



BAKE

來場烘焙約會

SUNFONT 知味誌 麵包特輯



沙蘿蔓 椰奶沙蘿蔓

ALCHEMY

椰奶沙蘿蔓

湯種

高筋麵粉	66g
樹薯粉	34g
水	100g

將水煮沸後，沖入粉料中，攪拌均勻

沙蘿蔓麵糰

高筋麵粉	1000g
鹽巴	18g
奶粉	40g
全蛋	6個
動物性鮮奶油	80g
水	300g
乾酵母	7g
湯種	200g

攪拌均勻成糰後，冰箱冰隔夜(冷藏發酵)

乾酵母	5g
水	少許
無鹽奶油	230g
砂糖	150g

將冷藏麵糰回溫至約15°C

將酵母、砂糖、水加入，拌揉到麵糰光滑

將奶油加入攪拌均勻

椰奶沙蘿蔓餡

無鹽奶油	50g
砂糖	30g
動物性鮮奶油	20g
奶油椰子調味粉	25g

拌勻打發白

裝飾

沙蘿蔓麵糰	140g
椰奶沙蘿蔓餡	30g
葡萄乾	少許

椰奶沙蘿蔓餡，取30g均勻抹在麵糰上

灑上少許葡萄乾，捲起，剪成稻穗狀

放入長鋁箔模(621)中，以爐溫200/190°C烘烤



沙蘿蔓 鹹蛋黃香芋

ALCHEMY

鹹蛋黃香芋

湯種

高筋麵粉	66g
樹薯粉	34g
水	100g

將水煮沸後，沖入粉料中，攪拌均勻

沙蘿蔓麵糰

高筋麵粉	1000g
鹽巴	18g
奶粉	40g
全蛋	6個
動物性鮮奶油	80g
水	300g
乾酵母	7g
湯種	200g

攪拌均勻成糰後，冰箱冰隔夜(冷藏發酵)

乾酵母	5g
水	少許
無鹽奶油	230g
砂糖	150g

將冷藏麵糰回溫至約15°C
將酵母、砂糖、水加入，拌揉到麵糰光滑
將奶油加入攪拌均勻

金沙餡

低筋麵粉	50g
糖粉	50g
蛋黃	50g
無鹽奶油	50g
金沙調味粉	8g

所有材料攪拌均勻

裝飾

沙蘿蔓麵糰	140g
芋泥餡	適量
金沙餡	適量

芋泥餡，以擠花袋擠2條在麵糰上
將麵糰捲起，整形成打結狀，表面擠上金沙餡
以爐溫200/190°C烘烤



沙蘿蔓 椰奶菠蘿麵包

ALCHEMY

椰奶菠蘿麵包

湯種

高筋麵粉	66g
樹薯粉	34g
水	100g

將水煮沸後，沖入粉料中，攪拌均勻

沙蘿蔓麵糰

高筋麵粉	1000g
鹽巴	18g
奶粉	40g
全蛋	6個
動物性鮮奶油	80g
水	300g
乾酵母	7g
湯種	200g

攪拌均勻成糰後，冰箱冰隔夜(冷藏發酵)

乾酵母	5g
水	少許
無鹽奶油	230g
砂糖	150g

將冷藏麵糰回溫至約15°C

將酵母、砂糖、水加入，拌揉到麵糰光滑

將奶油加入攪拌均勻

椰奶菠蘿皮

無鹽奶油	125g
糖粉	20g
奶油椰子調味粉	120g
全蛋	1個
高筋麵粉	256g

所有食材拌勻(高筋麵粉使用前再拌入)

裝飾

沙蘿蔓麵糰	80g
椰奶菠蘿皮	適量

將麵團整形鬆弛後，表面捏上菠蘿皮

以爐溫200/190°C烘烤



米麵包 玉米培根披薩

ALCHEMY

玉米培根披薩

湯種

高筋麵粉	66g
樹薯粉	34g
水	100g

將水煮沸後，沖入粉料中，攪拌均勻

米麵包麵糰

高筋麵粉	1000g
甜米釀	300g
湯種	200g
鹽巴	20g
水	300g
全蛋	2個
乾酵母	7g

攪拌均勻成糰後，冰箱冰隔夜(冷藏發酵)

