

TETSUNO

8月號

AUG.

蘋果的 甜蜜犒賞

Apple Moments



CONTENTS



課程回顧

第8期台灣烏越班烏越製粉麵包學塾

04



課程回顧

P31 & S70專用粉發表會

06



夏日世田谷麵包散步

四間風格鮮明麵包店走訪

08



商品介紹

蘋果香氣的微甜時光

12

麵包種研究室

Bread Starter Lab



此次「麵包種研究室」課程帶領學員認識 6 種常見的麵包種應用方法，包含**中種法、老麵法、液種法、魯邦種、湯種，以及星野天然酵母種。**

每一種方法都沒有絕對適合哪一種麵包，也沒有單純的好與壞。不同的麵種與製法，會讓麵包呈現出不同的風味、口感、濕潤度、彈性與化口性。重點在於理解各種方法的特性，再依照商品想呈現的樣子，做出最適合的選擇。



P-73Q彈專用粉&麵筋平衡的應用

在酸種麵包配方中添加**P-73 Q彈專用粉**，主要目的不只是調整口感，也能提升整體操作效率。

應用重點

- 縮短攪拌時間
- 讓麵糰狀態更容易掌握
- 降低對經驗判斷的依賴
- 提升生產流程穩定性
- 讓人員訓練更容易上手
- 幫助產品在口感與效率之間取得平衡

透過 P-73 的輔助，能讓酸種麵包的製作過程更穩定，也讓配方設計在風味、口感與操作性之間，有更好的調整空間。

而麵糰中的**麵筋**主要有兩種性質：

- **彈性**：帶來支撐力與回彈感
- **延展性**：影響麵糰伸展與成形表現

製作麵包時，並不是麵筋越強越好，而是要讓彈性與延展性取得平衡。當配方、材料與製法彼此配合，才能讓麵包在風味、口感、操作性與生產效率之間，達到理想狀態。



使用魯邦種製作的酸種麵包



Q：製作虎皮松露鹽可頌時，兩側麵糰需要捏緊嗎？

A：不建議完全捏緊。

鹽可頌的特色在於底部酥脆的口感。

烘烤時，流出的油脂會與麵糰中的水分、澱粉產生類似「油煎」的效果，讓底部形成香脆口感。

如果兩側完全封緊，油脂較不容易流出，部分油脂也會被麵糰吸收，導致底部酥脆感減弱。因此，保留適度空間，反而能讓鹽可頌底部更香、更脆。



使用老麵製作的虎皮松露鹽可頌



使用星野天然酵母製作的味噌鴨胸麵包



使用中種法製作的明太子乳酪麵包

結尾 | 配方設計，是找到最適合的平衡點

課程中也提到，配方的組合並不是單看某一種材料或製法，而是要思考產品要在什麼樣的條件下製作、搭配什麼樣的麵種，並透過不同方法的優點，補足彼此的不足。

每一種方法都有其優點與限制，真正重要的是理解它們的特性，並依照商品定位、風味需求、口感表現、生產效率與現場操作條件做出選擇。

沒有唯一標準，只有最適合的搭配。當我們能理解麵包種的特性，就能讓麵包在風味、口感、組織與效率之間，達到最理想的平衡點。

麵包之外， 也能輕鬆做出美味 附屬商品

這次的發表會，以S-70蛋糕專用粉與P-31 波比里亞專用粉為主角，帶大家看看預拌粉除了方便操作之外，還能延伸出哪些不同的商品變化。

P-31 波比里亞專用粉

成品外層微酥、內部Q彈潤澤，
帶有如麻糬般的嚼勁，
即使冷卻後也能保有彈性。
甜味、鹹味、冷食或熱食都能靈活變化，
很適合發展成不同口味與形式的販售商品。



S-70蛋糕專用粉

成品柔軟、品質穩定，適合常溫保存與販售。
除了單獨品嚐，也能搭配各式常溫內餡，
延伸出更多風味組合與商品變化，
進一步開發成適合陳列販售的常溫點心，
或伴手禮商品。



