

G x TAIWAN GÂTEAUX®

ASSOCIATION www.cake123.com.tw

4
2022
No.241



本月主題



Chocolate Art Craft
Techniques

協會比賽 第21屆 GÂTEAUX盃 台灣蛋糕技藝競賽

本月特集 巧克力工藝的技巧

名店探訪 Maison de Petit Four



TAIWAN
Gâteaux

Advance Notice
活動預告

技術
講習

各類工藝 講習會



Demonstration of craft art

2022 GÂTEAUX盃
職業組冠軍選手 作品示範分享



1 工藝蛋糕講習

糖花藝術工藝
拉糖藝術工藝
巧克力工藝

預定

2 父親節蛋糕發表會

3 聖誕節蛋糕技藝競賽說明



暫定

7/27

主辦 / 社團法人 台灣蛋糕協會

f 台灣蛋糕協會

洽詢專線：(02)2790-4268
www.cake123.com.tw



本月特集 Special topic

012 巧克力工藝的技巧

協會報導 Contest description

- 003 2022年第二十一屆
GÂTEAUX盃 台灣蛋糕技藝競賽
- 035 2022台北國際烘焙暨設備展報導
協會會員篇
- 036 第七屆第五次理監事聯席會議

封面作品 2022GÂTEAUX盃 台灣蛋糕技藝競賽

· 職業組 糖花藝術工藝 冠軍 林惠蕙
(大仁科技大學 餐旅管理系)

· 職業組 慕斯蛋糕 亞軍 楊正鈴
(南臺科技大學 餐旅管理系)

配方製作 Recipe

028 2021聖誕節蛋糕技藝競賽 得獎配方3

店鋪行銷 Management

- 014 日本名店 - Maison de Petit Four
- 022 西點蛋糕店的
新型冠狀病毒防疫指南
- 034 日本蛋糕店熱銷產品
椰果



協會宗旨 Exhibitor Profile



推廣台灣蛋糕文化



培育一流主廚、經營者

專業技能教育



台內團字 第1040049186號

發行人：何文潔

監察人：林婉玉

執行長：林廷隆

設計：孫于棠

設計助理：程郁庭

會務：林淑惠

翻譯：呂思靜、林婉玉、陳怡成、
陳世育、林上峻、林佩儀

發行：社團法人 台灣蛋糕協會

地址：台北市內湖區行善路48巷18號6樓之2

TEL-(02)2790-4268

FAX-(02)2794-8568

信箱：gateaux.cake123@gmail.com

印刷：花樓印刷公司

TEL-(02)2504-4555

匯款資訊

帳號：108-10-032791-6

戶名：台灣蛋糕協會 華南銀行城東分行

ATM轉帳代碼：008



欲刊登廣告者，歡迎來電洽詢 (02)2790-4268 / 林小姐



粉絲專頁



官方網站





GÂTEAUX盃 蛋糕技藝競賽

THE 21TH GÂTEAUX CAKE CONTEST

由社團法人台灣蛋糕協會所主辦的「第21屆GÂTEAUX盃蛋糕技藝競賽」於2022年台北國際烘焙暨設備展期間熱鬧展開！本屆學生組及職業組參賽者高手雲集，募集了近百件超高水準精湛的作品同場切磋技藝、參加烘焙界年度盛事。同時感謝一路以來支持相伴的贊助廠商，讓我們一齊打造提供給台灣選手接軌國際眼界的GÂTEAUX盃蛋糕技藝競賽舞台！

主辦/社團法人 台灣蛋糕協會
協辦/日本洋菓子協會連合會
台北國際烘焙暨設備展



贊助廠商感謝名單 Sponsors

比賽、活動贊助金 20萬元 台北市糕餅商業同業公會

比賽、活動贊助金 2萬元

台北市糕餅業職業工會	新振發食品股份有限公司
元寶食品股份有限公司	十代有限公司
英屬開曼群島科島科麥集團(股)公司台灣分公司	以旺幸福菓子工坊
活力信(總信)食品有限公司	羅濂手作藝術坊
歐華酒店	花樣設計工作坊
總億食品工業股份有限公司	蛋糕協會執行長 林廷隆 個人

