

世界好芝味

~ 滿足你的胃 ~



台灣

星馬

美國

芝麻烘焙應用食譜

美味芝麻香 盡在富味鄉

富味鄉成立於 1983 年，近40年深耕於「芝麻」產業，並成立國際芝麻收購中心進駐非洲原料產區，從源頭做好芝麻的篩選分級，掌握關鍵的技術及通過國際品保驗證的生產流程，以提供美味優質的芝麻產品為宗旨；一粒芝麻可加工為油、醬、粉、粒、餡，甚至保健食品，行銷遍及 5大洲35國家！是您值得信賴的「芝麻專家」！

在求新求變的消費市場，除了食材新鮮及師傅的手藝外，還需掌握各國當地風情民俗之味，如果說，「復古風」是世界各國的流行指標，那「芝麻」就是烘焙應用的必勝軍！將「芝麻」運用於烘焙，猶如掌握美味的關鍵，必能打動眾人的美食之胃。



台灣烘焙

熱情、友善一直是外國人對台灣人既有的印象，如何將此特質詮釋在糕點上是一門學問！將芝麻運用在烘焙糕點上，可以將台灣傳統「菠蘿包」、「芝麻捲」、及外來「牛粒」點心帶出不同的風味和爆漿口感，讓台灣味更加升級！

By Hospitality



應用產品



黑芝麻餡(固態)

芝麻捲

材料名稱	重量(公克)	
①	高筋麵粉	1000
	砂糖	160
	鹽	16
	乾酵母	12
	蛋	150
	水	450
②	奶油	300
	糖粉	250
	開水(需加熱至50度)	30
內餡	黑芝麻餡(固態)	250
	烤碎核桃	75

◎步驟

- 1、將材料①放入攪拌缸內，慢速攪拌3分鐘、快速5分鐘後，加入材料②慢速4分鐘、快速5分鐘。
- 2、基本發酵30分鐘後分割1000g / 個，壓至平整(約25×30 cm的長方形)。
- 3、放置冷藏鬆弛2小時後，使用橄欖棍桿至40×45cm的長方形。
- 4、鋪上內餡後捲成長條，切成11份(110g / 份)，放入8菊模具。
- 5、最後發酵30℃、濕度75%、60分鐘。
- 6、用190℃ / 190℃烤焙12-14分後放涼備用。
- 7、將翻糖煮至50℃裝至擠花袋。
- 8、待麵包放涼後將翻糖擠在烤好的麵包表面上即可。



線上食譜



應用產品



細研
黑芝麻醬 黑芝麻粉

芝麻流沙菠蘿

材料名稱	重量(公克)		
中種	高筋麵粉	700	
	砂糖	30	
	濕酵母	20	
	全蛋	150	
	水	230	
	六倍奶	100	
	①	砂糖	210
		鹽	12
		蜂蜜	10
		湯種	100
②	高筋麵粉	300	
	濕酵母	10	
	奶油	150	
奶油霜	天然奶油	36	
	酥油	324	
	糖粉	270	
	砂糖	40	
	全蛋	100	

材料名稱	重量(公克)	
芝麻菠蘿皮	奶油霜	320
	低筋麵粉	150
	黑芝麻粉	40
黑芝麻卡士達醬	牛奶	500
	動物鮮奶油	175
	低筋麵粉	40
	砂糖	100
	蛋黃	50
	全蛋	50
湯種	奶油	40
	黑芝麻醬	70
湯種	高筋麵粉	100
	熱水(100度)	150

