

2018 台北國際烘焙展 暨 設備展



中部電機 × TETSUNO 鉄能社

NEWS 2018.3 NO.2

星野鹽麵包代言人【福王寺明】



日本知名店家
《風見雞工房》
師傅兼經營者，
福王寺明的現場示範作業。



熟成的旨味

星野鹽麵包配方

鐵塔法印粉	70
金明竹	30
鹽	2
星野魯邦	50
星野生種	5
魯邦種	20
水	60

捏上溫：21°C 生地重量：130g
 烘焙溫度：300/200°C
 基本發酵：100分



現場和民眾互動，師傅提問讓民眾舉手搶答。試吃半熟乳酪塔。
 與民眾互動，了解製作過程與技巧。



TORIGOE



本次展覽邀請到多位日本、台灣業界重量級師傅來到展場與大家分享和製作多款暢銷商品。



加油！



中部電機

×

鐵能社



本次烘焙展，延續 2017 年主題：生產效率， $-3^{\circ}\text{C} \sim -6^{\circ}\text{C}$ 的應用法，再次帶來更高效率的生產方式，MERAND 分割整型機的新概念提案。

烘焙繁盛店市場經營

藤岡千穗子×吳寶春×中山滿男×加藤一秀老師

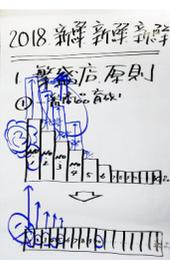
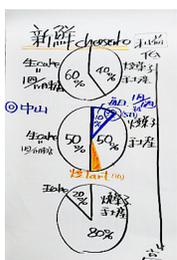
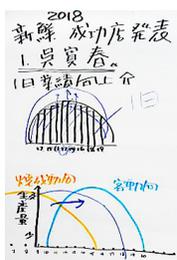


藤岡千穗子老師現場傳授經營管理及市場行銷的專業課程。

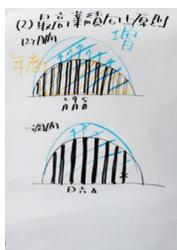
活用數字去做經營管理的配置！



中山滿男師傅與吳寶春師傅分享經營心得。



由加藤一秀老師為大家說明生產製作與經營管理，如何結合創造經濟價值的重要性。





日本最早開發的第一支專業法國專用粉，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。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。



法國【米樂】

分割機 整型機 中間發酵箱

×
餐包 配方

純芯		100 %
糖		10
鹽		2
北海道脫脂奶粉		3
新鮮酵母		3
奶油		15
蛋		10
水		54

捏上溫：25°C

烘焙溫度：210/160°C

基本發酵：10 分鐘



吳寶春師傅，說明分割後麵團的後續處理方式。



Rapida 雙溝攪拌機示範



MERAND 機械的操作說明



機械化快速、大量的生產



(MERAND)



自動切割商品模具應用



MERAND 生產商品 烘焙中



各式 MERAND 自動化商品

北海道乳業 LUXE

半熟乳酪創始人【中山滿男】



La Cote d'Azur蔚藍海岸洋菓子工房創辦人-中山滿男師傅



聯翔餅店烘焙總監 吳聲青師傅。首次公開說明指導



新鮮出爐及冷藏皆美味



高人氣的乳酪塔，製作各式口味的變化提案

日產 1 萬顆
年商 13 億日圓



百分之百北海道生乳所製，LUXE 奶油乳酪

半熟乳酪塔 配方

內餡

LUXE 奶油乳酪	1560 g
有鹽奶油	100
無鹽奶油	100
蛋黃	560
上白糖	60
玉米粉	70
牛奶	1060
蛋白	330
細砂糖	390

烘焙溫度時間 :220/160 12 分

塔皮

奶油	480 g
白油	160
上白糖	320
全蛋	96
鳥越小提琴薄力粉	60
檸檬皮	20
泡打粉	3.2

烘焙 : 180/190, 15~16 分

加入餡後烘焙 :220/200, 12 分

