。

包裝：1L/罐，6罐/箱



珍珠糖：1號. 2號. 4號

比利時鬆餅專用糖粒，像珍珠裹滑裝飾效果佳。

包裝：5kg/盒，10kg/袋





比利時鬆餅-4號

科麥吐魯番薄皮葡萄乾

皮薄、肉Q、甜度佳

包裝：350g/罐

12.5kg/箱





香氛陶醉、繽紛冰品、專業盛會

義式冰淇淋 Total Solution

從微店生產→工業型量化
從冰淇淋/霜淇淋→造型冰棒

- 原料 COMPRITAL（基底、淋醬、醬料）
- 設備 Elmogel HIBER CUBE
- 冰點變化 silikomart
- 展店規劃與設計
- 多功能巧克力調溫設備 SELMI
- 貝可拉巧克力、葡萄乾、酒漬櫻桃...等原物料產品

竭誠為您提供最佳的技術與服務，期待與您相會!

・展場限量驚喜銷售活動・

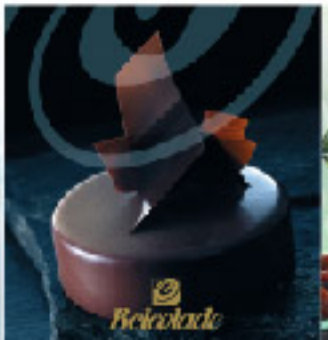
Chocolate	比利時貝可拉巧克力
Panettone	聖誕麵包
Griottines	法國酒漬櫻桃
Raisin	吐魯番薄皮葡萄乾
Gelato	義式冰淇淋

為您預告聖誕滋味

・FHC CHINA 2015環球食品及酒店設備展覽會。
・馬可・波羅國際義式冰淇淋大賽，高手雲集，科麥公司熱烈贊助!

Marco Polo Gelato international challenge CUP

科麥 BAKER'S KINGDOM 台北・上海






Origins 貝可拉《產地精選巧克力系列》

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
承襲正統・名符其實
比利時貝可拉巧克力

精由獨特席拉諾Cyrano分析法辨識風味組成。採用不同產地可可豆，唯有最具鍵別度風味才能入列。感受濃烈土質煙燻、花香耐人尋味、堅果溫暖陶醉...



烏干達
苦甜粒
Uganda

佛烈斯特羅可可豆(Forastero)，以其經典的可可風味及低酸度聞名。

可可亞的高含量賦予這個濃郁深黑的巧克力至極的可可亞口感，隱含著土質氣息、扁豆香氣以及輕微的煙燻風味。

可可含量80%

厄瓜多爾
苦甜粒
Ecuador

納戚諾可可豆(Nacional)，非比尋常的絕緻風味及濃郁香氣是其主要特色。

可可的極高含量卻傳遞了令人驚異的溫和風味，具有綿密的口感和不可思議的香氣，透過可可亞絕緻的口感，引發出耐人尋味的花香，再以細膩的榖實感結尾。

可可含量71%

哥斯大黎加
苦甜粒
Costa Rica

崔尼塔瑞歐可可豆(Trinitario)一種濃烈的黑巧克力，精緻的苦味可可口感為其特徵。

誘人的煙燻及木質香氣，加上絕緻苦味可可，呈現令人心神搖蕩的傳統滑順黑巧克力。

可可含量64%

巴布新幾內亞
苦甜粒
Papua New Guinea

崔尼塔瑞歐可可豆(Trinitario)，明顯的威士忌及煙燻的味道，加上微酸的可可口感是這個巧克力的主體。

濃厚的煙草配上淡雅的磨菇完整了其風味，創造出極具個性的味覺體驗。

可可含量64%

秘魯
苦甜粒
Peru

來自秘魯的科里歐羅及崔尼塔瑞歐混合種的可可豆(Criollo and Trinitario)

不可錯過的水果提味伴隨清淡苦味可可亞，創造了令人驚設的秘魯巧克力。微苦的可可帶有自水果乾提煉出來的香甜，讓人永難忘懷這種巧克力的滋味。

可可含量64%

萬那度
牛奶粒
Vanuatu

佛烈斯特羅可可豆(Forastero Cocoa Beans)

