TETSUNO BAKING INFORMATION

TBI 烘焙資訊

https://www.tetsuno360.com/ 2022 報刊（7-11月）

no.20

鉄能社 TETSUNO

目 錄
CONTENTS

調酒風麵包 …… 2

夏日對策 – 消暑麵包 …… 3

烘焙繁盛學塾年間講座【第二次】…… 4

秋季主題麵包 …… 5

台南健康嘉年華 …… 6

極生法國講習會 …… 7

三吉油脂公開講習會 …… 8

台灣國際咖啡展 …… 9

烘焙繁盛學塾年間講座【第三次】……10

TBI烘焙資訊第20號 2022年11月發行

調酒風麵包

由俊毅師傅以調酒為發想所衍生的調酒風麵包系列產品，這系列商品是使用現在與日本同步最新發表的生法國麵糰所衍生。

生法國是款利用了星野薔薇天然酵母麵包種淡雅芳醇的風味特色與鐵塔法印富有彈性又有優異化口性的特色所製作的商品，再搭配上現在話題正夯的純植物油脂botanova使製作出來的麵團有著淡雅又不搶過食材的風味特色之外，還有著柔軟而Q彈的口感，而且是個素食者也能食用的商品呢！

這麼特別的麵團再搭配上各式調酒風味讓麵包風味完美提升，彷彿置身於酒吧與朋友閒聊的愜意時光！

吳俊毅 師傅

鐵塔法印
- 香甜甘味
- 濕潤化口
- 酥脆香醇

星野薔薇酵母麵包種
- 使產品柔軟有彈力且濕潤
- 發酵時具優雅而醇厚的香氣
- 使用日本自古麴菌釀造法，使天然酵母美味度更加顯見

botanova
植物之美味 - 奶油風味
- 僅使用植物成分展現自然香氣
- 有良好加工性，可塗抹和揉捏
- 獲素食認證 (vegan)
- 使用 RSPO 認證油

夏日對策－消暑麵包

由博崴師傅針對炎炎夏日所提出的消暑策略，使用生法國為基底所衍生的幾種商品提案－

翠玉玫瑰是使用了LUXE北海道奶油乳酪與小黃瓜搭配的一款商品，LUXE醇厚的乳香味搭配小黃瓜清爽的味道，清爽而不膩口的風味讓你想一吃再吃，這款麵包也適合冷藏販售，絕對是炎炎夏日最好的選擇！

也有使用時令的百香果所製作的夏日戀曲是款百香果與生法國的搭配，酸酸甜甜的風味令人欲罷不能！

這次還有使用生法國所製作的翠綠浪潮三明治，一口咬下會驚覺原來使用生法國製作的三明治也是如此的爽口而美味。

這次這幾款由生法國衍生出的幾款夏令消暑商品，是個即使在夏天也能增加營業額的好選擇！

許博崴 師傅

給宏德海鹽

獨賣細鹽，適用烘焙好調和
純天然 100% 給宏德日曬海鹽
較一般海鹽含更多微量元素
味美富層次鮮味十足不死鹹

北海道煉乳

北海道函館產地直送
100% 北海道生乳製成
濃郁富營養價值

LUXE 奶油乳酪

北海道新鮮生乳 100% 使用
有獨特濃厚乳香與滑順口感

鐵塔法印

- 香甜甘味
- 濕潤化口
- 酥脆香醇

星野薔薇酵母麵包種

- 使產品柔軟有彈力且濕潤
- 發酵時具優雅而醇厚的香氣
- 使用日本自古麴菌釀造法，使天然酵母美味度更加顯見

botanova
植物之美味 - 奶油風味

- 僅使用植物成分展現自然香氣
- 有良好加工性，可塗抹和揉捏
- 獲素食認證 (vegan)
- 使用 RSPO 認證油

烘焙繁盛學塾

烘焙店繁盛力

店家的經營面向很多，此次課程主要分析一家店鋪營業的人力分配、人才培訓，如何提升新加入的員工能力，引導員工執行作業、自主活動，如何安定人員避免新人不安，才能讓人員安定減少人力流動？

