



富味鄉

SESAME EXPERT

芝麻專家

烘焙幸福

發餡新芝味

黑芝麻餡 · 健康新選擇



委託單位：富味鄉食品股份有限公司

執行單位：財團法人中華穀類食品工業技術研究所



烘焙幸福 · 發餡新芝味

小小芝麻，蘊藏了各種豐富的營養素，包含植物性蛋白質、優質的不飽和脂肪酸、豐富的維生素及礦物質，以及珍貴的稀有成分「芝麻素」，現今在日本更被視為滋補強身之食品，食材中到處可見芝麻及其製品的蹤影，帶動市場一股養生風潮。芝麻及其製品具有增添風味及畫龍點睛的效果，適用於各式烘焙、點心、糖果、餅乾、油品類等產品加工製作上，更迎合了人們對健康、營養、方便、美味的烘焙食品追求。

芝麻餡的開發與應用

對烘焙達人來說，常使用芝麻粒、芝麻粉和芝麻醬來製作麵包、蛋糕、各式點心塗抹和內餡製作。但因為芝麻本身含有高量的油脂，高含量油脂對製作餡料的過程較不易操作使用，是「芝麻餡」加工應用的難處。

專研芝麻產品的富味鄉，在芝麻全產品，油、醬、粉、粒之研發與供應已有近50年，近期更是致力於「芝麻餡」的產品開發；新研發的芝麻餡將分為「流沙餡（爆漿餡）」、「固態餡（好包餡）」兩種，其中「爆漿餡」的性狀為稠狀、流動性佳、易塗抹，適用於注入餡（如：泡芙、蛋塔、叉燒包、湯丸…等等）。另一種「好包餡」的特色在於方便塑型，容易與其他餡料包裹搭配使用（如：蛋黃、麻糬、豆沙…等等），尤其可用於機器塑型後充填，而且不含食品添加物，是追求健康天然的極佳選擇。

生產與溯源管理 品質好放心

芝麻的好壞容易影響烘焙食品的口感，因此原料取得及品質控管更顯重要，富味鄉深入芝麻產地進行源頭管理，落實「原料及生產追溯履歷制度」，內部自設品保中心和專業檢驗室，每年定期委外送檢原料及成品，以保障品質符合規範。

富味鄉從「原料採購、進廠檢驗、生產管理、成品檢驗、產品標示至履歷追溯」等六大面向全方位把關產品製程和品質，更通過由衛福部食藥署公告之「食品衛生安全管理系統驗證」。

健康食材是全世界加工運用發展的主流趨勢，富味鄉歡迎大家一同來體驗「發餡烘焙新芝味」。



目錄

麵包

- 黑芝麻麵包 01
- 黑芝麻吐司 02
- 芝麻麻糬麵包 03
- 芝麻歐式麵包 04

蛋糕

- 杯子蛋糕 05
- 芝麻北海道蛋糕 06
- 戚風蛋糕捲 07

西點

- 黑芝麻蛋黃酥 08
- 芝麻核桃酥 09
- 黑芝麻乳酪塔 10
- 丹麥小西餅 11





黑芝麻麵包

材料名稱	百分比(%)	重量(g)
高筋麵粉	100	1000
細砂糖	12	120
奶油	12	120
食鹽	1.5	15
奶粉	4	40
酵母	1	10
全蛋液	20	200
水	42	420
合計	192.5	1925

富味鄉黑芝麻餡(固態)20克×30個



製作方法

- 1、麵糰攪拌：所有材料一次加入，麵糰攪拌至完成階段，麵糰溫度26℃。
- 2、基本發酵：28℃ / 85%RH / 120分鐘。
- 3、分割滾圓，每個60克。
- 4、鬆弛20分鐘。
- 5、包入富味鄉黑芝麻餡(固態)，鬆弛20分鐘。
- 6、麵糰捍開整型，最後發酵38℃ / 85%RH / 40~50分鐘。
- 7、入爐烤焙，入爐前表面刷蛋水、灑芝麻仁裝飾，上火210℃ / 下火180℃ / 12~15分鐘。





黑芝麻吐司

材料名稱	百分比(%)	重量(g)
高筋麵粉	100	1000
細砂糖	12	120
奶油	12	120
食鹽	1.5	15
奶粉	4	40
酵母	1	10
全蛋液	20	200
水	42	420
合計	192.5	1925

富味鄉黑芝麻麵包醬40克×12個



芝麻一點點，幸福多一點...