炸出輕盈酥脆口感的油脂搭配

本次的油炸品項，採用「三吉白油+玄米油」的組合。

三吉植物性白油

具備良好的油炸穩定性，能讓成品呈現酥脆、輕盈且不易感到油膩的口感。其本身無色、氣味溫和，不會搶走食材與內餡原有的風味，油炸時也更穩定、容易掌控。

此外，產品採無氫化配方，且不含人工乳化劑及香精，對重視成分單純與飲食品質的消費者而言，是兼顧美味、操作性與安心感的油脂選擇。



水分調整，口感就能自由變化

本次示範的**櫻花蝦QQ餅**，可透過調整配方中的水分比例，變化成品的軟硬度與Q彈口感。

水分較多時，口感較柔軟、Q彈；減少水分後，組織則會更加扎實，彈性也相對降低。可依照想呈現的商品特色與顧客喜好，自由調整理想口感。

同一款專用粉，只要改變水分比例，就能延伸出不同的口感與商品表現，為產品開發增添更多變化與樂趣。



輕盈細緻，不易融化的裝飾糖粉

本次課程使用的是**鳥越甜甜圈糖粉**。

糖粉粉質極細，經特殊加工處理，具有良好的防潮性，不易因吸濕而融化，能讓甜甜圈與油炸點心長時間維持乾爽、潔白的外觀。

操作時不易黏手，撒粉更均勻、製作更順手，也有助於維持穩定一致的出品狀態。輕輕覆上一層細緻糖粉，為商品增添恰到好處的甜味與質感，也讓整體外觀更加精緻可愛。



讓生產更靈活，創造更多可能

在缺工與原物料成本持續上漲的現今，專用粉可依門市實際銷售狀況，彈性安排烤焙或油炸，減少大量備貨與剩料壓力。

操作簡單、容易掌握，無須等待發酵時間，也能省去繁複步驟，讓商品製作更加有效率。

希望透過此次發表會，讓大家將專用粉靈活運用於店內，延伸商品品項，創造更多「麵包之外」的新可能。

夏日世田谷 麵包散步

從三軒茶屋、池之上到梅丘，
走訪四間風格鮮明的麵包店

東京世田谷不只有住宅街與咖啡館，也藏著許多值得專程造訪的麵包店。
從夫妻共同經營的街坊名店、餐廳料理與麵包的跨界合作，到創意貝果與酸種專門店，本期循著麵包香氣，整理四間各具特色的店家。
這個夏天，不妨安排一趟世田谷麵包散步，從店鋪陳列、商品設計到製作理念，尋找下一款商品的靈感。

本文網址來源 | <https://www.elle.com/jp/gourmet/gourmet-restaurants-events/a71801335/setagayabakery-2607/#>

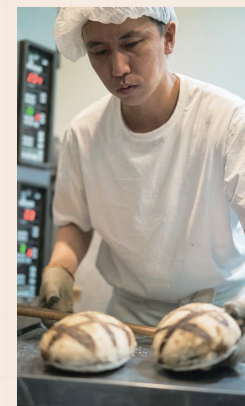
étéco bread (エテコブレッド)

池ノ上

每天開店前便吸引不少顧客排隊，是池之上相當受歡迎的麵包店。

店主梶原裕負責製作麵包，妻子夏子則親手準備內餡。從水果丹麥、塔汀到火腿起司吐司，商品份量感十足，陳列也十分吸睛。

夏子親切細緻的商品介紹，讓顧客在選購時感受到夫妻倆對麵包的熱情，也成為店鋪令人想再次造訪的重要魅力。



一人製作 40~45 款麵包， 依照自己的節奏調整製法

梶原先生一人負責製作約 40~45 款麵包，
從歐式硬麵包到丹麥麵包皆有。

他會依照實際作業節奏調整製法，在穩定生產與風味之間取得平衡，做出更貼近顧客喜好的味道。



值得觀察的經營亮點

- 夫妻分工明確：一人專注麵包製作，一人負責內餡與顧客服務。
- 商品陳列具有份量感，第一眼便能吸引顧客停留。
- 日常餐包不追求複雜，而是靠穩定風味累積回購。

Blanc à Tokyo (ブラン アトウキョウ)

豪徳寺



2023 年 10 月開幕，是埼玉大宮人氣麵包店「Blanc à la Maison」在東京設立的概念店。

店內結合麵包店、食材選品與葡萄酒吧三種空間，讓麵包不只是外帶商品，也能與料理、酒款及生活選品產生連結。

香橙、小荳蔻與杏仁鄉村麵包

鄉村麵包麵糰拌入糖漬香橙與馬可納杏仁，再以小荳蔻增添香氣，是一款風味豐富的餐食麵包。



新潟縣產鰯魚排漢堡

口感輕盈的麵包夾入炸鰯魚排、馬斯卡彭起司與酸甜莓果醬，呈現清爽而有層次的風味。

火腿奶油法國三明治

手揉法國長棍夾入「AU BON VIEUX TEMPS」的白火腿與大量奶油，以簡單組合凸顯食材本身的香氣。



料理人 × 麵包職人，打造更有「料理感」的商品

法式料理人谷陽平與麵包職人和田尚悟共同合作。

和田使用埼玉縣產小麥製作麵包，再由谷陽平設計最適合搭配的三明治內餡。

透過餐廳等級食材，發展出起司、辣香腸等風味鮮明、份量感十足的鹹味麵包。

◀ 麵包職人和田尚悟，使用埼玉縣產小麥製作麵包。



AsA Bagel (AsA ベーグル) 池ノ上

2025 年 12 月開幕，由原本經營和菓子品牌的藤井麻子創立。

她以自學方式製作貝果，在尊重紐約傳統貝果文化的同時，也以自由創意突破既有印象。店內不只有經典造型，連螺旋麵包、義式奶油包也都以貝果重新詮釋。

所有麵糰皆經過水煮程序，並堅持不使用雞蛋、牛奶與奶油，在傳統規則之中展現多元變化。



北海道小麥，做出日本人喜愛的溫潤香氣

選用北海道產強力粉「夢之力」與「香る麦」調配，呈現如炊飯般溫潤的香氣。麵糰保留貝果特有的彈韌口感，同時追求不配水也容易入口的柔軟度。

品項從糰子、紅豆餡等日式元素，到取材自各國料理的創意口味皆有，並依照不同內餡調整麵糰口感。甜、鹹品項各占約一半，份量與風味也經過設計，讓人能輕鬆吃完整個，同時保有滿足感。