牛奶、焦糖及煙燻風味，這個牛奶巧克力有濃和的特性並傳達出強烈及振奮人心的可可風味，隱含著咖啡與香辛料香氣。

可可含量44%

委內瑞拉
牛奶粒
Venezuela

科里歐羅及崔尼塔瑞歐可可豆(Trinitario)

是一種較濃郁的牛奶巧克力，帶有鮮明的榛果、焦糖及香草特色。這個巧克力結合了強烈可可風味，烘烤過可可豆的印象及明確富含堅果味道，成就這個獨特的牛奶巧克力。

可可含量43%

哥斯大黎加
牛奶粒
Costa Rica

崔尼塔瑞歐可可豆(Trinitario)經典且充滿乳脂的牛奶巧克力，令人沉溺陶醉其中。

可可豆經烘焙過的淡淡香氣引領出濃純乳脂風味伴隨著些許橄欖及丁香與木質的溫暖感，提供絲緞般滑順的食用口感。

可可含量38%



包裝：1kg/袋；8袋/箱

SELMI CHOCOLATE MACHINERY

義大利多功能巧克力調溫生產線設備



最受歡迎的機型 "PLUS(加值型)"

1. 機種、成熟、合理化且人性化。
2. 使用數顯控制面板操作，溫控簡易正確，可多功能運用。
3. 產品品質穩定、衛生。
4. 節省人力，是目前最優的巧克力設備，也是最值回票價的投資。

CUBE s.r.l.
MACCHINE PER GELATI

魔方1.5商用冰淇淋機

適合：餐廳、咖啡廳、飲品店、學校、研發室、家庭...等。

性　能

1. 最大產能20分鐘內，可生產冰淇淋1.3L。
2. CUBE 採用環保材料，高效能電機和綠色製冷劑。
3. 機殼、內鍋、攪拌器，採用不銹鋼材製造。
4. 按鍵式開關，操控更便利。
5. 人性化思考:
   - 安全透明蓋移除時，攪動槳自動停止
   - 製冰過程，若漿料變得太硬電機產生負荷時，自動關閉

規　格

尺寸：350x350x350mm
耗電：220V 1P 440W
容量：1.3L
氣體：冷媒R404a
重量：25 KG



elmogel
GelatoArt&Technology

義大利冰淇淋專用設備



殺菌冷卻機 Pasteurizer


不鏽鋼內鍋


洗滌裝置

特　點

1. 電腦監控，品質穩定。
2. 電控面板，操作簡易，記憶模組使用方便。
3. 一體成型不銹鋼機身，配備洗滌裝置，清洗便利。
4. 密閉式圓筒汽缸蓋設計，獨特冰淇淋取出口，乾淨衛生。
5. 中央安全鎖設計，訊號燈提示功能，異常即時處理。
6. 最完備的設計，符合衛生要求最嚴格的日本市場。



硬化製冰機 Batch Freezer


電控面板


圓筒汽缸取出口





義大利Silikomart原裝進口商品，符合美國FDA及歐盟LFGB食品安全認證，使用100%天然食品級純液態矽膠所製成，輕巧且耐用。

義式冰淇淋，繽紛之餘更有造型。

MADE IN ITALY
義大利原裝進口















科麥烘焙人俱樂部
2015冬季號 第031期

科麥營銷網絡圖



微博平台

WeChat平台

Line平台

科麥股份有限公司
BAKER`S KINGDOM INT`L INC.
客戶服務專線：08000-51500（諧音/我愛500）
台北總公司：新北市汐止區康寧街169巷27-1號2樓之3
電話：02-2695-4158 傳真：02-2695-4168
Http://www.bakerskingdom.com
E-Mail:bkt@bakerskingdom.com

中壢：中壢市環西路32之1號 電話：03-402-5258
台中：台中市北區樹川西路四段65號 電話：04-2201-4906
嘉義：嘉義市西區大同路370-1號 電話：05-235-2526
高雄：高雄市仁武區環潮路522-1號 電話：07-373-7899
上海分公司 上海市長寧區中山西路1039弄8號
電話：021-63053990 傳真：021-63013922
各地分部 & 辦事處
南京・北京・成都・西安・瀋陽・杭州・東莞・武漢・青島・
廈門・廣州・安徽・寧波・蘇州・鄭州・昆明・天津・哈爾濱