



富味鄉  
SESAME EXPERT  
芝麻專家



烘焙幸福 · 發餡新芝味



# 雙冠烘焙 幸福芝味





## 目錄

- 01 公司簡介
- 02 師資介紹
- 03 奶黃芝麻可頌
- 04 芝麻魔方
- 05 黃金穀物吐司
- 06 芝麻捲心生吐司
- 07 白巧奶油芝麻棒
- 08 黑豆芝麻奶凍
- 09 黑麻芝士核桃
- 10 蔥鴨包
- 11 暗黑宇宙
- 12 粉紅流星
- 13 芝麻馬卡龍
- 14 芝麻費南雪
- 15 產品簡介



## 芝麻雖小·學問不少

芝麻源自西元前三千年，歷史悠久，雖然長得很微小，但它的美味與營養卻是物超所值不容忽視。芝麻經過加工後可以做成各種性狀產品，如芝麻油、芝麻醬、芝麻粉、芝麻粒、芝麻餡…等等，應用在烹調料理、烘焙或食品工業上，總能發揮畫龍點睛增添美味的關鍵效果。

富味鄉專注於芝麻事業，以「一粒芝麻，產業化經營、國際化佈局」為經營基礎，從原料端到銷售端整合芝麻產業鏈，派駐專人在芝麻產區進行品質監控，芝麻原料須通過農藥殘留、黃麴毒素、重金屬以及酸價、水分、雜質…等才能進廠使用，重視溯源管理嚴格把關品質。

## 烘焙芝麻·處處用心

芝麻在採收時表面會附著灰塵、麻梗等異物，因此烘焙芝麻產品，一定要經過「水洗」的步驟，將芝麻表面灰塵去除，達到芝麻無雜味及鮮香的品質，富味鄉烘焙芝麻產品的製造流程，從原料→篩選→洗麻→烘焙→粉碎/選色→金屬檢測→到充填包裝的產製過程，層層把關並經過金檢機檢測去除金屬異物，以保障烘焙芝麻的品質及安全。

富味鄉設有品保中心和專業檢驗室，自主檢驗並委外送檢原料及成品，以確保食品安全品質，更通過國內外品保驗證，如：ISO 22000：2005、SQF 食品安全品質、英國零售商協會BRC、伊斯蘭 HALAL清真、猶太 KOSHER…等，符合國際市場規範。

## 六大把關·絕對放心

富味鄉通過全球最嚴格之鑽石級 SQF 食品安全品質驗證，成為台灣第一家同時以芝麻油與芝麻製品通過 SQF 驗證的食品廠商；品保中心通過微生物領域及化學領域實驗室認證，可核發具國際認可之微生物及化學領域之檢驗報告。富味鄉產品通過各項檢驗並符合規範，從「原料採購、進廠檢驗、生產管理、成品檢驗、完整標示、履歷追溯，以嚴於法規的自主管理，提供給客戶健康食材，富味鄉歡迎大家一同來體驗「烘焙幸福·發餡新芝味」。



## 陳永信 老師

比賽經歷	2013年 全國職場達人盃技能競賽麵包製作 - 亞軍 2014年 世界麵包大賽台灣代表選拔賽 - 冠軍 2015年 第五屆法國世界麵包大賽 - 冠軍 法國世界麵包大賽藝術麵包 - 特別獎
判裁經歷	2016年 烘焙王麵包爭霸賽裁判 中華國際美食交流協會裁判 2017年 烘焙王新銳賽裁判 中華國際美食交流協會裁判
現任	崇右影藝科技大學專業教授 科麥股份有限公司技術顧問 歐客佬精品咖啡麵包技術顧問 法國君度酒業-中國市場代言人 法國MDC麵粉中國市場代言