水	50g
乾酵母	5g
砂糖	150g
無鹽奶油	120g

將冷藏麵糰回溫至約15°C

將酵母、砂糖、水加入，拌揉到麵糰光滑

將奶油加入攪拌均勻

炭火燒肉沙拉醬

沙拉醬	100g
炭火燒肉醬	100g

攪拌均勻

裝飾

米麵包麵糰	100g
炭火燒肉沙拉醬	適量
培根片	1片
玉米粒	適量
披薩起司絲	適量
巴西利碎葉	少許

將麵團整形鬆弛後，表面抹炭火燒肉沙拉醬

放上培根片、玉米粒、披薩起司絲

以爐溫200/190°C烘烤

灑上巴西利碎葉



米麵包 麻辣蔥油餅

ALCHEMY

麻辣蔥油餅

湯種

高筋麵粉	66g
樹薯粉	34g
水	100g

將水煮沸後，沖入粉料中，攪拌均勻

米麵包麵糰

高筋麵粉	1000g
甜米釀	300g
湯種	200g
鹽巴	20g
水	300g
全蛋	2個
乾酵母	7g

攪拌均勻成糰後，冰箱冰隔夜(冷藏發酵)

水	50g
乾酵母	5g
砂糖	150g
無鹽奶油	120g

將冷藏麵糰回溫至約15°C

將酵母、砂糖、水加入，拌揉到麵糰光滑

將奶油加入攪拌均勻

麻辣蔥花餡

蔥花	250g
培根(切丁)	3片
雞肉粉(濃口)	3g
無鹽奶油	100g
麻辣調味粉	20g

攪拌均勻

裝飾

米麵包麵糰	100g
麻辣蔥花餡	40g
全蛋液	適量
白芝麻	適量
沙拉油	適量

將麵團整形鬆弛後，鋪平，放上麻辣蔥花餡

將麵糰捲起，整形成打結狀

表面擦上全蛋液，灑白芝麻，擦上沙拉油

以爐溫200/190°C烘烤



米麵包 四季培根卷

ALCHEMY

四季培根卷

湯種

高筋麵粉	66g
樹薯粉	34g
水	100g

將水煮沸後，沖入粉料中，攪拌均勻

米麵包麵糰

高筋麵粉	1000g
甜米釀	300g
湯種	200g
鹽巴	20g
水	300g
全蛋	2個
乾酵母	7g

攪拌均勻成糰後，冰箱冰隔夜(冷藏發酵)

水	50g
乾酵母	5g
砂糖	150g
無鹽奶油	120g

將冷藏麵糰回溫至約15°C

將酵母、砂糖、水加入，拌揉到麵糰光滑

將奶油加入攪拌均勻

麻辣醬

無鹽奶油	100g
麻辣調味粉	20g

攪拌均勻

裝飾

米麵包麵糰	100g
麻辣醬	30g
培根	適量
四季豆	適量
水煮蛋	適量
披薩起司絲	適量

將麵團整形鬆弛後，表面抹麻辣醬

放上培根、四季豆、水煮蛋

捲起、對切，於表面剪2刀，灑披薩起司絲

以爐溫200/190°C烘烤



牛奶麵包 夾心牛奶條

ALCHEMY

牛奶糖/椰奶 夾心牛奶條

牛奶麵糰

高筋麵粉	800g
低筋麵粉	200g
鹽巴	13g
奶粉	40g
蛋白	100g
水	200g
濃縮牛乳	300g
乾酵母	7g

攪拌均勻成糰後，冰箱冰隔夜(冷藏發酵)