獎品-日本專業烘焙器具&日印商品禮券

貝印株式会社、桂泰實業有限公司

拉糖工藝講習用原料 嘉祿企業有限公司

現場蛋糕冷藏展示櫃 吉野國際冷凍設備股份有限公司

比賽、活動贊助金 2萬元+專業烘焙材料

比利時商台灣焙樂道(股)公司台灣分公司
 巧克力工藝組(職業/學生) - Belcolade比利時貝可拉 產地精選越南黑巧克力粒
 聯發食品股份有限公司
 小西點與巧克力組(職業) - 可巴可Cacao Barry 秘魯阿多索莊園調溫巧克力65%

加州葡萄乾管理委員會
常溫蛋糕組(職業) - 加州葡萄乾

宜勤包裝股份有限公司
米粉蛋糕組/常溫蛋糕組(職業) - 金色底紙盤

吉焮貿易有限公司 杜瓦保潔多(環境衛生)

專業蛋糕裝飾用原料 大福國際商貿有限公司

學生支援現場活動 開平餐飲學校



各界專業人士 熱情參與

GÂTEAUX盃台灣蛋糕技藝競賽頒獎典禮的與會貴賓，來自國內外廠商代表、經營者、各大飯店及店家主廚、烘焙系學校代表、本會理監事委員及會員，為本屆典禮更添風采！台灣蛋糕協會執行長林廷隆於頒獎典禮特別感謝理監事委員們一路伴隨協會成長，以及感謝各界贊助廠商的全力支持參與，讓大家有目共睹GÂTEAUX盃台灣蛋糕技藝競賽水準越來越高、年年成長！

會長何文薰不但給予本屆參賽選手高水準的作品肯定，也另在職業組冠軍作品之中選出大會會長賞，評審團隊也在冠軍作品中以嚴謹的專業眼光評選出評審委員賞，以資鼓勵。感謝各界貴賓熱情共襄盛舉年度盛事，以及選手們各展技藝長才的精采作品競賽，讓第二十一屆GÂTEAUX盃台灣蛋糕技藝競賽圓滿成功！



日本貝印(株)贊助貝印禮券
3000元，由拉泰實業有限公司
董事長 韓樹大 頒贈予大會
會長獎&評審委員獎選手。



▲由台北市糕餅商業同業公會常務理事 謝介倫代表頒贈比賽活動贊助金20萬元，給予蛋糕協會支持辦賽比賽。

◀特選名譽理事 英屬開曼群島高科麥集團(股)公司台灣分公司 總經理 盧社智 勉勵選手。



▲何文薰會長頒發評審證書予擔任本次評審代表。



▲何文薰會長代表台灣蛋糕協會，致贈感謝狀予支持贊助協會比賽之會員廠商代表。

詳細報導見
5月會刊

豐富有趣的專業課程

本次展期間也規劃了專業職人的示範講習會，特別邀請到2018年拉糖藝術工藝冠軍 呂智誠師傅，帶來特別為課程設計的「拉糖工藝現場示範」；以及每年都令人期待的「烘焙限定手作課程」，本次邀請到協會委員李冠瑩老師(小確幸Le Petit Bonheur)，及G Cake Revolution 廖怡雯老師；更有法國雷諾特廚藝學院的「雷諾特課程說明會」，為大家帶來最新校方進修資訊，更多詳細報導詳見5月會刊！



冠軍
職

評審
委員獎



李又貞 台灣首府大學
烘焙系
主題 / 虎年迎新春

非常感謝這一路上支持與鼓勵我的師傅和朋友們，也很謝謝協會給予這個舞台，讓我能夠在比賽舞台上成長與磨練，並在比賽舞台上認識許多專業技術的師傅，並互相交流與請益，最後也很感謝學校的栽培與家人的支持，得獎只是一時的，今後還會在烘焙這條道路上，繼續努力下去。

