



富味鄉
SESAME EXPERT
芝麻專家

烘焙幸福 發餡新芝味

健康新選擇



芝麻烘焙應用食譜

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。

如何選擇好的芝麻產品呢？就要從芝麻原料談起，芝麻易受環境與天災影響品質與產量，主要種植在亞洲、非洲等國家，其中印度、緬甸、非洲是世界芝麻主要產區，以不同產區、顏色、顆粒大小來區分至少有上百種芝麻品種，如何找到品質最好的芝麻，就是一門大學問。

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，不僅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。

食安品質・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，品保中心實驗室更獲財團法人全國認證基金會(TAF)認證，符合 ISO / IEC 17025 實驗室規格，微生物領域檢驗能力具國際標準，可對外收受樣品進行微生物檢驗，並核發具國際認可之檢驗報告。富味鄉生產的產品通過各項檢驗及符合規範，更建立食品四大防護機制「食品安全」、「食品攙偽」、「食品防禦」及「食品品質」，自主管理嚴於法規要求，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「烘焙幸福・發餡新芝味」。



目錄

01 芝麻紅藜麥堅果麵包

02 花枝胡麻千層

03 可可維納斯

04 芝麻紅豆貝果

芝麻酥 05

達克瓦茲 06

芝麻Q心麻糬起士塔 07

芝麻起士條 08

芝麻巧克力脆餅 09

芝麻生乳捲 10

台式馬卡龍 11

芝麻巧克力 12

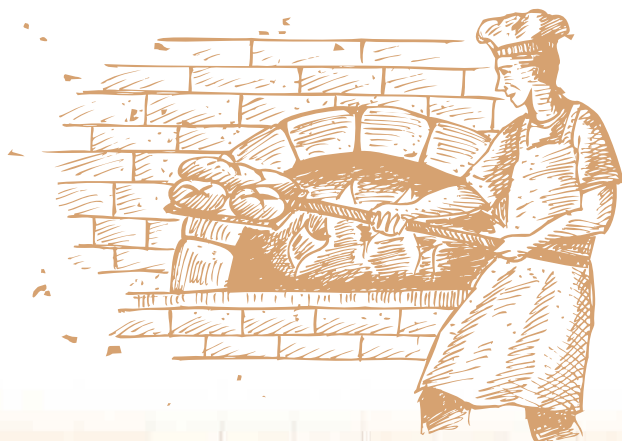
丹麥小西餅 13

芝麻磅蛋糕 14

芝麻布丁 15

麵包

甜點



應用產品

麵團80g、麵團+堅果250g

芝麻紅藜麥堅果麵包



細研
黑芝麻醬



黑芝麻粉



熟白芝麻



熟黑芝麻



麵團

高筋麵粉500g
法國麵包粉500g
鹽20g
水450g
① 全蛋100g
牛奶100g
動物鮮奶油100g
BBA5g
細砂糖60g

慢速約2分鐘攪拌均勻成團+②

② 新鮮酵母30g

①+②攪拌均勻改快速約4分鐘，麵筋出來後下③

③ 酵素種300g

攪拌均勻後改快速2分鐘後約8分筋度下④

細研黑芝麻醬50g
④ 黑芝麻粉50g
奶油120g

攪拌慢速約2分鐘快速30秒拌勻+堅果攪拌均勻，放置常溫發酵20分鐘翻面再40分鐘。

分割後30分鐘整形包餡成三角型，最後放置發酵40-50分鐘，200/180落地烤16-18分，前蒸氣入爐1分鐘蒸氣3秒。

堅果

紅藜麥50g
(熟)黑芝麻粒100g
(熟)白芝麻粒100g
(烤過)核桃200g
(泡酒)葡萄乾300g

酵素種

T551000g
豆泥400g
水600g
新鮮酵母5g

分割鬆弛40分鐘再整形。

花枝胡麻千層

麵團60g



細研
黑芝麻醬



細研
麻仁醬



黑芝麻粉



麵團

高筋麵粉500g
法國麵包粉500g
鹽20g
水450g
① 全蛋100g
牛奶100g
動物鮮奶油100g