## 陳翊中 老師

比賽經歷	2013年 台北市鳳梨酥大賽 - 優勝 2017年 台灣蛋糕技藝競賽 巧克力工藝職業組 - 冠軍 2017年 日本東京GATEAUX蛋糕技藝競賽 - 巧克力工藝特別賞
判裁經歷	2018年 崇右影藝科技大學 - 專業評審
現任	萬通食品有限公司西點主廚 Lilian 's Bakery 力尹手匠烘焙西點主廚 Lilian 's Bakery 專業烘焙學院特聘講師 台灣烘焙產業發展協會顧問





食譜研發：陳永信



極黑黑芝麻粉 黑芝麻餡(固態)

## 奶黃芝麻可頌

材料名稱	重量(g)
水手法國粉	600
水手強力粉	400
新鮮酵母	40
糖	100
鹽	20
奶粉	40
麥芽精	4
牛奶	240
水	270
奶油	50
老麵	100
裹油	500
芝麻可頌麵糰	
極黑黑芝麻粉	40
水	35

材料名稱	重量(g)
片狀奶油	500
黑芝麻餡(固態)	25
奶黃餡	15
無水奶油	適量
開心果碎粒	
防潮糖粉	
玫瑰花瓣	

### ◎ 芝麻可頌麵團

- 1、可頌麵團材料均勻攪拌，分成1400g及400g備用。
- 2、將400g可頌麵團與極黑芝麻粉40g、水35g攪拌均勻，製作成芝麻可頌麵團。

### ◎ 步驟

- 1、可頌麵團1400g包入片狀奶油500g，4折2後、覆蓋上芝麻可頌麵團，冷凍鬆弛。
- 2、將芝麻麵團割尺寸長方形17\*11公分，用拉網刀整形。
- 3、取麵團90g包入奶黃餡15g及黑芝麻餡(固態)25g，以210°C/180°C烤焙16分鐘。
- 4、出爐後擦無水奶油及鏡面果膠，沾開心果碎粒後灑防潮糖粉，再放上玫瑰花瓣即可。



線上食譜



食譜研發：陳永信



極黑黑芝麻粉 黑芝麻餡(固態)

## 芝麻魔方

材料名稱	重量(g)
水手強力粉	1000
高糖乾酵母	15
糖	160
鹽	18
全蛋	200
動物鮮奶油	100
水	430
老麵	100
奶油	120
芝麻丹麥	
極黑黑芝麻粉	40
水	35
內餡	
黑芝麻餡(固態)	35
起司醬	
寶宏起士醬	500
糖	100
玉米粉	40

### ◎ 芝麻千層丹麥(可頌麵糰材料及步驟同「奶黃芝麻可頌」)

- 1、取可頌麵糰400g與極黑黑芝麻粉40g、水35g攪拌均勻，製作成芝麻千層丹麥麵團備用。
- 2、麵團材料均勻攪拌，取1400g包入片狀奶油500g，4折2後、覆蓋上芝麻千層丹麥麵團，冷凍鬆弛。
- 3、展開後、捲起來直徑為10cm的圓柱形千層丹麥，冷凍備用。

### ◎ 步驟

- 1、將麵團分成90g/個，包入黑芝麻餡35g後桿開，打成3瓣狀、擠上起司醬15g捲起。
- 2、覆蓋上芝麻千層丹麥卷35g，以220°C/180°C烤焙17分鐘即可。



線上食譜



食譜研發：陳永信

## 黃金穀物吐司



熟白芝麻 熟黑芝麻 黑芝麻粉

材料名稱	重量(g)	
中種	水手牌無添加高筋麵粉	300
	新鮮酵母	9
	水	210
	本種	
水手牌無添加高筋麵粉	700	
新鮮酵母	33	
糖	120	
鹽	18	
動物鮮奶油	300	
牛奶	150	
蜂蜜	60	
水	120	
燙麵	100	
奶油	80	
金黃綜合軟穀物	320	
水	40	
黑芝麻粉	40	
黑芝麻粒	40	
白芝麻粒	40	