製作方法

- 1、麵糰攪拌：所有材料一次加入，麵糰攪拌至完成階段，麵糰溫度26℃。
- 2、基本發酵：28℃/85%RH/120分鐘。
- 3、分割滾圓，每個150克。
- 4、鬆弛20分鐘。
- 5、整型：麵糰捍開30公分，抹富味鄉黑芝麻麵包醬約30~40克後捲起，置入烤模。
- 6、最後發酵38℃ / 85%RH / 40~50分鐘。
- 7、入爐烤焙，入爐前表面刷蛋水，
上火170℃ / 下火200℃ / 20~25分鐘。



芝麻麻糬麵包

材料名稱	百分比(%)	重量(g)
高筋麵粉	100	1000
細砂糖	10	100
蜂蜜	5	50
富味鄉黑芝麻麵包醬	15	150
食鹽	1.5	15
奶粉	4	40
酵母	1	10
水	62	620
合計	198.5	1985

黑芝麻麻糬餡

富味鄉黑芝麻餡(固態)15克×50個

耐烤焙麻糬15克×50個



製作方法

- 1、麵糰攪拌：富味鄉黑芝麻麵包醬及所有材料一次加入，麵糰攪拌至完成階段，麵糰溫度26℃。
- 2、基本發酵：28℃ / 85%RH / 120分鐘。
- 3、分割滾圓，每個40克。
- 4、鬆弛20分鐘。
- 5、包入富味鄉黑芝麻麻糬餡，最後發酵38℃ / 85%RH / 40~50分鐘。
- 6、入爐烤焙，上火180℃ / 下火200℃ / 12~15分鐘。





芝麻歐式麵包

材料名稱	百分比(%)	重量(g)
高筋麵粉	100	1000
細砂糖	10	100
蜂蜜	5	50
富味鄉黑芝麻麵包醬	15	150
食鹽	1.5	15
奶粉	4	40
酵母	1	10
水	62	620
合計	198.5	1985

芝麻仁(表面裝飾用) 適量



製作方法

- 1、麵糰攪拌：富味鄉黑芝麻麵包醬及所有材料一次加入，麵糰攪拌至完成階段，麵糰溫度26℃。
- 2、基本發酵：28℃ / 85%RH / 120分鐘。
- 3、分割滾圓，每個200克。
- 4、鬆弛20分鐘。
- 5、麵糰整型為橄欖形，表面沾水、沾芝麻仁，最後發酵30℃ / 85%RH / 50~60分鐘。
- 6、入爐烘焙，使用蒸氣烤爐，噴蒸氣6秒，上火200℃ / 下火200℃ / 25分鐘。



芝麻一點點，幸福多一點...



杯子蛋糕

材料名稱	百分比(%)	重量(g)
低筋麵粉	100	400
富味鄉黑芝麻粉	37.5	150
發粉	1	4
奶油	100	400
全蛋	125	500
糖	100	400
合計	463.5	1854
富味鄉黑芝麻餡(流沙)		450



製作方法

- 1、低筋麵粉、富味鄉黑芝麻粉及發粉混合過篩備用。
- 2、粉油拌合法：
 - a. 奶油攪拌柔軟。
 - b. 加入過篩之低筋麵粉、富味鄉黑芝麻粉及發粉攪拌均勻。
 - c. 加入細砂糖攪拌均勻。
 - d. 全蛋液分次加入攪拌均勻，至糖溶解。
- 3、裝模：每個50公克。
- 4、填餡：填入富味鄉黑芝麻餡(流沙)，每個12公克。
- 5、入爐烤焙：上火210°C / 下火210°C / 25~30分鐘。