乾酵母	5g
無鹽奶油	120g
砂糖	200g

將冷藏麵糰回溫至約15°C
將酵母、砂糖加入，拌揉到麵糰光滑
將奶油加入攪拌均勻

牛奶糖奶油夾心

無鹽奶油	100g
焦糖牛奶調味粉	20g

攪拌均勻

椰奶奶油夾心

無鹽奶油	100g
奶油椰子調味粉	20g

攪拌均勻

裝飾

牛奶麵糰	60g
奶油夾心	適量

將麵團整形鬆弛後，以爐溫200/190°C烘烤
麵包橫向對切，中間擠上1條夾心奶油餡



牛奶麵包 焦糖牛奶卷

ALCHEMY

焦糖牛奶卷

牛奶麵糰

高筋麵粉	800g
低筋麵粉	200g
鹽巴	13g
奶粉	40g
蛋白	100g
水	200g
濃縮牛乳	300g
乾酵母	7g

攪拌均勻成糰後，冰箱冰隔夜(冷藏發酵)

乾酵母	5g
無鹽奶油	120g
砂糖	200g

將冷藏麵糰回溫至約15°C
將酵母、砂糖加入，拌揉到麵糰光滑
將奶油加入攪拌均勻

焦糖醬

無鹽奶油	40g
焦糖牛奶調味粉	60g
砂糖	90g
蛋白	26g

攪拌均勻

裝飾

牛奶麵糰	160g
焦糖醬	30g
葡萄乾	適量

麵團表面抹焦糖醬，灑上葡萄乾
麵團捲起，對切一半
以爐溫200/190°C烘烤



牛角麵包 墨西哥牛角

ALCHEMY

墨西哥牛角

牛角麵糰

高筋麵粉	1000g
乾酵母	12g
水	600g

攪拌均勻成糰後，冰箱冰隔夜(冷藏發酵)

鹽巴	20g
砂糖	30g
水	30g
無鹽奶油	20g

將冷藏麵糰回溫至約15°C
將酵母、鹽、砂糖、水加入，拌揉到麵糰光滑
將奶油加入攪拌均勻

墨西哥奶油醬

無鹽奶油	100g
墨西哥紅椒調味粉	25g

攪拌均勻

裝飾

牛角麵糰	120g
墨西哥奶油醬	適量
無水奶油	適量

將麵團整形鬆弛後，表面擠上4團墨西哥奶油醬
捲成牛角狀，表面擠1條無水奶油
以爐溫200/190°C烘烤，烤盤上奶油刷到麵包表面



軟法 披薩軟法

ALCHEMY

披薩軟法

披薩軟法麵糰

高筋麵粉	1000g
乾酵母	12g
水	600g

攪拌均勻成糰後，冰箱冰隔夜(冷藏發酵)

鹽巴	12g
砂糖	40g
義式披薩風味	60g
水	30g
無鹽奶油	50g

將冷藏麵糰回溫至約15°C
將酵母、鹽、砂糖、義式披薩風味、水加入
拌揉到麵糰光滑，再將奶油加入攪拌均勻

冷藏乳酪絲	200g
-------	------

加入乳酪絲拌勻

裝飾

披薩軟法麵糰	40g
無水奶油	適量

將麵團整形鬆弛後，表面擦無水奶油
以爐溫220/190°C烘烤約12-14分鐘



誠芳公司1992年創立，
爾後於2011年正式創立「食伯樂Sparlar」餐飲品牌，
以提供餐飲業者更專業及優質的服務。

整合服務

食伯樂團隊整合業務、研發、主廚及行銷人員的專業能力，
從新菜概念發想、口味及盤飾設定，直到新菜正式下市的每個階段，
都能見到我們與客戶共同打拼的身影，是客戶新菜開發的重要夥伴，
也是客戶連鎖發展的強力後盾。

與時俱進

期許團隊成員以擅於食藝及美味的專家為目標，
掌握市場趨勢，持續研發創新性餐飲原料；
依據客戶需求，即時提供專業服務，
一起攜手締造銷售新記錄。

誠芳股份有限公司

台北市新生南路一段116號

Tel. 02-2341-1988. Fax. 02-2341-5339

<http://www.sunfont.com.tw/>

