

2025

# MONTHLY



TETSUNO MASTER BAKERY HOME  
鉄能社 マスターベーカリーホーム

鐵能社月刊 12月號



2025

Dec.

# 目錄 CONTENTS

- 04** 「與你 / 妳共感的烘焙 — 掬園」課程重點回顧
- 06** Kazu Baker —  
高效率、人力需求低、冷藏冷凍運用講習
- 08** 世界各地的聖誕節點心與甜點介紹
- 12** 巧克力庫庫洛夫 — 商品介紹
- 13** 開心果慶典 — 商品介紹



## 「與你/妳共感烘焙－掬園」課程回顧

在「與你/妳共感烘焙－掬園」課程中，很榮幸邀請到掬園創辦人楊琦榮師傅，帶來一場意義非凡的分享會。

楊師傅不僅親自授課，更把整個內外場團隊一同帶到現場參與，我們深刻感受到掬園團隊之間的默契與向心力，也看見一家店之所以能長期獲得顧客信賴，不只是憑藉好味道，更來自團隊對價值與理念的共同堅持。



掬園烘焙店創辦人  
楊琦榮

## 細節，成就一個好麵包

楊師傅以實務經驗帶領大家重新審視一個好麵包背後的小細節，強調烘焙並非追求速度，而是回到對麵團的尊重。

**慢速攪拌、確實完成基本發酵、適當的整形力道**，每一個小步驟，都會深刻影響麵團的後續狀態與成品品質。



## 從顧客的眼睛，看到產品的方向

除了技術面的分享，也提到與顧客間的觀察學。從客人翻、看、挑選的動作，就能讀出為什麼選擇某個商品，也能理解哪些產品需要再調整。

楊師傅始終認為：烘焙不是做自己喜歡的麵包，而是做顧客真正會想買、願意回購的商品。因此，**站在顧客的角度思考，才是產品持續進步、店鋪能走的長遠的關鍵。**



# Oringerie Bakery

在原物料方面，楊師傅選用「鐵塔法印」與「純芯」兩款麵粉混合使用，藉由兩者特性的互補打造出掬園獨有的麵包風味與質地。

## 鐵塔法印

「鐵塔法印」是日本最早開發的法國麵包專用粉，操作性優秀，風味上帶有自然的甘甜與香濃小麥香氣，烘焙後可呈現外皮酥脆、內層濕潤化口的典型法國麵包質地。



## 純芯

採用一級小麥原料，具有化口性佳、膨脹性優良、內層組織細緻綿密的特點。吸水率高達80%，能讓麵團在長時間發酵後依然保持柔軟不乾硬，老化速度更緩慢，是打造濕潤與柔軟質地的**重要基礎**。



在追求品質的道路上，其實也經歷不少磨合與調整。**為了讓每一條麵包都能更穩定、呈現理想中的風味，最終選用鳥越製粉。**楊師傅說：「有品質才有營業額」也因為這份堅持，幾乎每天都銷售一空。

透過楊師傅的分享，我們再次看見唯有持續追求品質、理解原料本質，並站在顧客角度思考，產品才能不斷進化。**感謝掬園團隊，也期待更多烘焙人在交流中前進。**

➔ 想了解更多課程/原物料/器具資訊請洽詢業務

2026 1月  
鐵能社課程

# Kazu Baker

高效率、人力需求低、冷藏冷凍運用講習

## 以一人運作高效率的生產模式聞名

位於日本北九州戶畑區淺生通的社區型麵包店Kazu Baker，由濱一史師傅一人負責每日製作與販售，僅假日時偶有打工人員協助。平均每日營業額超過20萬日圓，除店內商品外，也承接外部訂單，展現極高的產能與穩定品質。

濱一史師傅原本經營一間規模較大的麵包店，因規模擴張及人力管理日益繁複，遂將原店交由弟子經營。退休後重新出發，以多年經驗創立Kazu Baker，打造出「一人製造×高效率×高營收」的現代化麵包經營典範。



Kazu Baker創辦人  
濱一史

近年來，許多烘焙店都採用了自助式的販售方式，但Kazu Baker開幕時正值疫情期間，為了防疫，它們採用的是由店員在櫃台前面接待的方式。這是一種讓顧客能安心挑選麵包而設計的風格。

## 麵團美味!各種絕品美味的麵包!

一踏進簡潔且清爽的店內、迎面而來的是排列在展示櫃的美味的麵包。筆者詢問店主太太有哪些人氣商品，她說「因為麵團本身就好吃，所以可以說全部都是人氣商品呢!」



以下介紹幾款「Kazu Baker」的麵包:



### 爽脆蓮藕×羅勒 〈蓮藕法國麵包〉

蓮藕的爽脆口感、羅勒的香氣，以及麵包本身適度的彈性搭配的恰到好處。是會讓人想回購的美味!