◎奶油霜：

將天然奶油、酥油、糖粉、砂糖攪拌均勻後，再將全蛋分次放入攪拌缸裡一同打勻。

◎芝麻菠蘿皮：

將奶油霜與黑芝麻粉攪拌均勻後，再將低筋麵粉分次加入拌勻即可。

◎黑芝麻卡士達醬：

將砂糖、蛋黃、全蛋攪拌均勻，再加入奶油拌勻，將牛奶、黑芝麻醬以及動物鮮奶油加入缸內一同拌勻，最後加入過篩好的低筋麵粉煮至沸騰膏狀即可。

◎湯種：

將水煮至100℃沸騰狀態，再加入高筋麵粉攪拌均勻即可放涼備用。

◎步驟

- 1、將中種材料全放置攪拌缸內慢速攪拌7分鐘，並放置常溫24℃發酵4小時。
- 2、將中種跟主麵團①材料放入缸內慢速攪拌3分鐘、加入②材料慢速3分鐘後快速5分鐘。
- 3、將③材料放入，慢速3分鐘再快速4分鐘。
- 4、室溫24℃基本發酵30分鐘後分割50g/個。
- 5、中間發酵30分鐘後包入芝麻卡士達餡6克整圓。
- 6、將菠蘿皮桿圓鋪至麵團上包覆麵團。
- 7、最後發酵室溫26℃、90分鐘。
- 8、擦上蛋液即可入爐，用210℃/170℃烤焙9~11分鐘，放涼後上方搓一個洞擠入黑芝麻卡士達醬20g。
- 9、最後表面灑上防潮糖粉裝飾即可。



線上食譜



應用產品



極黑黑芝麻粉

芝麻牛粒

材料名稱	重量(公克)	
砂糖	125	
水	40	
蛋白	105	
蛋黃	60	
高筋麵粉	60	
極黑黑芝麻粉	20	
杏仁粉	10	
糖粉	適量	
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。

◎步驟

- 1、將砂糖、水煮至110°C，慢慢沖入蛋白內打發（製作義式蛋白霜）。
- 2、加入蛋黃拌勻。
- 3、再加入粉類拌勻即可。
- 4、重量一個約35g。
- 5、烘焙溫度：210°C / 180°C。
- 6、烘焙時間：9分鐘。
- 7、在蛋糕體上擠上奶油霜，再將之對夾即可。



線上食譜



星馬烘焙

品嚐糕點讓人有幸福及愉悅感，加入星馬當地元素的烘焙產品，想必能讓消費者宛如漫步在星馬悠閒街頭，身心靈皆愉悅放鬆！

將芝麻運用在「斑蘭風味」、「湯種榴槿」、「珍珠奶茶」、「椰漿風味」麵包上，可展現黑曜色及濃郁芝麻香氣，讓異國烘焙更濃郁！

By Gratification



應用產品



極黑黑芝麻粉

斑蘭黑芝麻麵包

材料名稱	重量(公克)	
① 高筋麵粉	1000	
砂糖	80	
鹽	18	
高糖乾酵母	12	
水	600	
液種	600	
湯種	150	
極黑黑芝麻粉	40	
② 奶油	60	
液種	① 水(28度)	300
	乾酵母	3
湯種	② 高筋麵粉	300
	高筋麵粉	100
熱水(100度)	150	
斑蘭醬(咖椰醬)	420	

◎湯種：

將水煮至100℃沸騰狀態，再加入高筋麵粉攪拌均勻即可放涼備用。

◎步驟

- 1、將液種材料①攪拌後，再加入材料②攪拌均勻，放置室溫發酵2小時，再放進冷藏一個晚上備用。
- 2、將主麵團的材料①慢速攪拌3分鐘、快速5分鐘後下材料②，慢速3分鐘、快速4分鐘。
- 3、基本發酵室溫30分鐘後直接分割120g/個。
- 4、中間發酵20分鐘後，排氣拍長成長條狀，擠入斑蘭醬(咖椰醬)20g後捲起成甜甜圈狀。
- 5、最後發酵30℃、濕度75%、60分鐘。
- 6、在表面撒上高筋麵粉裝飾後入爐噴蒸氣3秒。
- 7、用220℃ / 170℃ 烤焙10~12分鐘。