審評
講評

口味均衡不突兀，符合市場需求，商品價值豐富。



小西點與巧克力
Confiserie & Chocolate

亞
職



楊芷柔 景文科技大學
烘焙系

主題 / 情有獨鍾

季
職



李妍靚 景文科技大學
餐飲管理系

主題 / 我的台灣



頒獎人 / 聯華食品(股)公司 烘焙部副理 曾現賢

審評
講評

層次豐富，口味分明。部分作品食材須個別處理，調味要加強。

米粉蛋糕 Rice Flour Cake

佳
職



黃晨祐 高雄餐旅大學
烘焙管理系

主題 / 金鑽米仔

冠軍
職



游孟穎 吉煥貿易有限公司

主題 / 晨曦·豐收

很開心能得到這份殊榮，我覺得自己的實力還有待加強，得獎後多少會得到較多關注與審視，更警惕自己應該要努力精進一些。

當我拿到獎盃時，我的感受不是本來預期的“成就”，反而有一種“起點”的感覺，覺得自己還有很多地方沒有學好，滿意的作品還不夠多，認為應該再更努力一些才可以符合這個榮譽應對的實力，我想這個階段我是在對我自己追逐的。

很感謝這一路上幫助過我的老師及朋友，也謝謝師傅給我許多意見與指導，謝謝蛋糕協會創造這個平台，謝謝大家。

翻糖捏塑藝術蛋糕 Decorative Exhibit

冠軍
職



陳安琪 景文科技大學
餐飲管理系

主題 / 布袋戲

很高興有機會可以在這次比賽中獲得名次。完成作品的過程中，讓我了解自己的不足是需要更努力的向前邁進；在期間也獲得不少的幫助及支持，十分感謝2022 GATEAUX盃讓我受益良多。

佳
職



頒獎人 / 歌華酒店 總經理 何宗祺



張惠琴 僑光科技大學
餐飲管理系

主題 / 飛躍

審評
講評

背景處理及筆觸細膩度可以更用心，顏色乾淨度要加強，作品故事性可以表現得更完整。



老師作品展示

Teacher's Product



羅漾手作藝術坊
Carol Young
Handmade Clayart



以旺幸福果子工坊
Yvonne Home-made
Bakery House



糖藝術工房
Taipei Sugar Art



小確幸
Le Petit Bonheur



大福國際商貿
有限公司
G Cake Revolution



巧克力工藝

Chocolate Art Craft 的技巧

Techniques

巧克力工藝與杏仁膏、奶油霜、拉糖工藝並列為工藝作品。本次由淺入深從調溫到基礎部件製作、上色、組裝小技巧等，由二葉製菓專門學校栗原老師為我們示範巧克力工藝技巧。

調溫工程

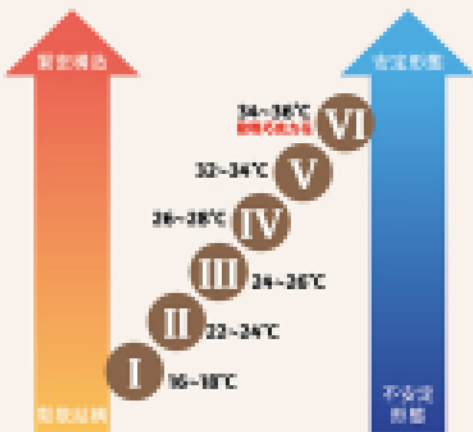
調溫工程就是使巧克力內部結晶安定化的操作，維持良好的樣態，這並不只使用於巧克力工藝的操作，同時也是巧克力技術的第一步。本次介紹三種巧克力調溫方式，依照個人喜好挑選操作練習，本次採用大東巧克力的「57%苦甜巧克力」來進行示範。

◆ 可可脂結晶的多樣型態

巧克力中含有的油脂成分叫做可可脂，其目的是將可可脂的結晶穩定在適合作為食品的巧克力的狀態。如下圖(1)，可可脂結晶的狀態根據溫度產生變化，根據溫度帶分為6種類型。據說適合巧克力的是在32~34°C時形成的「V型」，為了在此狀態下穩定，一般採用將加熱至50°C左右的巧克力暫時冷卻至比V型的適當溫度低的27~29°C左右，再上升到

V型的適當溫度31~32°C的方法(參照下圖2)，保持整體為V型結晶。這次要介紹的調理方法都是手工進行的，另外也有自動進行該工序、維持適當溫度，保持融化狀態不變的保溫機。大量使用巧克力或是計時比賽時，使用巧克力保溫機都非常有用。下圖(2)是苦甜巧克力的溫度帶，使用牛奶巧克力與白巧克力時的溫度數值會有些許差異。