BBA5g
細砂糖60g

慢速約2分鐘攪拌均勻成團+②

② 新鮮酵母30g

①+②攪拌均勻改快速約4分鐘，
麵筋出來後下③

③ 酵素種300g

攪拌均勻後改快速2分鐘後約8分筋度下④

細研黑芝麻醬50g
④ 黑芝麻粉50g
奶油120g

完成溫度27°C

桿長形15公分抹3g麻仁醬+鋪一排花枝丸
切丁15g捲起，丹麥千層圍邊15g，35cm
(4折1、3折1)放U型模，最後放置發酵
40-50分鐘後，烤前裝飾。

麻仁沙拉

沙拉100g
細研麻仁醬50g
黑胡椒0.1g

烤前裝飾

刷全蛋，擠麻仁沙拉8g，
鋪披薩絲6g，洋蔥絲12g，
灑0.5g黑胡椒，剪3刀
插德腸切斜薄片3片，
上火200/下火200、
烤16-18分。

可可維納斯

麵團80g



細研
黑芝麻醬



黑芝麻粉



黑芝麻餡
(流沙)



麵團

高筋麵粉500g
法國麵包粉500g
鹽20g
水450g
① 全蛋100g
牛奶100g
動物鮮奶油100g
BBA5g
細砂糖60g

慢速約2分鐘攪拌均勻成團+②

② 新鮮酵母30g

"①+②攪拌均勻改快速約4分鐘，麵筋出來後下③

③ 酵素種300g

攪拌均勻後改快速2分鐘後約8分筋度下④

細研黑芝麻醬50g

④ 黑芝麻粉50g
奶油120g

5-6分筋下酵素種，成團8分下奶油，薄膜下堅果，完成溫度27°C。

整長棍16cm，刷全蛋沾酥波羅，最後放置發酵40-50分鐘，烤爐上火180/下火160-12分，烤後冷卻橫切抹25g黑芝麻餡。

酥波羅

無鹽奶油225g
細砂225g
低筋麵粉500g

黑芝麻餡

黑芝麻餡(流沙)300g
伊斯尼奶油450g
煉奶150g

芝麻紅豆貝果



細研
麻仁醬



熟白芝麻



黑芝麻餡
(固態)



主麵團

- ① 細砂糖100g
鹽20g
水260g
魯邦種100g

- ② 法國麵包粉500g

- ③ 新鮮酵母25g

- ④ 細研麻仁醬50g
奶油100g

- ⑤ 熟白芝麻粒100g

1. 攪拌均勻。
2. 加入酵母
3. 快速攪拌至8分筋。
4. 加入奶油、細研麻仁醬。
5. 攪拌到完全擴展，再加入熟白芝麻粒拌勻。

製程：

桿長形約35公分包入芝麻紅豆餡，包餡後圍成圓形捲，刷全蛋沾南瓜子5g+墨西哥餡30g+杏仁片6g，進烤爐上火200下火170烤15分鐘。

芝麻紅豆餡

- 紅豆餡500g
黑芝麻餡(固態)250g

黃金墨西哥

- 全蛋800g
糖粉900g
高筋麵粉240g
奶油900g
低粉600g

隔夜中種

- 高筋麵粉500g
糖20g
新鮮酵母5g
水250g
動物鮮奶油100g

慢3快1，完成26°C
發1小時，冰冷藏
隔夜開至18°C可使用。



芝麻酥

材料名稱	重量(公克)	
酥皮	奶油	500
	糖	56
	蛋	50
	高筋麵粉	300
	低筋麵粉	300
	黑芝麻粉	75

餡料重量	酥皮18g 黑芝麻餡(固態)14g
烤箱溫度	190度 / 200度
烘焙時間	18分鐘，翻面再烤12分鐘

酥皮：

1. 將奶油、糖混合均勻，加入蛋液拌勻，最後麵粉跟芝麻粉拌勻。

組裝：

1. 將酥皮分割18g，包入芝麻餡14g，入模。
2. 入爐上火190下火190烤18分鐘翻面再烤12分鐘。

應用產品



黑芝麻粉



黑芝麻餡
(固態)