人力成本也是經營者都會碰到的問題，當人力成本佔比過高要如何調整？

店鋪工作該如何分配？是否皆由經營者包辦呢？

藤岡老師在詳細詢問問題並仔細分析後，一一分析給店家，並提出各種解決方案。

而使消費者保持新鮮感，不對店家感到厭倦而會不斷光顧的方法，藤岡老師由小而大提出各種建議，不同時期的應對方式等等，為保持新鮮感使出渾身解數。

「用客人的心境體驗自己店家的感覺。」

由此心境出發，便能了解客人所要的是什麼，以客人的視角體驗自己的店鋪並一一改善，相信業績也會漸入佳境！

講師：藤岡千穗子

秋收麵包

秋天是個迎接冬天來臨的季節，人們在這個季節都會喜歡吃得稍微豐盛一點來為冬天準備，所以麵包店也需要增添一點較為豐富類型的麵包來滿足顧客需求，俊毅師傅以此為出發點做出提案，從調理麵包到生法國、可頌還有鹹派的各式搭配，對於增加店內品項是非常大的幫助！

這次師傅以純芯麵粉組織細緻、咬斷性、化口性優的特性，製作了幾款麵包，不論是加上烤肉的麵包，或是鋪上滿滿玉米的麵包，甚至是包入大量蔬菜的農夫麵包，都是非常美味又華麗的饗宴也有使用了生法國所衍生的商品，生法國真是一款非常好搭配的泛用麵團！

另外還有由鐵塔法印所製作的可頌，讓可頌酥脆度更明顯外，還能吃到屬於鐵塔法印獨特的小麥香氣，再搭配上地瓜餡也是口感十足的商品，最特別的是可頌搭配蘆筍和燻雞也是意外的合拍呢！

吳俊毅 師傅

鐵塔法印

- 香甜甘味
- 濕潤化口
- 酥脆香醇

純芯

- 延展性佳
- 化口性佳
- 膨脹性優良
- 氣孔細密柔軟

辣霸

特調辣椒粉採用胡椒、花椒、辣椒特調比例香麻好滋味

星野薔薇酵母麵包種

- 使產品柔軟有彈力且濕潤
- 發酵時具優雅而醇厚的香氣
- 使用日本自古麴菌釀造法，使天然酵母美味度更加顯見

botanova
植物之美味 - 奶油風味

- 僅使用植物成分展現自然香氣
- 有良好加工性，可塗抹和揉捏
- 獲素食認證 (vegan)
- 使用 RSPO 認證油

臺南健康嘉年華

受台南市糕餅商業同業公會邀請鐵能社於九月中在台南健康嘉年華中展出。

展中野上智寬師傅、吳俊毅師傅、許博崴師傅精彩的健康烘焙秀輪番演出，吸引眾多逛展民眾及醫界相關人員目光。

野上智寬師傅—健康生活從植物性奶油開始，登上臺南健康嘉年華大舞台，展出健康油脂botanova植物之美味—奶油風味，為一款低反式脂肪、較低熱量的完全純植物性的奶油，搭配野上師傅的巧手變出各式各樣辮子麵包，成品成色金黃亮眼、口感蓬鬆柔軟、香氣十足完全無油耗味，是一款展現自然風味具良好加工性、獲素食認證及使用RSPO認證油的奶油。

吳俊毅師傅此次展出擁有日本、美國、歐洲國際專利的烏越製粉Pan de Smart低糖高纖麵包專用粉做出的超柔軟麵包，清香柔軟無負擔，低糖值0澱粉讓大家吃了無負擔，糖質84%OFF，膳食纖維10倍、4倍蛋白質攝取，為烏越製粉2007年因應健康飲食趨勢推出Pan de Smart系列商品，每個商品皆有各有不同的醣質OFF，對於想健康飲食、糖尿病、高血壓等三高族群，提供一個美味無負擔的健康飲食生活。

botanova
植物之美味 - 奶油風味

- 僅使用植物成分展現自然香氣
- 有良好加工性，可塗抹和揉捏
- 獲素食認證 (vegan)
- 使用 RSPO 認證油

Pan de Smart
低醣高纖 麵包專用粉

△低糖值 0 澱粉
△醣質 84% OFF
△膳食纖維 10 倍
△ 4 倍蛋白質攝取

極生法國

人氣 NO.1

生法國進階講習

這次課程中俊毅師傅帶來了極〝生〞法國的進階使用方式

讓大家在原有的基礎中拓展更多的可能性，也可以更深入的了解生法國其特性，讓大家都可以製作出有自己的特色的生法國，課程中師傅演示了幾種製作生法國的可能性，無論是白燒小吐司，或是調理的製作方式等等，都讓人得到滿滿的啟發！