另外同樣都是苦甜、牛奶、白巧克力，各企業銷售的產品之間也會存在微妙的溫度差，只要偏離適當溫度1°C，狀態就會變差，所以要注意。每個巧克力產品包裝都記載着融解溫度(最初融解溫度)、下降溫度(暫時降到V型適當溫度以下時的溫度)、調整溫度(維持V型的溫度)，所以要根據產品種類調整溫度。



▲ 圖1 - 可可脂的結晶多態性

V型結晶特徵

- 顏色更黑
- 脆化耐熱 (可耐14°C高溫)
- 光澤度較亮
- 具潤滑感
- 清潔時容易擦淨
- 容易脫模 (容易脫模)
- 不容易產生白霜現象

巧克力的調溫

巧克力的結晶的溫度帶與融解溫度不同，並與原料有關。一個溫度帶為巧克力的特性與融解溫度無關地變化的。所以融解溫度；是一般的結晶溫度帶與融解溫度的關係。巧克力的融解溫度與融解溫度無關地變化的。所以融解溫度；是一般的結晶溫度帶與融解溫度的關係。



▲ 圖2

▲ 圖2 - 調溫時溫度變化與結晶的關係

栗原老師 過往作品精闢解說

栗原老師挑戰大型巧克力工藝是在2019年和2021年，通過自己的回顧和比較，向我們講解兩個作品中留下了什麼、改變了什麼。



2019年
Japan Cake Show
日本東京蛋糕博覽會

巧克力工藝部門
大會會長獎受獎作品

這是首次挑戰大型巧克力工藝的作品。以捏塑人物為主進行挑戰，人物朝三角形位置配置，讓整體更具美感。

2021年
Japan Cake Show
日本東京蛋糕博覽會

巧克力工藝部門
大會會長獎受獎作品

本次依然採用捏塑人物為主進行挑戰，最大的改變為顏色的調配，增加細部配件，獨創的世界觀，用線條擺脫厚重感，獨具一格的嶄新作品。



◆「形」

巧克力工藝技術中最喜歡捏塑工法，長期以來於作品中展現捏塑技巧，也成為自我風格展現的一環。挑戰的作品中大多以巧克力捏塑為主，2019年的作品中以南瓜為發想，創作出擬人的風格，製作4隻人物。本次沒有考量作品平衡配置隨興發想，結果花芯燈柱等變得過於筆直，沒有流線動感，人偶更增加了其他零部件的繁雜感，整體評價過於厚重，以此為反省。2021年作品進行改善，人偶依然以三個構成不變，將圍圍糕列入擺放，柱子採用自然風的彎曲，人偶的手部指尖等細節進行加強，讓原本存在的厚重感跳脫出過往進而改善。



◀ 2019年作品最初下面兩隻人偶配置、大小、位置、配色等與蛋糕進行交互擺放，最終得到的結果。



◀ 2021年作品擺脫過往厚重感的束縛，將巧克力混合酒精製作成強度更高纖維度更高的餅乾。

◆「色」

近年來，巧克力工藝朝巧克力原色的方向設計可以獲得評審青睞，我本身也喜歡以巧克力原色來製作工藝品，但是巧克力零部件搭配橘色系人物的話，整體看起來就是很昏暗。2021年作品進行顏色更動，綠葉、白花、具光澤的蘑菇等配置，讓作品增添些許亮點，但是人偶採用巧克力原色來進行配置，依然有進步空間，未來假使有再挑戰工藝作品，應該會做顏色上的調整。



◀ 木頭、車輪、橘子、花、街燈等整體活用巧克力本身顏色與光澤來進行調配，主要是以人偶採用橘色來做整體作品的妝點。

PROFILE



栗原 梢 老師

出生於埼玉縣，二葉製菓學校畢業後擔任學校教師助手一職，現在擔任蛋糕麵包實習主任一職。曾獲2015年內海會青年組拉模工藝金獎，2019、2021年日本東京蛋糕博覽會大型巧克力工藝部門大會會長獎，2017年味覺與技術部門金獎等諸多受獎經歷。

