

2018

4月
APRIL

COURSE MANUAL FOR SHENG-HSIANG

講習課程手冊

Beautiful Spring Day

春 | 暖 | 花 | 開

昇祥

「感恩50」

產品發表會

為您
呈現

What's new

兩岸三地
流行商品



facebook 昇祥股份有限公司

 昇祥股份有限公司





風味濃郁、質地細膩、多層口感、醇厚有勁

切達芝士片
高融點芝士丁、塊、絲
芝士抹醬、奶油乳酪



芝士
客製

共同
開發

創造
商機



香醇濃郁、提昇產品價值
烘焙的最佳的選擇！

瑞堤瑪、關心A巧克力

硬質 軟質 披覆 抹醬 鈕釦



戴菲小鷹

高脂可可粉

天然/除味可可脂、可可膏
天然/鹼化中脂可可粉
特級防潮可可粉、深黑可可粉



天然可可、忠於原味、濃香美味、口感細膩
獨特配方、調色增香，烘焙業界第一品牌



世界名牌 **飛駝** 芝士粉
丹麥 LACTOSAN

增香調色、質量穩定、烘焙最佳

濃味、原味、淡味、金黃(芝士粉)
切達、天然、奶油乳酪



ROYAL BUISMAN 荷蘭 **VIV**
無水奶油

成立於1868年，歐洲知名品牌
專業的奶油供應

無水奶油、無鹽奶油、無鹽發酵奶油



昇祥股份有限公司
豐盈股份有限公司/通過ISO22000及HACCP驗證

台北市松江路127之1號7樓
Email: services@sheng-hsiang.com

電話: 886-2-2515-0466
傳真: 886-2-2502-7900

如欲查產品應用的配方，請上昇祥(股)公司網站查詢 網址 <http://www.sheng-hsaing.com>

序號	原物料名稱	重量 (g)
1	高筋麵粉	700g
2	細砂糖	50g
3	玫瑰鹽	14g
4	低糖酵母	10g
5	液種	600g
6	飛駝金黃芝士粉	30g
7	6 倍奶	75g
8	黃豆泥	50g
9	全蛋	100g
10	葡萄酵種	250g
11	冰水	220g
12	VIVI 無水奶油	50g
13	風乾蕃茄乾 泡橄欖油 30g	200g
14	九層塔	30g
表面裝飾		
15	歐丁披薩絲 (切碎)	1000g
16	飛駝濃味芝士粉	50g



烈日蕃茄起士

流程提示

分割重量	200g
醒麵時間	30>30
內餡重量	_____
發酵箱溫度	30 度
發酵箱濕度	75%
烤箱溫度	上火 210>200°C 下火 180°C
蒸汽秒數	3
烘焙時間	15 分鐘

歐丁切達乳酪片 1 切 3 平均鋪於內餡
歐丁高融點切達乳酪小丁 20g 鋪於起士片上方
將其捲起做甜甜圈造型

序號	原物料名稱	重量 (g)
1	高筋麵粉	700g
2	細砂糖	120g
3	玫瑰鹽	15g
4	高糖酵母	12g
5	液種	600g
6	葡萄酵種	300g
7	6 倍奶	100g
8	黃豆泥	50g
9	冰水	260g
10	可可油	200g
11	瑞提瑪苦甜巧克力奇普	150g
12	橘子絲	100g
13	上福 1/8 核桃	150g

可可油		
14	VIV 無水奶油	100g
15	戴菲小鷹高脂可可粉	100g

葡萄酵種		
16	法國粉	500g
17	黃豆泥	250g
18	葡萄菌水	250g



黑爵巧克力

流程提示

分割重量	150g
醒麵時間	40>40
內餡重量	_____
發酵箱溫度	30 度
發酵箱濕度	75%
烤箱溫度	上火 210°C 下火 180°C
蒸汽秒數	3
烘焙時間	16 分鐘

- 表面裝飾：沾 20g
- 巧克力酥菠蘿：
 - VIV 發酵無塩奶油 450g
 - 細砂糖 300g
 - 低粉 900g
 - 戴菲小鷹高脂可可粉 100g
 - 巧克力乳酪：擠 30g
 - 歐丁奶油乳酪 300g
 - 瑞提瑪耐烘焙巧克力 150g
 - 戴菲小鷹高脂可可粉 30g