材料名稱	重量(g)	
燙麵	高筋麵粉	1000
	糖	100
	鹽	10
	水	1100

### ◎ 步驟

- 1、將中種材料攪拌後常溫25度、發酵30分鐘，再冷藏於5°C、15小時；本種攪拌完成備用。
- 2、將中種及本種麵團攪拌後、分成160g/個，將2個麵團沾白芝麻粒20g。
- 3、整形成長條狀後，將2條打成辮子型放入模具中。
- 4、以170°C / 220°C 烤焙20分鐘，脫模即可。



線上食譜



食譜研發：陳永信

## 芝麻捲心生吐司



細研黑芝麻醬 極黑黑芝麻粉 熟黑芝麻

材料名稱	重量(g)	
中種	水手牌無添加高筋麵粉	300
	新鮮酵母	9
	水	210
	本種	水手牌無添加高筋麵粉
新鮮酵母		33
糖		120
鹽		18
動物鮮奶油		300
牛奶		150
蜂蜜		60
水		120
燙麵		100
奶油	80	
極黑黑芝麻粉	50	
水	60	
黑芝麻粒	50	

材料名稱	重量(g)	
燙麵	高筋麵粉	1000
	糖	100
	鹽	10
	水	1100

材料名稱	重量(g)	
軟心芝麻餡	奶油	100
	糖	220
	細研黑芝麻醬	360
	奶粉	60
	玉米粉	40
	黑芝麻粒	20

### ◎ 軟心芝麻餡：

黑芝麻粒磨碎，加入軟心芝麻餡材料，拌勻備用。

### ◎ 步驟：

- 1、將中種材料攪拌後常溫25度、發酵30分，再冷藏於5°C、15小時；本種攪拌完成備用。
- 2、將中種及本種麵團攪拌後、分成260g/個，再把軟心芝麻餡40g×2包入。
- 3、包餡麵團揉成圓柱狀，2個1入、放入低糖土司模，以190°C / 200°C烤焙24分鐘。
- 4、將土司脫模，即可完成。



線上食譜



食譜研發：陳永信

## 白巧奶油芝麻棒



黑芝麻粉 極黑黑芝麻粉

材料名稱	重量(g)
水手強力粉	1000
高糖乾酵母	12
糖	80
鹽	18
麵糰	
六倍奶	100
全蛋	100
水	570
豆泥	30
奶油	90
芝麻奶油霜	
細砂糖	250
水	62
蛋白	125
奶油	640
極黑黑芝麻粉	12
芝麻白巧克力	
貝可拉卡拉特白巧克力	300
黑芝麻粉	18

### ◎ 芝麻奶油霜

- 1、將細砂糖加水煮至118°C。
- 2、蛋白打至起泡，沖入步驟1之糖水並打發。
- 3、將步驟2打發的蛋白降溫至40°C左右，加入奶油打發。
- 4、取100g奶油霜加入12g極黑黑芝麻粉，攪拌均勻。

### ◎ 芝麻白巧克力

將貝可拉卡拉特白巧克力與黑芝麻粉攪拌均勻備用。

### ◎ 步驟

- 1、將麵團材料均勻攪拌，分割成80g/個，再揉成長條狀、剪8刀，以170°C / 220°C烤焙11分鐘。
- 2、切開麵包，擠上芝麻奶油霜25g，外層沾上芝麻白巧克力裝飾即可。



線上食譜



食譜研發：陳永信

## 黑豆芝麻奶凍



細研黑芝麻醬 黑芝麻粉

材料名稱	重量(g)
水手強力粉	1000
高糖乾酵母	12
糖	80
鹽	18
麵糰	
六倍奶	100
全蛋	100
水	570
豆泥	30
奶油	90
豆奶卡士達	
無糖豆漿	1000
細研黑芝麻醬	220
奶油	60
低筋麵粉	70
黑芝麻粉	10
玉米粉	10
煉乳	60
糖	50
蛋白	150