芝麻北海道蛋糕

材料名稱	百分比(%)	重量(g)
低筋麵粉	100	300
富味鄉黑芝麻粉	10	30
發粉	2.5	7.5
蛋黃	100	300
奶水	60	180
沙拉油	55	165
食鹽	2	6
蛋白	200	600
細砂糖	135	405
塔塔粉	1	3
合計	665.5	1996.5
富味鄉黑芝麻餡(流沙)		750



製作方法

- 1、麵粉、富味鄉黑芝麻粉及發粉過篩備用。
- 2、蛋黃、奶水、沙拉油及食鹽攪拌均勻後加入步驟1的材料後攪拌均勻備用。
- 3、蛋白、細砂糖及塔塔粉置攪拌缸，打發至濕性發泡，分次加入蛋黃麵糊中攪拌均勻。
- 4、裝模：每個40克。
- 5、入爐烤焙：上火180 / 下火200，烤焙20~25分鐘。
- 6、蛋糕出爐冷卻後注入富味鄉黑芝麻餡(流沙)10~15克，表面以糖粉裝飾。



戚風蛋糕捲

材料名稱	百分比(%)	重量(g)
低筋麵粉	100	150
發粉	2.5	4
蛋黃	100	150
奶水	60	90
沙拉油	55	83
食鹽	2	3
蛋白	200	300
細砂糖	135	203
塔塔粉	1	2
合 計	655.5	985
富味鄉黑芝麻餡(流沙)		280



製作方法

- 1、低筋麵粉、發粉混合、過篩備用。
- 2、蛋黃、奶水、沙拉油及食鹽攪拌均勻後加入步驟1的材料後攪拌均勻備用。
- 3、蛋白、細砂糖及塔塔粉置攪拌缸，打發至濕性發泡，分次加入蛋黃麵糊中攪拌均勻。
- 4、裝模：40公分X60公分烤盤裝入麵糊 900克。
- 5、入爐烤焙：上火170 / 下火160，烤焙25~30分鐘。
- 6、蛋糕出爐冷卻後塗抹富味鄉黑芝麻餡(流沙)280克，捲起成型。





黑芝麻蛋黃酥

材料名稱	百分比(%)	重量(g)	
油皮	中筋麵粉	100	300
	水	42	126
	奶油	40	120
	糖粉	10	30
小計	192	576	
油酥	低筋麵粉	100	250
	奶油	50	125
合計	150	375	
富味鄉黑芝麻餡(固態)		540	
鹹蛋黃		36粒	
米酒		少許	



製作方法

- 1、蛋黃烤焙：蛋黃噴米酒入爐烤焙，上火200°C / 下火200°C，5~10分鐘。
- 2、油皮製作：中筋麵粉、糖粉、水及奶油攪拌均勻至麵糰表面光滑，分割每個15克。
- 3、油酥製作：低筋麵粉及奶油攪拌均勻至成糰，分割每個10克。
- 4、富味鄉黑芝麻餡(固態)分割，每個15克。
- 5、油皮包入油酥後捍摺二次，鬆弛20分鐘，捍開包餡及蛋黃。
- 6、表面刷蛋水、灑芝麻後入爐烤焙，上火220°C / 下火180°C，25~30分鐘。



芝麻核桃酥

材料名稱	百分比(%)	重量(g)	
芝麻酥皮	雪白油	45	135
	奶油	36	108
	細砂糖	35	105
	食鹽	0.5	1.5
	奶粉	5	15
	全蛋	28	84
	低筋麵粉	100	300
	富味鄉黑芝麻粉	30	90
	發粉	2	6
合計	281.5	844.5	
核桃餡	富味鄉黑芝麻餡(固態)	100	1000
	1/8碎核桃	20	200