序號	原物料名稱	重量 (g)
1	高筋麵粉	700g
2	細砂糖	120g
3	玫瑰鹽	15g
4	高糖酵母	12g
5	液種	600g
6	葡萄發酵	300g
7	6 倍奶	100g
8	黃豆泥	50g
9	冰水	260g
10	可可油	200g

可可油		
11	VIV 無水奶油	100g
12	戴菲小鷹高脂可可粉	100g

發酵種		
13	法國粉	500g
14	黃豆泥	250g
15	葡萄菌水	250g



髒髒包

流程提示

分割重量	150g
醒麵時間	40>40
內餡重量	_____
發酵箱溫度	30 度
發酵箱濕度	75%
烤箱溫度	上火 210°C 下火 180°C
蒸汽秒數	3
烘焙時間	13 分鐘

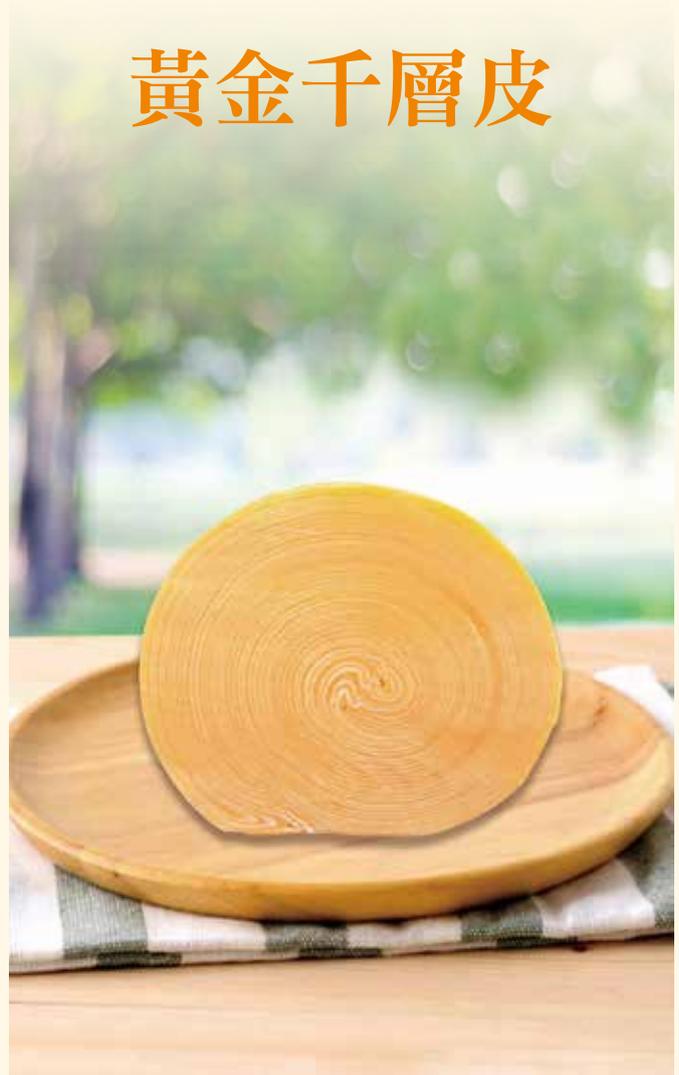
工藝流程 / 產品特色說明

巧克力牛奶餡：
 牛奶 1000g
 VIV 發酵無鹽奶油 30g
 糖 120g
 塩 2g
 低粉 50g
 玉米粉 50g
 戴菲小鷹高脂可可粉 8g
 全蛋 200g
 埃菲達 75% 苦甜鈕扣巧克力 100g

表面抹飾

動物鮮奶油 500g
 埃菲達 75% 苦甜鈕扣巧克力 500g
 最後撒上戴菲小鷹特級防潮可可粉，插上飾牌

序號	原物料名稱	重量 (g)
1	高筋麵粉	700g
2	低筋麵粉	300g
3	細砂糖	120g
4	玫瑰鹽	15g
5	金黃芝士粉	50g
6	全蛋	100g
7	6 倍奶	50g
8	冰水	380g
9	VIV 無水奶油	50g
10	總重	1765g