店內人氣 TOP 3



第 1 名 | AsA Melt

接單後現烤的招牌熱壓貝果，夾入以切達起司為主、共 5 種起司製成的滑嫩歐姆蛋，再搭配岩鹽調味的厚切培根。每日限量 30 份。

第 2 名 | M・C・B

名稱取自 Maple、Cheese、Bacon 的英文首字母。咬下後先感受到楓糖漿的甜香，接著是起司的濃郁與培根的鹹香，交織出令人上癮的鹹甜滋味。



第 3 名 | Coffee 螺旋貝果

將麵糰纏繞於模具上後再水煮成形，是相當考驗技術的招牌商品。

Q彈貝果中填滿甜度柔和的咖啡奶油餡，適合搭配咖啡或作為午後點心。



BAKE STORE 梅が丘

酸種麵包是以天然酵母、小麥粉、鹽與水製作而成的餐食麵包。位於東京梅丘的酸種專門店「BAKE STORE」，店內所有麵包皆使用自家培養的酸種製作。

從澳洲的酸種文化，走向自己的專門店

麵包師太田翔一郎離開食品公司後前往澳洲，意外發現當地成熟的酸種文化。

從咖啡館全天供應酸種麵包，到甜甜圈也普遍加入自家培養的酸種，讓他深受吸引，也促成了他與酸種麵包的「命運相遇」。



「我的麵包製作，不是以麵粉為優先，而是從酵母出發。」

太田先生會不斷思考：哪一種麵粉最能襯托酸種風味？在什麼溫度下，酸種能以最理想的狀態發酵？

放到第 2 天、第 3 天，風味仍持續變化

「BAKE STORE」的麵包即使放到第 2 天之後，風味仍會逐漸融合，呈現不同層次。尤其是「White」，第 1 天可享受酥脆口感，第 2 天轉為濕潤柔軟；到了第 3 天，鮮味更加明顯，也很適合鋪上起司烤至香脆。

BAKE STORE | 代表酸種麵包與搭配提案



White
清爽酸味與
醇厚香氣

帶有如優格般清爽的酸味與醇厚香氣，是能細細品嚐酸種風味的經典款。



Fruit
果乾與香料
交織的層次

加入 3 種果乾，再以肉桂、荳蔻等香料增添層次，果香與辛香交織得恰到好處。



Rye R
適合製作三
明治的紮實組織

以裸麥全粒粉與小麥粉調配，並使用自家培養的裸麥酸種發酵；組織紮實，很適合製作三明治。



酸種麵包，也能成為 日常三明治

「酸種麵包直接吃就很美味，因此不需烘烤也適合做成三明治。」

照片中的「燻牛肉與莫札瑞拉起司」使用招牌酸種麵包 White 製作，也提供顧客更多酸種麵包的

本期觀察

從商品本身延伸更多購買理由

對麵包店而言，除了研發新品，也可以思考：

- 顧客為什麼要選這一款？
- 它適合什麼時間、什麼吃法？
- 能否透過陳列、介紹或搭配提案，讓商品更容易被理解與記住？

Earl Grey Apple

伯爵蘋果夾心餅乾

茶香餅乾 × 奶霜蘋果 | 層層清新

伯爵餅乾 %

三吉臻選頂級油脂	100
糖粉	62
全蛋	43
杏仁粉	38
新小提琴	145
伯爵茶粉	8

焦糖奶油霜 %

蛋黃	45
細砂糖	55
水	25
臻選奶油	100
焦糖醬	12

內餡 %

糖漬蘋果	-
------------	---



Apple Dumpling

杜永蘋果派

整顆蘋果 × 酥脆派皮 | 溫潤香甜

蘋果派 %

金明竹	500
三吉臻選頂級油脂	500
給宏德海鹽	5
冰水	250



做法

1. 粉和鹽先拌勻，加入奶油塊拌勻後，再加入冰水攪拌到無粉狀
2. 桿成長方形後冷藏保存一夜
3. 3折6次後冷凍保存一夜
4. 最終延壓到1.7mm，裁切成21cm直徑的圓冷凍保存
5. 蘋果削皮去核，中心放入5g肉桂糖，2.5g奶油
6. 將派皮和蘋果組合起來，擦蛋黃，塗兩次
7. 以旋風爐190度烤25分

中秋

TETSUNO
鉄能社

Mid-Autumn Festival
八月十五 15th day of the 8th lunar month



金明竹

適用蛋黃酥、綠豆椪等中式點心，
色澤鮮明且質地有光澤，
口感酥脆、化口細膩絲滑，
用一支粉即可輕鬆完成！



