

烘焙經營資訊

2018 創刊號 新年快樂 狗年行大運

鐵能社烘焙大師之家

DUDESTIN

由 2012 樂斯福盃冠軍隊，佐佐木卓也所主導的麵包店，在師傅的店裡看不到華麗的商品，有別於佐佐木師傅的經歷，店裡面只看的到最樸實與美味的麵包。



季節推出的商品 - 栗子派



簡單的商品，最高的品質



(蔓越莓奶油餐包) 酸酸甜甜的蔓越莓，讓你有念念不忘的美味



(肉桂 BOX) 布里歐許的麵團裡，加入自製的肉桂奶油

2018 台灣烘焙展 3/15~3/18 南港展覽館一樓 K606



2017 烘焙展花絮



本次烘焙展機械使用的烘焙概念

in 中部電機

北海道乳業 LUXE 中山滿男編



此次課程也提到，對於販賣通路的商品，越來越普及化也越來越好吃，目前甜點店不能只依靠陳列來吸引客人了，現在經營店裡除了技術外，兼需要行銷及包裝做結合已經是基本！

對於傳統也不只是要做出美味好看的商品，而要兼顧到下層人員是否有辦法可以製作，如果做出美味但是卻只能自己做出來，那麼不是一件很可惜的事嗎？

因此針對這樣的現象在現場化作業需要改變必須有計畫及有規劃性的去生產管理商品，這一次講會我想老師給大的應該收穫不少！



北海道乳業 創造繁盛洋菓子店LUXE公開講習會

編號	半熟チーズ/半熟乳酪			備註	均型2枚分 高さ3.5cm
產品名稱	中文名稱	比例%	使用量g		
クリームチーズ	奶油乳酪		1000		
マスカルポーネ	馬斯卡邦		500		
ダークチョコレート	60%黑巧克力		780		
卵黃	蛋黃		750		
上白糖	上白糖		80		
コンスターチ	玉米粉		90		
牛乳	牛奶		1500		
無塩バター	無鹽奶油		270		
卵白	蛋白		430		
グラニュー糖	細砂糖		520		
合計			5920		

筆記

- 1.將海綿蛋糕體分割成1公分左右的大小後用擀子壓成半熟乳酪模的底，放入矽利康圓錐紙後放入蛋糕底備用
 - 2.將蛋黃打散，玉米粉和砂糖混合後拌入，將奶油與LUXE乳酪均質，蛋白打大泡後加入砂糖打至8分發
 - 3.牛奶煮到80度左右將攪拌好的蛋黃液過濾篩入後煮至82度讓像卡士達一樣再加入巧克力
 - 4.將煮好的卡士達現在一同放入均質機均質後，再拌入打發好的蛋白然後擠入半熟乳酪模，要把它擠滿一些
 - 5.倒放一個空鐵盤再放入有鋪著濕毛巾的鐵盤下去烘烤 190/160 20-25分鐘，乘還有一些熱度時後平行脫模
- PS.巧克力爐火力比較不好，所以需要低溫比較長的時間烤焙



德國麵包



德國麵包製作解說 (杉山大一)

杉山大一編



中部電機，紅外線烤箱使用，增加烘焙效率。



說明：提升火力穿透度，減少烘焙時間，防止水分過度流失，高溫短時間保持商品濕潤度持久

日本最古早第一支法國麵包專用粉，58年歷史之久。粉質安定，作業安定，能製作出具甘甜豐富香氣、濕潤化口良好的麵包。其操作寬容度大，量化也能保持品質，是一款非常適合東方人實用的法國麵包用粉。

成分：加拿大一級春麥、九州小麥、美麥
規格：25kg 灰分：0.44% 粗蛋白：11.9%

鐵塔法印開發秘話

將法國小麥空運至日本，並將此特性徹底分析，試作品完成後，並請法國國立製粉製麵包學校教授 - 雷蒙·卡魯貝爾先生測試，「鐵塔法印」終於在昭和 35 年 (1960) 年春天誕生。

※ 雷蒙·卡魯貝爾為法國麵包之父。
※ 鐵塔法印為日本最早法國專用粉。

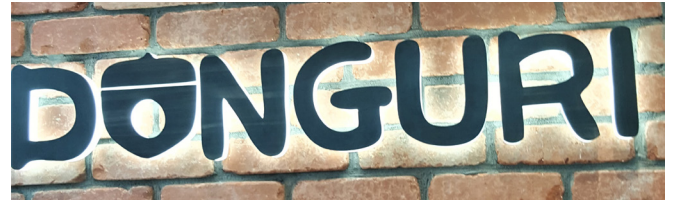


(鐵塔法印)

海外親查報告

DONGURI

北海道札幌



位於北海道札幌的大型連鎖店家，Donguri，相當受到當地居民的喜愛，商品以體積較大、調理麵包、多樣式商品、種類為主。



人氣暢銷品，放置入店最明顯位置



店內多元化商品外，為了便利喜愛麵包消費者族群，提供不同沙拉、炸雞塊使餐桌上更豐富美味，麵包食用提案



店員自製的個性化價格卡、商品說明

2017 鳥越製粉 秋冬公開講習



- ①人力不足，人才育成
- ②工作流程改善，提高生產效率
- ③ -3°C ~-6°C冷凍麵糰
- ④健康取向商品提案

麵包原理說明



商品的再次利用解說 (加藤一秀)