INFORMATION



二葉製菓學校

東京都武藏市
吉祥寺本町2-23-8
<https://furuya.ac.jp/confectionery/>

▶ 2021年作品中以明亮

為主軸進行設計製作，斗笠狀的蘑菇呈現巧克力色澤，對比人偶採巧克力色，讓作品更豐富。





經營管理 Management

西點蛋糕店的

新型冠狀病毒 防疫指南

Prevention and Control
of COVID-19

自主性導入防疫指南

如大家所知新冠肺炎在日本國內蔓延，政府已發布緊急聲明並呼籲民眾合作共同防疫，但在此期間，負責製作日常生活不可缺少的食品之製造業，日本有要求繼續經營，西點蛋糕店的部分也請各會員店共同協力。

緊急事態宣言的部分，雖然已在疫情擴大速度稍微放緩的5月末解除，但新冠病毒傳染病防治專家會議已預測今後將會再流行，所以提出「經營者或業界團體，透過業種或整個設施制定，自主性的導入防疫指南」。

雖說是食品製造業，但由於業態繁多，所以難以制定統一的

指導方針，因此連合會參照「一般財團法人食品產業中心」和其他業界團體的防疫指南，製作西點蛋糕業界的防疫指南，並在此篇作介紹，希望各店舖可依據各自的狀況採取行動，為避免傳染病擴大，努力防疫。

● 基本防疫概念

- 1 擔任食品供給的食品製造業要有，食品製作業是確保國民生活與經濟安定，不能沒有的工作的自覺，因此繼續營運是被允許的。
- 2 食品製造業的部分，雖然只要日常實踐一般衛生管理就可以預防新冠病毒的感染擴大，但要瞭解的是除了製作現場外，賣場、更衣室、員工餐廳等地方也可能有三密（密閉空間、密集場所、密集接觸的狀況）的狀況發生，因此採取適當的對策是必要的。
- 3 除了以食品製造提供的層面來看外，也請協力針對消費者的消毒和三密狀態進行迴避，徹底的去執行防止感染擴大。

● 具體導入方法

1. 清掃・消毒

- 1 員工應活用酒精消毒，並頻繁的消毒和洗手。另外店舖入口處要擺放酒精，讓顧客可以例行手部消毒。
- 2 門把.....等不特定多數者會觸摸的地方，也要保持清潔並定期消毒。
- 3 沾染鼻水或唾液之垃圾，也要放入塑膠袋並盡可能密封綁好，回收垃圾的人員也要配戴手套和口罩，脫去後要用肥皂清水洗手。另外使用過的口罩和手套也要放入別的容器進行管理。



2. 預防接觸感染及飛沫感染

- 1 員工配戴口罩和面罩來服務客人。
- 2 在櫃檯安裝透明隔層，防止飛沫傳染。
- 3 為防止現金造成的傳染，請戴手套或托盤來收取現金，避免直接接觸現金。
- 4 顧客直接接觸商品（單獨包裝之商品等）有可能造成感染，請規劃可以不用觸摸商品就能購買的對策。



- 5 休息室和員工餐廳是較容易傳播病毒的地方，控制用餐人數，盡可能避免面對面用餐或不必要的交談。
- 6 更衣室也是許多工作人員使用的地方，必須留意，將單次進入更衣室的人減少，避免群聚和過度接觸。

保持社交距離

- 1 食物生產現場的部分，為確保人與人之間的距離，要從新檢討作業的方法和動線。
- 2 避免與人接觸，確保人與人的盡可能保持2公尺（最少也要1公尺）的距離。
- 3 店內的部分，為防止混雜和過度密集，要限制客人入場人數，另外排隊結帳時，可以透過地板畫線等方法，表示間距。

保持空氣流通

正確的操作和管理換氣設備，努力維持室內空氣清淨。若室內的空間沒有充分的換氣設備，門窗要定期開啟通風。



關於員工

透過傳單和啟事，向員工宣傳預防新冠狀病毒傳染的基本知識，並提供必要的教育，確保預防傳染的措施可以落實執行。

關注員工每天的健康狀態，並對員工進行以下的指導。

- 員工應進行自我健康檢查記錄。
- 必須對自己的身體狀況有所察覺，如果出现發燒、如有感冒二等症狀不舒適的症狀，就要馬上停止工作並報告當班休息。
- 預防到報告的溫度繼續判斷是否要上班，必須請專業員工取得休養。
- 上班通勤時，儘量選擇不去使用公共交通工具的方法，並利用樓梯。
- 避免長時間增加環境的濕氣累積。
- 每位員工都應注意適當的營養和充足睡眠，管理自己的健康。
- 當班班長可以根據本場所所選擇的標準和基礎去改善食品製作的環境，就可以確保能達到品質達到有效預防傳染的預防。
- 根據場所的內容，根據環境的動向，必須還會根據標準對傳染的預防和實施配屬的標準進行修改。