這次課程中的另一個亮點是一支全新的產品第一次公開亮相！

課程中所製作的焦糖海鹽卷所使用的焦糖片狀奶油，這是一項全新的商品，這是一種以植物性原料為主的奶油片，他的特色是擁有更好的操作性，更低的反式脂肪，更寬的操作溫度帶，而且他的焦糖風味香味濃郁且尾韻不會有苦味，目前也是由野上智寬師傅為其代言的好產品呢！

三吉油脂

公開講習會

史上首次!! 與日本原廠直接連線!!

三吉油脂公開講習會由野上智寬師傅及三吉油脂講師香取邦彥帶來專業的三吉油脂產品解說及使用演示。香取邦彥講師於日本直接連線詳細介紹三吉油脂的基礎理論及專業製油技術製造的各式專用油脂！如何運用專業烘焙技術開發各式烘焙食品加工機能性用油作業、如何提高油脂的現場操作性的簡便、商品的安定性、減緩商品老化時間、保持商品口感濕潤度，認識何謂新時代優質的植物性油脂及何謂低反式脂肪酸、植物性油脂、動植物性油脂、動物性油脂的差異性不同的地方！針對製品需求使用不同機能性的油脂。野上師傅使用三吉油脂產品實際操作及介紹不同油脂的機能性、作業性的效益對麵包產生之作用，透過實際演示帶您進入專業烘焙用油脂的世界！

botanova
植物之美味 - 奶油風味
- 僅使用植物成分展現自然香氣
- 有良好加工性，可塗抹和揉捏
- 獲素食認證 (vegan)
- 使用 RSPO 認證油

魅力動植物性奶油
- 濃郁奶油香
- 提高可加工性
- 產品穩定性高
- 不含食品添加劑

沙克里機能性片狀奶油
- 延展性佳
- 融點高
- 可操作性優良
- 提高可加工性

焦糖片狀奶油
- 延展性佳
- 香氣溫和
- 油脂熔點高便於操作

2022台灣國際咖啡展

此次以效率為出發點創造的凍燒披薩，俊毅師傅新研製可直接烤焙的冷凍生法國麵團，收到訂單時不須退冰，直接塗上自己喜愛的抹醬及佐料即可送進烤箱烤焙，烘烤後便會從冰冷的麵團變為Q彈的柔軟麵包，是非常適合咖啡廳的高效率商品。

另外以三吉油脂的產品特性製作出3種適合的麵團延伸創造出各式商品。以沙克里機能性片狀奶油、焦糖片狀奶油製作的可頌麵團創造出的燒菓子樂園—可頌系列，口感輕盈風味清爽不油膩且低反式脂肪，怎麼吃都不會膩！

而以魅力動植物性奶油製作的費南雪&瑪德蓮使用大量奶油與麵粉製作而成，濃郁香味完全無油耗味，操作時也非常便利，使用魅力動植物性奶油在大量減少反式脂肪吃得更健康的同時，也保留了動物性脂肪的濃郁風味，在咖啡廳搭配下午茶或咖啡都是非常適合的甜品。

烘焙繁盛學塾 烘焙店繁盛力

現場教學

就在今年年底！藤岡千穗子老師的烘焙繁盛學塾改為現場教學！藤岡老師蒞臨現場指導學員，為學員指點迷津。

此次講習前藤岡老師已前往各學員店家及台灣名店視察店家及現今台灣烘焙市場，評估店家情形並事先分析。為學員在年底做好迎接新的一年的準備，面對新的開始、新的挑戰，提出四項要點：①目的－集客倍增策略－新規、常客再來店 ②時流原則－日本案例 ③台灣視察報告 ④112計畫立案。