### 華麗又清爽的風味 〈橙香Caravan〉

這是一款適合下午茶的點心圓形的麵包中央放上亮澤橘子片與奶油乳酪，周圍撒上碎粒與糖粉。酸甜乳酪與橘子交織出鮮明、難忘的風味。



### 自由變化的 〈鄉村麵包〉

彈性佳、鹹味恰到好處。烤後外酥內脆，風味更柔和。不論配濃湯燉煮或烤物都很適合，店主也常做成三明治，各種搭配都有樂趣。



### 夏季新品 〈法式小鉢〉

以法國麵包作為容器，毛豆與醬汁從麵包蓋縫隙微露。打開後是微辣醬汁拌炒的夏季蔬菜與通心粉，底部還有對半水煮蛋，有趣又美味。

「Kazu Baker」的麵包除了含有鮮奶油等容易變質的餡料的品項以外，大多可以冷凍保存。無論烤過或自然解凍都很美味，十分適合大量購買。中午時段客人絡繹不絕，店主一邊觀察店內、一邊專注烘焙的身影更是令人印象深刻。



課程報名表單

本文網址來源 | <https://article.yahoo.co.jp/detail/e1110c39de4b334f8e221cb257cabffab436ac13>



## MERRY CHRISTMAS

# 世界各地的聖誕節 點心與甜點

一提到「聖誕甜點」你會想到什麼呢？是草莓蛋糕、潘那朵尼或是樹幹蛋糕？世界各地聖誕甜點可說是千變萬化。本文將詳盡介紹各國聖誕點心給大家。

### 德國的傳統發酵甜點「史多倫Stollen」

這幾年很常在看到的「史多倫」，是來自於德國的聖誕節甜點。這款發酵甜點以滿滿的果乾及洋酒入味，再以濃郁奶油與糖粉層層包裹，外表潔白如雪，內裡香氣濃郁、風味深邃。

因為麵團含水量低，所以能在常溫下長時間保存，這正是它的特色。在德國，當地人會再被稱為「將臨期Advent」的聖誕節前四週裡，每天切下一小片來品嚐，一邊等待聖誕的到來，一邊細細享受這份甜點帶來的節慶氣氛。



### 法國的傳統蛋糕「聖誕樹幹蛋糕Bûche de Noël」

「Bûche de Noël」在法文中意為聖誕的樹幹，是一款象徵聖誕節的蛋糕。以瑞士捲為基底，塗上奶油或甘納許，裝飾成像木材般的外型。在日本一般常見的是以巧克力為主，呈現茶褐色的款式。但在法國，據說有五顏六色、風格多樣的版本。

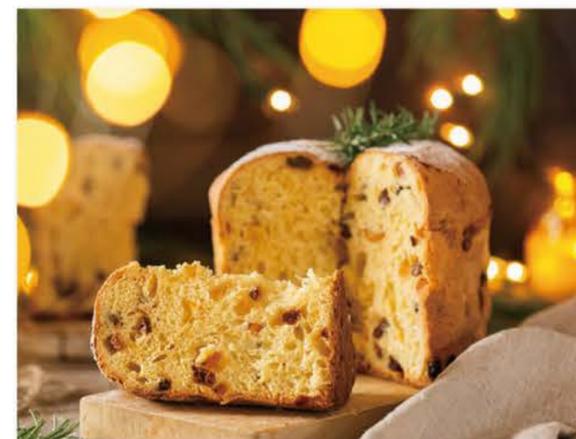
關於它為什麼做成木柴的形狀眾說紛紜，有一說是「為慶祝基督誕生，人們會在壁爐裡燃燒木柴整夜不熄」，也有一說是「燃燒後留下的灰能成為避火的護符」。