中文月刊試閱

在不降低商品品質的狀況下，不斷充實內部

Maison de Petit Four



主廚經營者
西野之朗



SHOP

Maison de Petit Four本店
東京都大田區仲池上2-27-17
TEL.03-3755-7055
<https://mezoputi.com/shop/>

為了對應營業額的增加 不斷讓生產效率持續進化

位於東京都大田區的「Maison de Petit Four」，是1990年由西野之朗創立的第一間日本燒菓子專賣店。2004年開始有冷藏西點蛋糕的販售，除了本店，南馬込還有一間分店。西野回顧2021年這樣說到。

西野

由於新冠疫情的關係，城市裡的西點蛋糕店變忙了，本以為去年會稍微穩定，沒想到相同的狀況依然持續。在家裡享用甜點的人變多，新來的客人也增加不少。本店已經營了30年，我想還是有未開發的客層。在新冠疫情前都是因為工作時外出，剛好走到這裡而發現本店，我想這部分也有增加。

本店在十幾年前就導入網路販售，因新冠疫情影響，網路市場的部分也還在持續擴大當中。



▲冷藏小蛋糕約有27~28款，平均單價為540日圓。由於原材料的漲價2022年有考慮要調漲價格。

西野

經營的方式漸漸地改變，網路販售本就有穩定成長，疫情前網路銷售額成長，特別是機車子，也是全日本的訂單。一天有500件出貨。雖然管理起來很費工夫，但本店十多年來也發展出一套獨自的Crown Home，所以也能維持穩定。

本店的網路商店由兩位專員負責，包裝方面由打工員工來進行。網路營業額的部分約占整體的2成。有不少西點蛋糕店也想導入網路販售，但要進行時才發現有許多困難的地方。

西野

國家調高店內的營業額，只要品質穩定增加銷售額，但也不容易，若只靠網路銷售的話，要增加業績，要減少成本開支，要從更從更廣面看，要有經營一間店的心才行。

西野特別提到，決定交貨期和生產量很重要，若沒有事先訂立生產計畫，很容易爆單，所以要在



▲蛋糕櫃上面還擺有「國王派」和「conversation菱格千層鬆塔」.....等傳統法式點心。

能對應的範圍內去執行才可以。這兩年來，西點蛋糕店也為了對應防止新冠疫情感染擴大，營業時間縮短2小時。休假的部分，在疫情前已改成周末双休，但營業額沒有下降，反而逆成長。

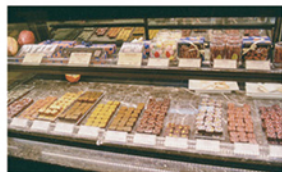
西野

將營業時間縮短，並增加休假，聽起來雖然恐怖。但商業經營就是要有勇氣，我想許多店都因疫情關係有許多新的嘗試。只要試著嘗試，客人就會順應店鋪配合。這樣勞動環境也變好了。

營業天數減少，勞動時間也縮短。也就是勞動環境變好了，但營業額卻是增加的，生產量也是增加了。也就是說生產效率有提升的必要。

西野

疫情期間導入顧客點數或功利的機會——等，在評價的範圍去改善顧客的點數。冷凍庫的部分圖3-4年增加了不少，要對顧客這樣，才能應對營業天數減少與營業時間縮短。



▲巧克力的展示櫃。



職業組 常溫蛋糕 冠軍

冠軍



王月蘭 (台南應用科技大學 餐飲系)