材料名稱	重量(公克)
蛋白	2400
糖	1120
C300	80
杏仁粉	1200
純糖粉	1040
高筋麵粉	240
黑芝麻粉	320

餡料重量	奶油霜適量 黑芝麻餡(流沙)適量
烤箱溫度	170度
烘焙時間	10分鐘

1. 將蛋白、糖、C300打到乾性發泡。
2. 將杏仁粉、純糖粉、芝麻粉拌均勻，加入高筋麵粉。
3. 再將粉類慢慢加入蛋白拌勻。
4. 裝入擠花袋，擠入模具內抹平。
5. 入爐烘烤。

應用產品



黑芝麻粉



黑芝麻餡
(流沙)

達克瓦茲

外酥內軟的法式甜點，融入芝麻元素，
口感有別於一般奶油餡，增添芝麻香氣。



芝麻Q心麻糬起士塔

塔皮

1. 將所有材料放入拌勻即可，放冷藏隔夜使用。
2. 將塔皮捏入模內，以上火180下火180入爐烘烤25分，出爐後放涼備用。

內餡

1. 將巧克力、黑芝麻粉、鐵觀音粉用食物調理機打均勻備用。
2. 將乳酪跟糖攪拌均勻後，加入細研黑芝麻醬拌勻再將蛋液分次加入拌勻。
3. 再加入動物鮮奶油後拌勻即可將玉米粉放入攪拌，最後加入融化奶油混和均勻。
4. 將一顆麻糬放入塔皮內，灌入芝麻乳酪餡，抹平後入爐烘烤20分。
5. 出爐冷卻後鋪上芝麻碎粉，再撒上防潮糖粉即可。

應用產品



細研黑芝麻醬



黑芝麻粉

餡料重量	皮重41g，餡35g
烤箱溫度	150度 / 120度
烘焙時間	20分鐘

材料名稱	重量(公克)	
塔皮	奶油	600
	糖	400
	海鹽	6
	杏仁粉	260
	T55	600
	細研黑芝麻醬	200
	黑芝麻粉	300
芝麻乳酪餡	全蛋	100
	乳酪	290
	糖	40
	細研黑芝麻醬	45
	玉米粉	6
	全蛋	45
芝麻碎粉	動物鮮奶油	70
	奶油	85
	巧克力	300
芝麻碎粉	黑芝麻粉	50
	鐵觀音粉	10



芝麻起士條

餅乾底

1. 把巧克力餅乾壓碎，再加入黑芝麻粉；攪拌均勻後再加入融化好的奶油拌勻即可。
2. 將芝麻餅乾屑放入模具內，壓平，放入冷凍備用。

芝麻乳酪

1. 將乳酪跟糖攪拌均勻後，加入細研芝麻醬拌勻再將蛋液分次加入拌勻。
2. 再加入動物鮮奶油後拌勻即可將玉米粉放入攪拌，最後加入融化奶油混和均勻。
3. 倒入至壓好餅乾底的模具內，即可進烤箱。

材料名稱	重量(公克)
巧克力餅乾屑	400
黑芝麻粉	67
奶油	100
乳酪	580
糖	80
細研黑芝麻醬	100
玉米粉	12
蛋	90
動物鮮奶油	190
奶油	130

餡料重量	1100g
烤箱溫度	150度 / 130度
烘焙時間	30分鐘

應用產品



細研黑芝麻醬



黑芝麻粉

芝麻巧克力脆餅

1. 將玉米脆片切至較小塊狀。
2. 將可可脂、沙拉油融化。
3. 加入融化白巧拌勻。
4. 再加入黑芝麻粉拌勻後放入玉米脆片及熟芝麻粒攪拌均勻。
5. 平抹在烘焙紙上，約厚度0.7cm放置陰涼處冷卻備用。
6. 用直徑4.5cm的圓模壓出造型。

應用產品



黑芝麻粉



熟黑芝麻

材料名稱	重量(公克)
玉米脆片	100
白巧克力	140
可可脂	20
沙拉油	17
黑芝麻粉	12.5
熟黑芝麻粒	50





芝麻生乳捲

蛋糕體

1. 將椰奶、沙拉油、黑芝麻流沙餡混和加熱至70°C備用。
2. 將蜂蜜、蛋黃、上白糖打發，再加入麵粉、芝麻粉攪拌均勻。
3. 將芝麻椰奶加入拌勻。
4. 蛋白及上白糖打發至勾狀
5. 將打發蛋白加入麵糊內拌勻。
6. 倒入烤盤，抹平，入爐。
7. 出爐後冷卻後備用。