### 源自義大利米蘭的傳統甜麵包「潘納多尼Panettone」

「潘納多尼」是一款在義大利聖誕節期間食用的發酵甜麵包，名稱的意思「大麵包」是份量十足、外型蓬鬆的大型麵包。風味上接近以大量雞蛋與奶油製成的布里歐，但相較之下潘納多尼的口感更加輕盈柔軟、濕潤細緻，內涵豐富果乾，吃起來介於蛋糕與麵包之間的甜點。

在義大利當地，潘納多尼是以天然酵母「潘納多尼種」發酵製成，這也是它能長時間保存、風味獨特的秘密。



### 各國廣受喜愛的傳統甜點「庫庫洛夫Kouglof」

歐洲的傳統甜點「庫庫洛夫」，它的起源有多種說法，可能是法國、奧地利或德國等地，如今在各國都深受喜愛。它最大的特徵是獨特的造型，表面有波浪的紋路，使用中央有洞的庫庫洛夫模具烘烤而成。

這是一種將發酵麵糰加入果乾及堅果後烘烤的濃郁風味甜點。從口感接近麵包的口感，到類似磅蛋糕的食譜都有，依據作法不同，味道與口感也會有所差異。能夠隨著地域而呈現截然不同風味，這正是庫庫洛夫的魅力所在。



### 在英國超人氣的「聖誕布丁Christmases Pudding」

這是一道英國超人氣的聖誕甜點，與常見的布丁是完全不同的東西。早在16世紀左右便已誕生，甚至深受英國王室喜歡。以梅子為主要食材，加入以洋酒浸漬的果乾、堅果與各式香料，蒸製而成的濃郁風味蛋糕。

它的特色之一是有許多傳統習俗，例如「使用13種材料」、「由全家人一起攪拌麵糊」等。完成後會放置約一個月熟成至聖誕節，再於食用前重新加熱享用。





## 夏天的聖誕節甜點「蛋白霜蛋糕Pavlova」

這一款是在澳洲與紐西蘭深受喜愛的甜點。雖然一年四季都能享用，但因為製作簡單，即使在夏季的聖誕節期間也相當受歡迎。以烘烤過的蛋白霜為基底，鋪上大量鮮奶油與水果製成。

不須使用模具、做法簡單，因此近年在日本與各地也成為人氣甜點。以輕盈的口感與華麗的外觀，受到各年齡層人們的喜愛。



### 聖誕節常享用的人氣點心與甜點總整理

說到日本的聖誕節，最具代表性的可說是草莓鮮奶油蛋糕。除此之外，還有許多在聖誕節不可或缺的甜點。如果還沒有品嚐過請你一定要試試看!

#### 01 薑餅人餅乾



這是一種歐洲的傳統烘焙點心，到了聖誕節季節，各式各樣造型的餅乾會陸續登場。以糖霜裝飾造型可愛是它的特色。

其中最受歡迎的，就是被稱為「薑餅人」的人形餅乾。關於它的起源有多種說法，據說在16世紀英國爆發瘟疫時，國王亨利八世為了預防疾病，曾鼓勵國民多吃薑。而據傳，以亨利八世的模樣所烘烤出的餅乾，就是薑餅人的起源。



#### 02 拐杖糖



這是聖誕節時期常見的一種糖果，稱為「拐杖糖(candy cane)」。  
Cane在英語中是拐杖的意思，最具代表性的款式是紅白相間、帶有薄荷味的拐杖糖。

據說這個造型的由來與一位會幫助弱者、施捨濟貧的聖人「聖尼古拉」有關。他手中持有的杖被認為是拐杖糖的起源，在基督教中，12月6日是「聖尼古拉節」，為了慶祝這一天，會贈送拐杖糖給孩子們。



#### 03 草莓鮮奶油蛋糕



聖誕節經典的「草莓鮮奶油蛋糕」誕生於大正時代。令人驚訝的是這款蛋糕的創始者，正是「不二家(FUJIYA)」的創辦人藤井林右衛門先生。在赴美期間遇見了美式草莓蛋糕，回國後為了迎合日本人口味而加以改良，從而誕生了日式版本。

像雪一般潔白的鮮奶油，與讓人聯想到聖誕老人的草莓組合，深深擄獲日本人的心。此外草莓的「紅」與鮮奶油的「白」，在日本文化中象徵吉祥的「紅白」配色，這也被認為是它人氣高漲的原因之一。



#### 04 薑餅屋



Hexenhaus在德語中有魔女的家的意思，它是格林童話糖果屋(漢賽爾與格蕾特)中所出現的糖果小屋的圓型。誰不會嚮往過一次用餅乾做成的小屋呢?用餅乾配合糖霜或巧克力組裝，再用糖果或軟糖來裝飾。

在歐洲也作為聖誕節的傳統景物而廣受喜愛。也有部分店家販售組裝套件，如果遇到的話，不妨試著做做看，享受製作的樂趣吧!