主題 平安夜 SILENT NIGHT



感謝台灣蛋糕協會提供機會讓選手表現，常溫蛋糕是我沒信心的一個項目，透過這次競賽能夠更精進自己很開心。

1 香料紅酒可可蛋糕

紅酒漬無花果

紅酒	250ml
無花果	180g
丁香	5顆
八角	3顆
肉桂棒	4根
肉豆蔻	2顆

香料可可蛋糕體

無鹽奶油	400g
------	------

上白糖	200g
細砂糖	150g
全蛋	55g
蛋黃	28g
無鹽奶油	20g
起酥油無花果	28g
可可粉	15g
香草精粉	17g
起酥油	20g
煉乳粉	30g
泡打粉	2g

裝飾淋面

7%乳脂煉乳	200g
可可粉	40g
杏仁油	40g

2 柑橘薑汁蛋糕

蜜漬薑丁

薑汁	200g
細砂糖	40g
蜂蜜	15g
純淨水	10g

柑橘薑汁蛋糕

麵粉、無鹽奶油	3顆
細砂糖	10g
上白糖	45g
全蛋	20g
無鹽奶油	85g
全蛋	85g
泡打粉	2g
無鹽奶油	25g
薑汁	15g
檸檬汁	8g
泡打粉	5g

檸檬醬

無鹽奶油	3顆
檸檬汁	14g
細砂糖	30g
全蛋	25g
鮮奶油	25g

檸檬糖霜

無鹽奶油	400g
------	------

檸檬汁	18g
細砂糖	18g
水	18g

3 茶香青蘋果塔

塔皮

無鹽奶油	180g
麵粉	160g
杏仁粉	28g
泡打粉	100g
鹽	1g
全蛋	80g

香草糖炒青蘋果

青蘋果	250g
細砂糖	45g
檸檬汁	1顆
無鹽奶油	20g
檸檬汁	18g

茉莉茶香醬

茉莉茶葉	10g
鮮奶油	120g
牛奶	75g
細砂糖	28g

茶香杏仁奶油餡

無鹽奶油	8g
杏仁粉	100g
無鹽奶油	85g
細砂糖	80g
全蛋	90g

職業組 常溫蛋糕 亞軍

亞軍



龔靜宜 (台灣首府大學)

主題 幸福、祝福 Love Filled Christmas



感謝台灣蛋糕協會提供這次比賽的舞台，讓我能透過這機會，藉由觀摩其他選手的作品與意見交流，增廣見聞並提升自我的烘焙製作能力。

1 紅藜米地瓜蛋糕

岩石皮

奶油	40g
細砂糖	70g
全蛋	40g
麵粉	110g
無鹽奶油	18g

覆盆子醬

覆盆子醬	200g
------	------

蛋糕體

杏仁粉	180g
細砂糖	180g
奶油	400g
全蛋	408g
泡打粉	243g
麵粉	143g
泡打粉	8g
煉乳粉	80g
無鹽奶油	284g

上飾

杏仁糖	50g
無鹽奶油	5g
肉桂粉	40g

2 咖啡草莓乳酪磅蛋糕

乳酪磅蛋糕

全蛋	255g
細砂糖	225g
無鹽奶油	30g
無鹽奶油	142g
乳酪	217g
細砂糖	200g
泡打粉	15g
小蘇打粉	15g
檸檬汁	180g
檸檬汁	180g

咖啡甘納許

咖啡豆	14g
HT	141g
巧克力	230g
奶油	20g

肉桂核桃酥波羅

無鹽奶油	72g
細砂糖	22g
肉桂粉	8g
檸檬汁	20g
麵粉	251g

3 杏仁脆巧克力塔

塔皮

奶油	70g
麵粉	50g
全蛋	82g
泡打粉	8g
杏仁粉	18g
細砂糖	143g

杏仁醬

杏仁粉	80g
細砂糖	80g

杏仁糖餡

杏仁糖	80g
鹽	3g
奶油	40g
杏仁油	143g

巧克力內餡

苦甜巧克力	120g
奶油	80g
全蛋	90g
細砂糖	15g
UHT	200g
無鹽奶油	7g

內餡/裝飾

無鹽奶油	60g
杏仁糖仁	50g

椰果 Nata de coco

撰文 / 山本 侯充
White Space Marketing Consultant



突然「不可思議」的熱銷

在1993年時，椰果「突然*」熱銷，感到驚訝的人應該有很多吧。當然大部分的人不知道這是什麼東西，就如同彗星般的登場，是種「半透明」、口感軟、有嚼勁的不可思議的東西，讓人印象深刻。在人氣甜點中，是有意外效果的商品，有爆發力的引起了流行。在泡沫經濟末期的時代，這個新奇的物品有著話題性，可能是熱銷的第一原因。