低糖麵包提案配方



2017 鳥越製粉

2017年 鳥越製粉公開講習				
食譜名稱:	鬆餅實例	產品圖片		
麵包重量:	300g	公差	±5%	
麵粉(往上)重量:		度	±0.5%	
健康指數:	180/210	度	±0.5%	
攪拌時間:	45	分鐘		
攪拌溫度:	25	度		
醒發時間:	15分 (因為沒有什麼糖所以糖為鬆餅)	分鐘		
出爐溫度:	20分 (因為沒有什麼糖所以糖為鬆餅)	分鐘		
最佳發售:	35度 濕度33% 40分	分鐘		
最佳發售:				
材料	日文名稱	百分比	重量	攪拌工程、製作要點
	鳥越2055	50%	150g	開始全部材料都下去拌勻、水要減一些由開水
	鳥越低糖麵粉	50%	150g	水留一些等麵粉打出來後下
	鳥越低糖麵粉	10.00%	30g	一定要把麵粉全打出來、因為小麥麵皮沒有糖粉
	上白糖	8.00%	24g	糖後攪拌均勻的糖、跟一般吐司麵糰差不多攪拌狀態
	食鹽	2%	6g	LA-MLE-H12-13
	打發鮮奶油	7%	21g	
	沙拉油	7.0%	21g	PS:加沙拉油的原因是為了改善人口性與保潔
	新鮮酵母	3.0%	9g	
	水	73.0%	219g	
	合計		201.6g	
				製法修正參考方法
				1.取24(雞蛋)加入果叉(雞蛋)100g、食粉(雞蛋)100g、分割成40g 量發麵粉、出來後刷上蛋液、烤焙溫度：跟法國一樣 10分。
				2.55g(雞蛋)加入牛奶(牛奶)100g、用攪拌機攪拌。
				3.包麵粉出一用攪拌機。
				4.包麵粉加入沙拉油(油)100g、用攪拌機攪拌。
				PS:由於不是一般的麵粉，麵粉裡並沒有含有糖粉也因此老化速度也會相對比較慢！

展望 2018 年 - 針對於現今業界勞動時間過長，以及請不到人對於人才培育的現狀，鳥越製粉給予新的提案。

【有效率的生產】 【縮短勞務時間】

【有計畫性地做產品調整】

【控制麵團的時間】以及【製法上的改變】

對於製法還有未來的趨勢說明也希望大家都有所收穫！

這一次也導入健康志向的麵包!對於健康的部分，如果做出美味又健康的食品!利用食材本身的特性以及我們減糖50%方式，希望未來對於喜愛吃麵包，但卻因血糖過高的也有另種選擇！

講師 佐佐木卓也 金丸友美



吐司 配方表

種：	風車法國粉	60 %
	乾酵母 (紅)	0.3
	水	38
本捏：	純芯高筋麵粉	40
	砂糖	8
	法國海鹽	2
	北海道脫脂奶粉	5
	乾酵母 (紅)	0.4
	三吉白油	8
	水	30

製法： L5 3小時發酵另外 6°C 冷藏
隔夜 微稠程度

本捏： L1 分 ↓ 種 L4 分 M5 分 ↓
白油 L1 分 M2 分

攪拌完成溫度：26°C

發酵時間：27°C 75% 1小時



鐵能社新春特別講習



佐佐木講師說：做麵包的時候常常會在不意旁邊發生什麼事情，會很專注在麵包上，但如果只是單純的集中精神在做事情那麼就只是興趣而已，開店的時候需要了解計算、經營...等部分，都需要去規劃設置，必須很清楚的掌握需要什麼量，什麼客人會來購買迎合客人的需求。如果只是做自己愛做的麵包、想做的時間，那麼未來以後一定會很辛苦！不能把興趣當飯吃！而是該如

何使自己成為專業的技術者！到底有沒有辦法言行一致，貫徹始終去一直做下去！對於個人來說，真正在比賽來說冠軍只是當下，真正所學到的是人生的獨立過程中，比賽是一條很孤獨辛苦的路，鍛鍊出自己的習慣，辛苦練上來的耐力與意志變成開店的一種助力！

人生的 VSOP：

- | | | | | | |
|--------------|------|------------|-------------|------|----------|
| •Vitality | 20 歲 | 活力、有精力、要努力 | •Specialty | 30 歲 | 專門性、專業技能 |
| •Originality | 40 歲 | 原創性 | •Profession | 50 歲 | 專業、權威代表 |

如何在人的一世追求的志業中找到自我，我想佐佐木老師也在這一條道路上不斷的實踐自我！我想真正的專業，是不會向任何困難與環境妥協！此次附上照片幾乎的都是師傅的作品，既是作品也是他們店裡面的商品，樸實卻蘊藏不平凡的內涵，同樣都是在店裡面販賣的商品，但是含有很多對客人的心思在，對於麵團和客人都是如此的溫柔。也希望在此條道路的師傅們，一同並進～真正的進步不可能大家一同手牽手，而是如何共同的面對問題，然後真心地的對於問題去作改變，縱使會失敗但是不能放棄解決問題的機會，只要妥協了那麼問題永遠都會存在！



FUKUROU 360

研究烘焙坊