★ 巧克力庫庫洛夫 ★

/配方/

濱茄	80	水滴巧克力	50
純芯	20	橘皮丁	19
可可粉	10		
黑糖	31		
海鹽	1.5		
奶粉	4		
蛋黃	12		
魅力動植物性油脂	31		
薔薇生種	10		
鮮奶油	19		
水	29		
星野液種	50		

使用商品

鳥越製粉 | 濱茄·純芯  
 三吉油脂 | 魅力動植物性油脂  
 星野酵母 | 星野薔薇酵母麵包種



★ 開心果慶典 ★

/蛋糕配方/

新小提琴	100
開心果醬	120
杏仁粉	120
糖粉	250
全蛋	350
蛋白	310
細砂糖	110
魅力動植物性油脂	60

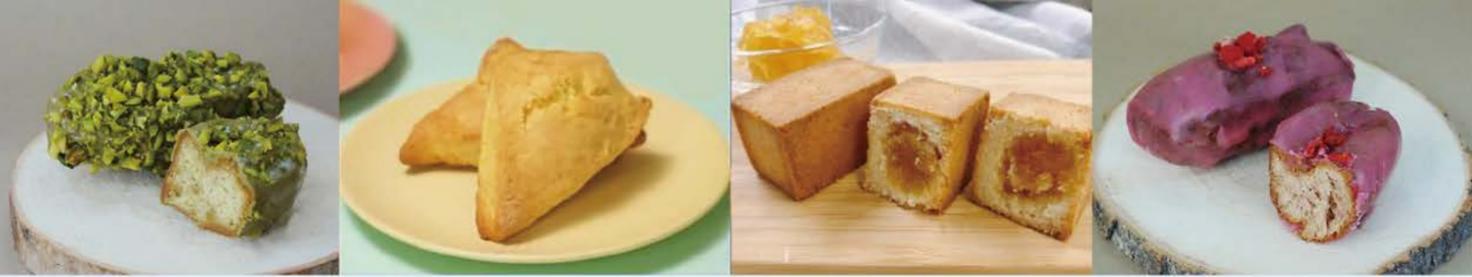
/櫻桃果凍配方/

櫻桃果泥	100
細砂糖	20
檸檬汁	12
吉利丁片	6
櫻桃酒	10



使用商品

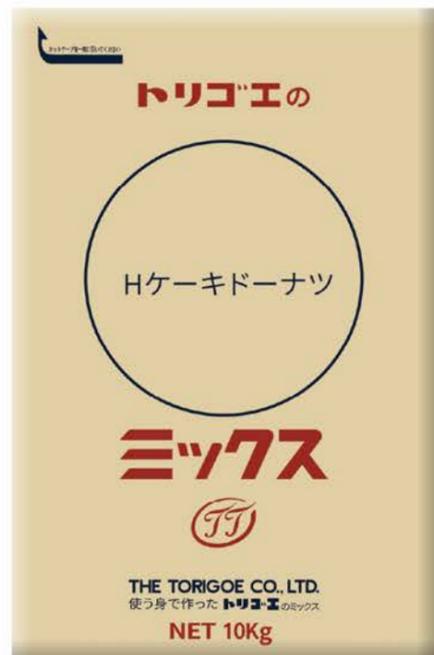
鳥越製粉 | 新小提琴  
 三吉油脂 | 魅力動植物性油脂



# H蛋糕多拿滋專用粉



製作準備好上手 × 麵團可冷凍保存 × 多元產品超簡單



## 產品資訊

重量10kg / 賞味期限6個月

## 標準配方

H蛋糕多拿滋專用粉 .....	100%
水 .....	30%

## 備註

也能應用於鳳梨酥、蛋糕、無比派等多樣化的烘焙製品，展現極高的運用。

麵團可冷凍保存，並能直接以冷凍狀態進行油炸作業，協助店家靈活應對需求隨時增加販售量，進一步提升每日營業額與獲利。



**TETSUNO**  
**鉄能社**