在疫情下人與人的距離逐漸疏遠，店家與客人的溫度也不像從前，在新的一年，我們要重新注入熱情，再次拉近我們與客人的情誼，以熱情帶來繁盛！

TETSUNO 鉄能社 × 2023

開課相關資訊

3月 MOBAC展覽觀學訪問團

本次安排麵包 、 蛋糕以及說明最新生產方式及最新原料情事，MOBAC中也將為大家說明鳥越製粉未來十年的市場發展

MOBAC SHOW 2023

5月 THE TORIGOE 鳥越製粉麵包學塾第16、17期生

日本短期留學研修班烘焙基礎理論＆實際課程

THE TORIGOE CO., LTD. 鳥越製粉

6月 THE TORIGOE 台灣鳥越製粉麵包學塾第4、5期生

認識烘焙知識奧秘與樂趣、扎實學術理論與實戰技術授課
增加烘焙市場趨勢、店鋪規劃、創業資訊的相關知識

以上課程詳細資訊會於12月起陸續公布於粉絲專頁及官方網站　行程如有異動依我司公告為主

造型吐司袋

聖誕老公公

雪人

THE TORIGOE

鐵塔法印

歐式麵包用粉

全日本最早開發的法國麵包專用粉
為現今最高品質道地的法國麵包專用粉!
擁有香甜甘味、濕潤化口的特性
能製作出高品質口感酥脆香醇的歐法式麵包!

- 蛋白質 11.9 %
- 灰份值 0.44%
- 小麥產地 日本

TETSUNO 鉄能社

ミヨシ油脂株式会社

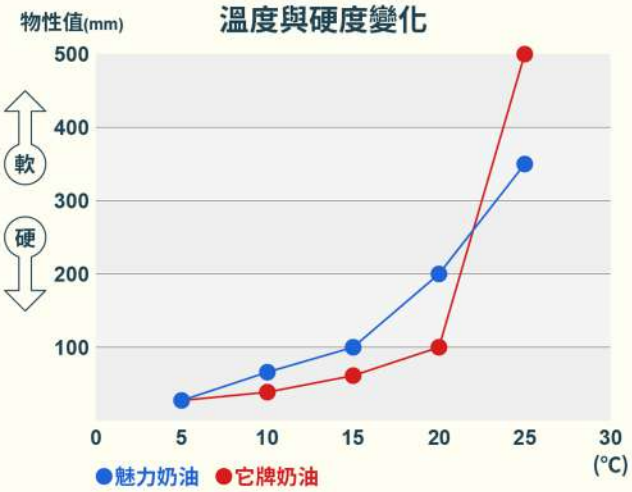
魅力動植物性
奶油

500g×10塊/箱

動物性油脂20%添加
乳脂質含量40%

濃郁奶油香
可加工性佳
受溫穩定性高
不含食品添加劑

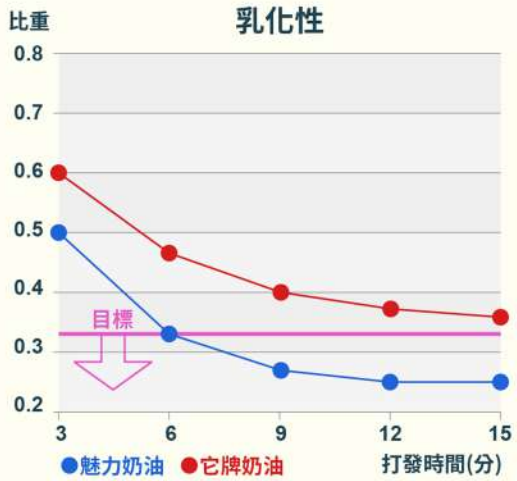
產品效果

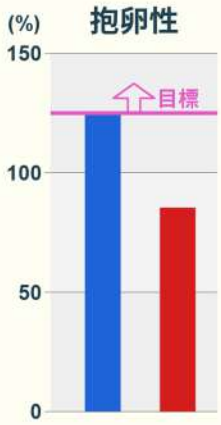


一般奶油會在20℃以上迅速軟化。

魅力奶油有在20℃或更高溫度下不易迅速軟化的物理特性，工作溫度範圍更廣，比其他奶油更容易處理。

乳化性與抱卵性





✓無論是乳化性、抱卵性皆良好

ミヨシ油脂株式会社

沙克理機能性片狀奶油

- 口感輕盈不油膩
- 反式脂肪低減
- 可操作性優良
- 優質油脂延展性
- 高油脂融點

TETSUNO
鉄能社

ミヨシ油脂株式会社

焦糖片狀奶油

- 延展性佳
- 香氣溫和
- 油脂融點高便於操作

さちかおり
幸香小麦

佐賀縣產小麥
100%使用

追求小麦粉原有的美味度徹底鑽研製成逸品!