線上食譜



應用產品



黑芝麻粉 極黑黑芝麻粉 熟白芝麻 熟黑芝麻

芝麻湯種榴槤

材料名稱	重量(公克)	
① 高筋麵粉	1000	
水	520	
新鮮酵母	25	
鹽	18	
奶粉	20	
砂糖	100	
湯種	300	
液種	400	
② 奶油	80	
③	黑芝麻粒	30
	白芝麻粒	30
液種	① 水(28度)	200
	乾酵母	2
湯種	② 高筋麵粉	200
	高筋麵粉	100
熱水(100度)	150	
極黑黑芝麻粉	適量	

材料名稱	重量(公克)	
榴槤餡	榴槤肉	300
	奶油乳酪	300
	卡士達粉	30
魔法皮	黑芝麻粉	30
	鮮奶	200
	煉乳	200
低筋麵粉	200	

◎湯種：

將水煮至100℃沸騰狀態，再加入高筋麵粉攪拌均勻即可放涼備用。

◎榴槤餡：

將榴槤肉、奶油乳酪、黑芝麻粉拌勻，再加入卡士達粉。

◎魔法皮：

將低筋麵粉過篩後再加入鮮奶、煉乳攪拌均勻即可。

◎步驟

- 1、將液種材料①攪拌後，再加入材料②攪拌均勻，放置室溫發酵2小時，再放進冷藏一個晚上備用。
- 2、將主麵團的材料①慢速攪拌3分鐘、快速6分鐘後，下材料②慢速攪拌3分鐘、快速4分鐘，再加入材料③慢速1分鐘。
- 3、基本發酵40分鐘，分割120g/個。
- 4、中間發酵20分鐘後桿成正方形，擠入榴槤餡40g，將麵團四角集中至中央成正方形收口捏緊。
- 5、最後發酵30℃、濕度75%、60分鐘。
- 6、將發酵完成的麵團擠上魔法皮後，撒上厚厚一層極黑黑芝麻粉即可入爐。
- 7、用210℃ / 170℃ 烤焙13~15分鐘。



線上食譜



應用產品



黑芝麻粉

芝麻珍珠奶茶麵包

材料名稱	重量(公克)
中種	
高筋麵粉	500
新鮮酵母	30
砂糖	50
奶粉	20
水	320
本種	
①	
砂糖	110
鹽	12
液種	50
湯種	150
全蛋	80
水	175
②	
高筋麵粉	500
③	
奶油	100
湯種	
高筋麵粉	100
熱水(100度)	150
黑芝麻	
乳酪	200
乳酪	
黑芝麻粉	30

材料名稱	重量(公克)
鮮奶	700
砂糖	100
全蛋	75
低筋麵粉	40
紅茶粉	10
奶油	50
黑糖珍珠	350

◎步驟

- 1、將中種材料全放置攪拌缸內慢速7分鐘後常溫24度發酵4小時。
- 2、將中種跟主麵團①材料放入缸內慢速攪拌3分鐘、加入②材料慢速3分鐘後快速5分鐘。
- 3、將③材料放入慢速3分鐘再快速5分鐘。
- 4、基本發酵50分鐘，分割成60g/個。
- 5、中間發酵20分鐘，整型包入奶茶卡士達30g、黑糖珍珠10g包成圓形。
- 6、最後發酵60分鐘，表面擦上蛋液，擠一圈黑芝麻乳酪餡在表面後入爐烤焙。
- 7、用180°C / 180°C 烤焙12分鐘放涼備用。
- 8、放涼後內圈撒上糖粉，搓一個小洞插上巧克力棒裝飾即可。



線上食譜



應用產品



黑芝麻餡(固態)



黑芝麻粉

芝麻椰漿麵包

材料名稱	重量(公克)
高筋麵粉	1000
砂糖	230
鹽	12
奶粉	50
蜂蜜	30
鮮奶油	50
新鮮酵母	25
蛋	150
水	430
黑芝麻粉	30
②	
奶油	120
椰漿餡	
砂糖	35
奶油	92
雞蛋	25
椰子粉	140
椰漿	80
椰漿粉	80