### ◎ 步驟

- 1、將麵團材料攪拌均勻，再分成60g/個，與黑豆粒16g揉勻。
- 2、包入豆奶卡士達醬20g，以170°C / 220°C烤焙12分鐘即可。



線上食譜



食譜研發：陳永信

## 黑芝麻芝士核桃



熟黑芝麻 極黑黑芝麻粉

材料名稱	重量(g)
液種	
水手法國粉	300
水	300
乾酵母	1
本種麵糰	
水手強力粉	500
低筋麵粉	200
乾酵母	12
糖	100
鹽	20
湯種	150
極黑黑芝麻粉	50
橄欖油	50
水	420
核桃	200
黑芝麻粒	40

材料名稱	重量(g)
燙麵	
高筋麵粉	1000
糖	100
鹽	10
水	1100
芝士卡士達	
卡士達餡	200
寶宏橋醬	200
內餡	
高熔點乳酪丁	適量

### ◎ 步驟

- 1、將液種材料攪拌後常溫25°C、發酵30分鐘，再冷藏於5°C、12小時；本種攪拌完成備用。
- 2、將液種及本種麵團攪拌後、分成150g/個，包入高熔點乳酪丁35g。
- 3、將包好的麵糰整形成橄欖形，撒上麵粉後剪成閃電形，擠入芝士卡士達20g。
- 4、以220°C / 170°C 烤焙12分鐘即可。



線上食譜



食譜研發：陳永信

## 蔥鴨包



熟白芝麻 熟黑芝麻

材料名稱	重量(g)
液種	
水手法國粉	300
水	300
乾酵母	1
本種麵糰	
水手強力粉	500
低筋麵粉	200
乾酵母	12
糖	100
鹽	20
燙麵	150
極黑黑芝麻粉	50
橄欖油	50
水	420
核桃	200
黑芝麻粒	40

材料名稱	重量(g)
蔥花鴨肉餡	500
披薩絲	100
蔥花	260
沙拉	200
蔥香油	30
裝飾	
白芝麻粒	適量
胡麻油	10



極黑黑芝麻粉 蔥香油 胡麻油

### ◎ 步驟

- 1、將液種材料攪拌後常溫25度、發酵30分鐘，再冷藏於5°C、12小時；本種攪拌完成備用。
- 2、將液種及本種麵團攪拌後、分成80g/個，包入蔥花鴨肉餡40g。
- 3、包餡後整形成圓形，表面沾白芝麻粒8g。
- 4、剪十字後加入披薩絲8g，以210°C / 160°C 烤焙12分鐘，出爐後表面刷胡麻油即可。