繼1960年［鐵塔法印］發行以來再度進化為新時代需求研製出小麥本來的美味度(香氣、口感、化口性)徹底鑽研出首支日本國內原產100%小麥研磨製成的法國專用粉

口性

- 食用時的柔軟度
- 入腹中後各式風味

香氣

- 攪拌作業時
- 烤焙出爐時
- 入口的瞬間

美味度

- 咬嚼後澱粉自然的甜度
- 入口瞬間小麥粉原有美味度

TETSUNO 鉄能社

鐵塔法印

產　　地：加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
灰　　分：0.44%
粗 蛋 白：11.9%
規　　格：25kg

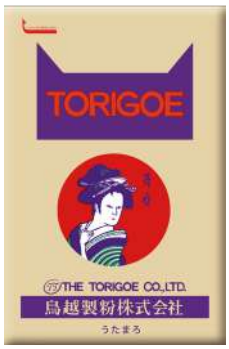
日本最早開發的法國麵包專用粉，能製作出香甜甘味、濕潤化口的麵包，是適合東方人食用的法國麵包用粉。

純芯

產　　地：美麥
灰　　分：0.37%
粗 蛋 白：11.9%
規　　格：25kg

最高級吐司麵包粉，組織細緻，咬斷性與香氣佳，耐攪打，耐發酵，膨脹性良好。

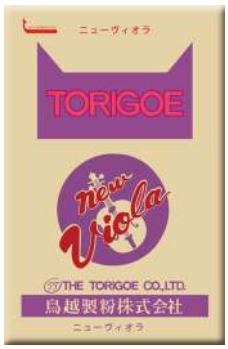
哥磨



產　　地：加拿大一級春麥、美麥
灰　　分：0.37%
粗 蛋 白：11.8%
規　　格：25kg

高級麵包用粉，粉質細度優良、耐於機械攪拌，吸烤焙彈性佳、伸張性佳、水量達70%，有彈力的口感。

新小提琴



產　　地：九州小麥、美麥
灰　　分：0.35%
粗 蛋 白：7.4%
規　　格：25kg

操作簡單適合烘焙新人的入門款。能製作出膨發性、富風味、組織輕柔具濕潤口感的產品。

星野薔薇酵母麵包種

自古日本使用麴菌釀造，天然酵母麵包種於此製法釀製而成使原料小麥粉中的天然酵母美味度更加顯現。發酵時具優雅而醇厚的氣味，製作出的產品口感柔軟有彈力且濕潤，是相當優秀的麵包種。

*本產品為鐵能社獨賣販售

法國 給宏德海鹽

鐵能社獨賣精磨顆粒，調和快速適用於烘焙。純天然日曬人工採收，無添加無再製，保留原始礦物質。細灰海鹽，味美有層次，適用廚房內一切烹調、製作油醋醬、蔬菜及燒烤等調味，可裝在鹽罐內廚用，也可裝在鹽缽裡當作桌上鹽(sel de table) 使用。

北海道LUXE 奶油乳酪

100%北海道生乳使用，嚴選北海道生乳加上四種乳酸菌發酵而成，無任何多餘添加物，造就出質地細白且富含營養的乳酪，其散發出濃郁奶香及白晰的光澤讓人愛不擇手，口感濕潤綿密卻輕盈，受到廣大消費者及烘焙業者熱愛。

botanova - 奶油風味

原料全自植物性的素食認證健康油，僅使用花卉和水果等植物成分的香氣展現自然風味，具良好的加工性，可用於塗抹和揉捏，可賦予不使用雞蛋或乳製品的麵包和糖果扎實的風味和豐富的口感。