材料名稱	重量(公克)
黑芝麻餡(固態)	60
無鹽奶油	420

◎椰漿餡

先將砂糖、奶油攪拌均勻，再加入雞蛋、椰漿拌勻，最後加入椰子粉、椰漿粉拌勻即可。

◎步驟

- 1、將材料①放入攪拌缸內慢速攪拌3分鐘、快速5分鐘後，加入材料②慢速3分鐘、快速5分鐘。
- 2、基本發酵30分鐘後，分割50g/個。
- 3、中間發酵20分鐘後，麵團包入黑芝麻餡(固態)6g、椰漿餡18g包好滾圓後，表面噴水後沾上椰子絲。
- 4、最後發酵30°C、濕度75%、50分鐘。
- 5、烤焙前麵團上擠10g的無鹽奶油，鋪上油紙、加上輕的烤盤壓著烤，烤6分鐘時，需取出壓烤的鐵盤，再烤至完成。(烤焙時間約10-12分)
- 6、放涼後撒上防潮糖粉裝飾即可。



線上食譜



美國烘焙

健康、輕鬆、浪漫是美式鄉村的生活態度，烘焙如何結和當地特色展現濃濃的美式風格呢？

加入芝麻元素，運用在「樂活麵包」、「貝果」、「戚風蛋糕」、「沾醬甜甜圈」及「爆漿甜甜圈」，一起來體驗美式芝麻麵包的細緻滑順口感、深黑曜色及天然純香！

By Wellness



芝麻樂活麵包

應用產品



黑芝麻餡(固態) 極黑黑芝麻粉 熟黑芝麻

材料名稱	重量(公克)
高筋麵粉	1000
鹽	20
乾酵母	10
① 砂糖	80
極黑黑芝麻粉	8
液種	400
水	693
② 奶油	80
胚芽粉	40
黑芝麻	20
③ 奇亞子	20
葡萄乾	150
核桃	150
液種	
① 水(28度)	200
乾酵母	2
② 高筋麵粉	200
黑芝麻餡(固態)	520

◎步驟

- 1、將液種材料①攪拌後，再加入材料②攪拌均勻，放置室溫發酵2小時，再放進冷藏一個晚上備用。
- 2、將主麵團的材料①慢速攪拌3分鐘、快速4分鐘後，下材料②慢速攪拌3分鐘、快速5分鐘，再加入材料③慢速2分鐘。
- 3、基本發酵40分鐘後分割200g/個。
- 4、中間發酵30分鐘用手排氣，拍長擠上黑芝麻餡(固態) 20g×2條，捲成圓柱狀於表面噴水沾上奇亞子。
- 5、最後發酵30°C、濕度75%、60分鐘。
- 6、撒上高筋麵粉裝飾，入爐噴蒸氣3秒。
- 7、用220°C / 170°C 烘焙11~12分鐘。



線上食譜



芝麻貝果

應用產品



細研
黑芝麻醬 黑芝麻粉

材料名稱	重量(公克)	
高筋麵粉	400	
法國粉	600	
鹽	18	
砂糖	50	
乾酵母	10	
蜂蜜	20	
奶油	40	
水	600	
黑芝麻粉	40	
芝麻乳酪	奶油乳酪	250
	砂糖	37.5
	黑芝麻醬	42

◎芝麻乳酪：

將奶油乳酪、砂糖拌勻，再加入黑芝麻醬即可。

◎步驟：

- 1、將所有食材放入攪拌缸內慢速3分鐘、再轉快速5分鐘。
- 2、分割成120g/個，發酵20分鐘後整型成甜甜圈狀。
- 3、最後發酵30℃、濕度75%、30分鐘。
- 4、擦上蛋液後，用220℃ / 170℃ 入爐噴蒸氣3秒，
烘焙10-12分鐘。
- 5、烘焙好後放涼對半切，抹上芝麻乳酪餡40g。