線上食譜



食譜研發：陳翊中

## 暗黑宇宙



細研  
黑芝麻醬 黑芝麻粉

材料名稱	重量(g)
發酵奶油	200
糖粉	200
全蛋	140
蛋黃	40
黑芝麻粉	80
卡士達粉	180
杏仁粉	120
低筋麵粉	40

材料名稱	重量(g)
發酵奶油	250
低筋麵粉	415
鹽	3
糖粉	160
杏仁粉	50
蛋黃	34
蛋白	51

材料名稱	重量(g)
動物鮮奶油	480
轉化糖	20
葡萄糖漿	20
巧克力	120
細研黑芝麻醬	120

材料名稱	重量(g)
動物鮮奶油	105
調溫巧克力 [41.5%]	150
可可脂	10
轉化糖	12
奶油	35
藍莓	適量

### ◎ 芝麻奶霜

- 1、動物鮮奶油180g加入轉化糖葡萄糖漿煮沸，沖入巧克力冷卻拌均。
- 2、加入動物鮮奶油300g，拌勻冷藏一晚。

### ◎ 甘納許

- 1、將動物鮮奶油、轉化糖放入鍋中以中小火煮至沸騰。
- 2、趁溫熱慢慢沖入可可脂、調溫巧克力拌勻。
- 3、最後加入奶油均質即可。

### ◎ 步驟

- 1、塔皮插洞用160°C壓碎石烤半熟，再擠入芝麻蛋糕以160°C焙烤約25分鐘。
- 2、擠上芝麻奶霜及甘納許、藍莓裝飾即可。

### ◎ 芝麻蛋糕

- 1、發酵奶油加入糖粉打至微發，分次加入全蛋蛋黃拌均。
- 2、加入黑芝麻粉、卡士達粉、杏仁粉拌均，最後加入低粉拌均備用。

### ◎ 塔皮

- 1、發酵奶油切成小丁，與低粉、鹽巴打成砂狀。
- 2、糖粉過篩與杏仁粉拌均勻加入1。
- 3、將蛋黃、蛋白分次加入，拌勻即可。



線上食譜



食譜研發：陳翊中

## 粉紅流星



細研  
黑芝麻醬

材料名稱	重量(g)
T55	300
發酵奶油	740
發酵奶油	240
T55	350
細砂糖	20
低筋麵粉	350
鹽	15
水	300
醋	5

材料名稱	重量(g)
細砂糖	125
水	31
蛋白	62.5
塔塔粉	5
有鹽奶油	320
細研黑芝麻醬	170

材料名稱	重量(g)
動物鮮奶油	105
調溫巧克力 [41.5%]	150
可可脂	10
轉化糖	12
奶油	35

材料名稱	重量(g)
新鮮草莓	適量
藍莓	適量

### ◎ 千層酥皮

- 1、將①攪拌均勻整型後放入冷藏。
- 2、千層酥皮原料②微攪拌後，再加入③攪拌成團即可。
- 3、將麵糰3折5次，以200°C / 180°C 烤焙15分鐘，壓鐵盤再烤約35分鐘。

### ◎ 芝麻奶油霜

- 1、水跟糖煮至120°C沖入微發蛋白，打至溫度降至40°C、慢慢加入室溫奶油打發，最後再加入芝麻醬拌均備用。

### ◎ 甘納許

- 1、將動物鮮奶油、轉化糖放入鍋中以中小火煮至沸騰。
- 2、慢慢沖入可可脂、調溫巧克力拌勻。
- 3、最後加入奶油均質即可。

### ◎ 步驟

- 1、在千層酥皮上擠上芝麻奶油霜及甘納許，搭配新鮮草莓夾餡，再蓋上一層千層酥皮。
- 2、夾餡兩層後，最上層酥皮以芝麻奶油霜、甘納許及藍莓裝飾即可。



線上食譜



食譜研發：陳翊中

## 芝麻馬卡龍



極黑黑芝麻粉

材料名稱	重量(g)
杏仁粉	220
糖粉	250
餅皮	
水	60
極黑黑芝麻粉	30
糖	220
蛋白	160
新鮮草莓	適量

### ◎ 步驟

- 1、將水跟糖煮至118°C。
- 2、將蛋白90g打至起泡後、加入步驟1、打至堅挺。
- 3、杏仁粉、糖粉、極黑黑芝麻粉拌均後加入蛋白拌均。
- 4、將步驟2、3切拌至光滑，放至表面結皮入烤箱。
- 5、以160°C、隔鐵盤焙烤約8分鐘，再改140°C烤6分鐘。
- 6、取馬卡龍餅皮以草莓裝飾即可。



線上食譜



食譜研發：陳翊中

## 芝麻費南雪



黑芝麻粉

材料名稱	重量(g)
蛋白	130
上白糖	130
轉化糖	25
餅體	
杏仁粉	30
黑芝麻粉	35
T55	60
發酵奶油	140
巧克力醬	適量

### ◎ 步驟

- 1、蛋白、上白糖、轉化糖放入鋼盆隔水加熱至40°C。
- 2、T55過篩與杏仁粉、黑芝麻粉拌勻，加入1攪拌均勻。
- 3、加入加熱過的奶油攪拌均勻，再冷藏於5°C、12小時。
- 4、將冷藏後的麵糊倒入模具內，以210°C / 200°C烤焙12分鐘。
- 5、再將烤好芝麻費南雪沾巧克力裝飾即可。



線上食譜