烤箱溫度	190度 / 130度
烘焙時間	12分抽烤盤轉頭再烤3分

內餡

1. 將巧克力融化後加入芝麻粒混和均勻，抹平備用。
2. 將動物鮮奶油、黑芝麻流沙餡、糖打發。

組裝

把打發的芝麻鮮奶油抹在蛋糕上，灑上芝麻巧克力，捲起來。

應用產品



熟黑芝麻



黑芝麻粉



黑芝麻餡
(流沙)

材料名稱	重量(公克)	
蜂蜜	18.5	
蛋黃	142	
上白糖	76	
椰奶	142	
沙拉油	88	
黑芝麻餡(流沙)	77	
低筋麵粉	77	
高筋麵粉	69	
黑芝麻粉	27	
蛋白	331	
上白糖	123	
內餡	動物鮮奶油	250
	黑芝麻餡(流沙)	35
	糖	12
碎片	巧克力	160
	熟黑芝麻粒	140

應用產品

台式馬卡龍



細研
黑芝麻醬



黑芝麻粉

1. 將砂糖、水煮至110度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。

內餡：

1. 將糖、水煮至118度沖入蛋白內打發(製作義式蛋白霜)。
2. 冷卻至30~40度後加入室溫軟化奶油打發。
3. 加入細研黑芝麻醬打發。

烤箱溫度	210度 / 180度
烘焙時間	9分鐘

材料名稱	重量(公克)	
糖	125	
水	40	
蛋白	105	
蛋黃	60	
高筋麵粉	60	
黑芝麻粉	30	
糖粉	適量	
內餡	水	200
	糖	625
	蛋白	400
	奶油	1600
	細研黑芝麻醬	1560

又稱大牛利，與馬卡龍相比，口感較鬆軟，甜度也較低，加入芝麻提升營養美味。





芝麻巧克力

1. 將可可脂融化加入融化白巧克力。
2. 再將細研黑芝麻醬、黑芝麻粒加入白巧內拌勻。
3. 灌入模內，再擠入芝麻流沙餡。
4. 刮平，冷卻後脫模。

材料名稱	重量(公克)
白巧克力	1500
可可脂	300
細研黑芝麻醬	225
熟黑芝麻粒	75

應用產品



細研
黑芝麻醬



熟黑芝麻



黑芝麻餡
(流沙)

餡料重量 黑芝麻餡(流沙)適量

丹麥小西餅



黑芝麻粉

黑芝麻餡
(流沙)

1. 奶油、砂糖、鹽拌勻。
2. 加入全蛋拌勻、加入奶水。
3. 再加入高筋麵粉、黑芝麻粉拌勻即可裝入擠花袋。
4. 在烤盤上擠出形狀，在餅乾中心擠上黑芝麻流沙餡。

表面裝飾	黑芝麻餡(流沙)適量
烤箱溫度	160度 / 145度
烘焙時間	12分鐘 / 15分鐘

材料名稱	重量(公克)
奶油	1960
糖	1260
鹽	28
全蛋	700
奶水	280
高筋麵粉	1960
黑芝麻粉	840





芝麻磅蛋糕

1. 將粉類、奶油慢速攪拌均勻。
2. 再放入糖拌勻。
3. 全蛋慢慢分次加入拌勻。
4. 擠入模內。

應用產品



黑芝麻粉

烤箱溫度	180度 / 160度
烘焙時間	15分鐘 / 25分鐘

材料名稱	重量(公克)
低筋麵粉	1040
杏仁粉	240
黑芝麻粉	160
泡打粉	16
奶油	1200
糖	1400
全蛋	1400



芝麻布丁

材料名稱	重量(公克)
牛奶	450
全蛋	110
蛋黃	30
黑芝麻餡(流沙)	45
動物鮮奶油	150
糖	45

烤箱溫度	150度
烘焙時間	30分鐘

1. 將全蛋、蛋黃以及細砂糖拌均勻。
2. 將動物鮮奶油、黑芝麻餡(流沙)跟牛奶加熱到65度。
3. 沖入全蛋內，攪拌均勻即可倒入布丁杯。
4. 以上火150下火150蓋上鐵盤，隔水烘烤30分鐘。

應用產品



黑芝麻餡
(流沙)