線上食譜



芝麻戚風蛋糕

應用產品



極黑黑芝麻粉

材料名稱	重量(公克)	
蛋白	100	
細砂糖	50	
沙拉油	30	
低筋麵粉	46	
蛋黃	50	
極黑黑芝麻粉	6	
水	30	
泡打粉	0.8	
芝麻鮮奶油	動物鮮奶油	300
	極黑黑芝麻粉	24
	細砂糖	24
杏仁片	適量	

◎步驟：

- 1、將沙拉油、水攪拌均勻加入低筋麵粉、極黑黑芝麻粉、泡打粉，拌勻後加入蛋黃。
- 2、蛋白打至起泡，分二次加入細砂糖，打至8分發。
- 3、上述1、2兩者拌勻即可。
- 4、用180℃ / 150℃ 烘焙約28分鐘。
- 5、將芝麻鮮奶油所有材料一起加入缸內打至需要的發度即可。
- 6、將烤好的戚風蛋糕，淋上芝麻鮮奶油，並灑上杏仁片裝飾即可。

一顆重量約240g。



線上食譜



應用產品



黑芝麻粉

芝麻沾醬甜甜圈

材料名稱	重量(公克)
① 高筋麵粉	600
低筋麵粉	400
砂糖	65
蜂蜜	65
鹽	10
新鮮酵母	30
全蛋	150
水	450
② 奶油	120
白巧克力	150
黑芝麻粉	15

◎步驟：

- 1、將材料①放入攪拌缸內慢速攪拌3分鐘，再轉快速6分鐘後加入材料②慢速3分鐘，再快速5分鐘。
- 2、基本發酵30分鐘後分割40g/個。
- 3、中間發酵20分鐘後整型成甜甜圈狀。
- 4、最後發酵30°C、濕度75%、45分鐘。
- 5、預熱油鍋160°C，將麵團下鍋炸正反面共90秒，放涼後備用。
- 6、將白巧克力隔水加熱加入黑芝麻粉拌勻，沾上甜甜圈後放至冷藏。



線上食譜



應用產品



細研
黑芝麻醬

黑芝麻粉

芝麻爆漿甜甜圈

材料名稱	重量(公克)
① 高筋麵粉	600
低筋麵粉	400
砂糖	65
蜂蜜	65
鹽	10
新鮮酵母	30
全蛋	150
水	450
② 奶油	120
牛奶	500
動物鮮奶油	175
低筋麵粉	40
砂糖	100
蛋黃	50
全蛋	50
奶油	40
黑芝麻醬	70
黑芝麻粉	適量

◎芝麻卡士達

- 1、將砂糖、蛋黃、全蛋攪拌均勻。
- 2、再加入奶油拌勻後將牛奶、黑芝麻醬以及動物鮮奶油加入缸內一同拌勻。
- 3、最後加入過篩好的低筋麵粉煮至沸騰膏狀即可。

◎步驟：

- 1、將材料①放入攪拌缸內慢速攪拌3分鐘，再轉快速6分鐘後加入材料②慢速3分鐘，再快速5分鐘。
- 2、基本發酵30分鐘後分割40g/個。
- 3、中間發酵20分鐘後搓圓後桿成圓形扁平狀。
- 4、最後發酵30°C、濕度75%、45分鐘。
- 5、預熱油鍋160°C，將麵團下鍋炸正反面共90秒，放涼後備用。

◎裝飾 1：

戳洞，擠入芝麻卡士達餡20g，沾上防潮糖粉、灑粉樣式、再灑上黑芝麻粉。

◎裝飾 2：

先將黑芝麻粉：防潮糖粉以1：1比例混合備用；戳洞，擠入芝麻卡士達餡20g，沾上步驟1，灑粉樣式、再灑上防潮糖粉。



線上食譜