製作方法

- 芝麻酥皮製作：
 - 低筋麵粉、富味鄉黑芝麻粉及發粉過篩備用。
 - 奶油、雪白油及細砂糖打發，拌入全蛋、食鹽、奶粉及過篩好之低筋麵粉、富味鄉黑芝麻粉及發粉備用。
- 芝麻核桃餡：
 - 富味鄉黑芝麻餡(固態)與 1/8碎核桃混合均勻。
 - 分割富味鄉黑芝麻核桃餡每個25克。
- 包餡，酥皮20克、富味鄉黑芝麻核桃餡25克。
- 填模、成形。
- 入爐烤焙，上火200°C / 下火200°C / 8~10分鐘後翻面續烤8~10分鐘。





黑芝麻乳酪塔

材料名稱		百分比(%)	重量(g)
塔皮	奶油	40	160
	雪白油	40	160
	細砂糖	45	180
	食鹽	0.6	2.4
	全蛋	25	100
	奶水	7	28
	低筋麵粉	100	400
	富味鄉黑芝麻粉	75	300
	奶粉	5	20
	合計	337.6	1350.4
乳酪餡	軟質乳酪	100	800
	奶油	10	80
	全蛋液	35	280
	檸檬汁	5	40
	細砂糖	25	200
	低筋麵粉	5	40
小計	180	1440	
富味鄉黑芝麻餡(流沙)			600



製作方法

- 塔皮製作：
 - 低筋麵粉、富味鄉黑芝麻粉及發粉過篩備用。
 - 奶油、雪白油及糖粉打發，拌入全蛋、食鹽、奶粉及步驟1之材料攪拌均勻備用。
 - 分割塔皮每個50克，將麵糰置入法式塔模鋪平。
- 塔底注入富味鄉黑芝麻餡(流沙)，每個10~15克。
- 乳酪餡製作：
 - 軟質乳酪、奶油加熱攪拌至熔融。
 - 全蛋分次加入並攪拌均勻。
 - 加入過篩之低筋麵粉攪拌均勻。
- 填入乳酪餡，每個60克。
- 以富味鄉黑芝麻餡(流沙)作表面裝飾。
- 入爐烤焙：上火160°C / 下火210°C / 30~35分鐘。



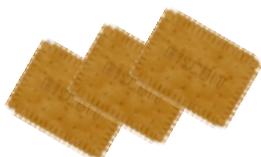
丹麥小西餅

材料名稱	百分比(%)	重量(g)
奶油	70	490
細砂糖	45	315
食鹽	1	7
全蛋	25	175
奶水	10	70
高筋麵粉	70	490
富味鄉黑芝麻粉	30	210
合計	251	1757
富味鄉黑芝麻餡(流沙)		少許



製作方法

- 1、高筋麵粉、富味鄉黑芝麻粉過篩備用。
- 2、粉油拌合法：
 - a. 奶油攪拌至柔軟。
 - b. 加入過篩之高筋麵粉、富味鄉黑芝麻粉攪拌均勻。
 - c. 加入細砂糖攪拌均勻。
 - d. 全蛋液分次加入攪拌均勻，至糖溶解。
- 3、擠注成型：以菊花花嘴成型，條狀、星形及圈形，可應用富味鄉黑芝麻餡(流沙)作表面裝飾。
- 4、入爐烤焙：上火210°C / 下火210°C / 12~15分鐘。



烘焙幸福 發餡新芝味

黑芝麻餡 · 健康新選擇



日式芝麻醬 / 芝麻麵包醬 / 芝麻粉、粒 / 水淘芝麻

通過食品衛生安全管理系統驗證

黑芝麻餡(流沙)適用：
蛋塔內餡/麻糬內餡/包子內餡

黑芝麻餡(固態)適用：
麵包夾心餡/蛋黃酥內餡/車輪餅內餡

爆漿餡

好包餡



芝麻一點點，幸福多一點...

富味鄉食品股份有限公司 FLAVOR FULL FOODS INC.

台北營業所：新北市林口區竹林一路158號 / (02)2603-6363

台中營業所：台中市潭子區環中路一段138巷1-3號 / (04)2534-5319

高雄營業所：高雄市仁武區大景二街101-1號 / (07)373-7699

消費者服務電話：0800-600-188



www.flavor.com.tw