*「突然瘋狂熱銷的椰果」
『FOOD BUSINESS』1993.9月號

菲律賓的甜點食品

nata de coco是西班牙語，nata是「(牛奶等)液體上面形成薄膜的皮」的意思，coco是「椰子」的意思，所以指的是「椰子水的表面薄膜型成的固狀物」。加糖的椰子水內加入醋酸菌後發酵，上面的凝固物通常

TAIWAN
GATEAUX®
ASSOCIATION

是切成骰子狀使用，乳白色、寒天狀，獨特彈性的口感，有一點類似荔枝的風味。

看原產國語譯音，椰果是源自暹羅合聲神上，且暹羅語稱halo-halo會用同一個常用的音標方式，是國產食材之一。[halo-halo是暹羅語「混合」的意思]對問世這單詞，感到不可思議的人應該很多吧。

走向流行的一步

前面所提到的雜誌『FOOD BUSINESS』有提到，在1977年左右進口的綜合水果內就有椰果，並有紀錄在1986年左右以單品進口過，但是在當時是「花很多精力推銷的商品」。認知度低的商品為何突然熱銷，其中有被忽略的意外主因。分析原因，值得注意的是組成要素的「讀法」和「組合」，在此不使用熟知的halo-halo來稱呼新商品。

口感的趨勢

暹羅的是一種暹羅國有的口感。原產國語「軟&濕潤」的日本人為求更對稱地寫成「滑順感」1991年，寫譯音口感時便的點數在小學及初中的人間普及程度，動機是因為加強小兒的咀嚼力，防止牙齒疾病而在德國誕生，在國外十分受歡迎。因此在日本也開始慢慢流行起來，因為軟糖的流行，所以日本人在這期間對於對彈性的口感增加了興趣。

相反的，提拉米蘇之外的人氣甜點類，口感趨勢主流是「軟&濕潤」加上「奶香黏性」的「滑順感」。椰菓單體要在甜點市場受到支持，難度很大。

點燃椰菓熱銷的火種是家庭餐廳D，其菜單名稱單純就只是寫「椰菓」，是一種和價格的組合物（複合口感）的餐點，成為熱銷的要因，奶香味的口感和彈性口感同時擁有是其魅力。（參考圖示）

複合口感

不同口感

滑順感
軟&濕潤
&奶香黏性

- ★彈性
- ★酥脆感
- ★etc.

中文月刊試閱



協會會員篇

台北國際 烘焙暨設備展報導

2022



「2022台北國際烘焙暨設備展」於3月17日至20日在台北南港展覽館1館順利展出！今年度烘焙展也集結了各家優質烘焙業者及廠商參加。

蛋糕協會執行長林廷隆代表協會熱情拜訪元寶食品、聯發食品、自盛國際、嘉崧企業、貝印株式會社及拴泰實業、加州葡萄乾管理委員會、18度C巧克力工房等會員廠商攤位，現場氣氛十分熱絡。

中文月刊試閱





社團法人
台灣蛋糕協會

第七屆第五次 The 7th of 理、監事聯席會議 fifth conference

日期：2022年3月17日 地點：台北國際烘焙技設備展 南港展覽館1館

★ 討論主題

- 一、2022年第21屆GÂTEAUX盃蛋糕技藝競賽之作品
評分審查。



★ 出席人員

理事長：何文薰 執行長：林廷隆
副理事長：陳郁芬、陳世育、莊淑嫻
理事：李宙禧、周耀君、王凱弘、萬人輔
黃汎偉、吳薰貽、林政陞、賴維秀
監事：林婉玉、簡文英、曹存仁、甘明祥
胡智強、王先正
委員：胡明嘉、潘瑞祺、賴毓宏、蘇子涵
李宗盛、何宗嶽
列席：蔡奇志、劉靖農、林詩雅、蔡佩倫
張修銘、張為凱、謝岳恩

 TAIWAN
GÂTEAUX®
ASSOCIATION