黃金千層皮

流程提示

分割重量 20g

3 折一次，再 4 折 1 次，捲起

醒麵時間 _____

內餡重量 _____

發酵箱溫度 _____

發酵箱濕度 _____

烤箱溫度 _____

蒸汽秒數 _____

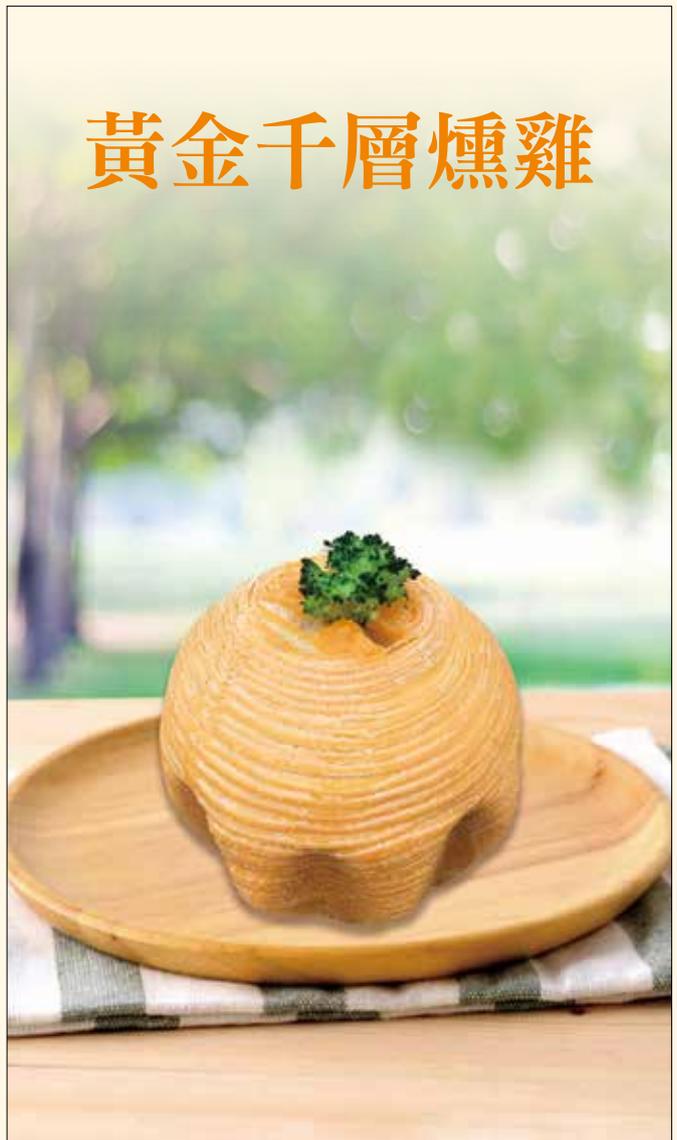
烘焙時間 _____

序號	原物料名稱	重量 (g)
1	高筋麵粉	500g
2	法國粉	200g
3	飛駝金黃芝士粉	15g
4	細砂糖	80g
5	玫瑰鹽	15g
6	高糖酵母	10g
7	液種	600g
8	葡萄發酵	300g
9	6 倍奶	75g
10	黃豆泥	50g
11	全蛋	100g
12	冰水	250g
13	VIV 無水奶油	50g

切達雞肉餡

14	洋蔥切丁	250g
15	燻雞肉	500g
16	黑胡椒	5g
17	歐丁切達乳酪醬	300g

黃金千層燻雞



流程提示

分割重量	60g	千層皮：切 20g 桿開包覆於以包好內餡之麵包
醒麵時間	30>30	表面裝飾：巴西里葉
內餡重量	雞肉餡 30g	
發酵箱溫度	_____	
發酵箱濕度	_____	
烤箱溫度	上火 200°C 下火 200°C	
蒸汽秒數	_____	
烘焙時間	14 分鐘	

序號	原物料名稱	重量 (g)
1	高筋麵粉	500g
2	法國粉	200g
3	飛駝金黃芝士粉	15g
4	細砂糖	80g
5	玫瑰鹽	15g
6	高糖酵母	10g
7	液種	600g
8	葡萄酵種	300g
9	6 倍奶	75g
10	黃豆泥	50g
11	全蛋	100g
12	冰水	250g
13	VIV 無水奶油	50g

切達雞肉餡

14	洋蔥切丁	250g
15	燻雞肉	500g
16	黑胡椒	5g
17	歐丁切達乳酪醬	300g



流程提示

分割重量	120g
醒麵時間	30>30
內餡重量	歐丁高融點墨西哥辣椒 芝士丁 35g
發酵箱溫度	30 度
發酵箱濕度	75%
烤箱溫度	上火 200°C 下火 180°C
蒸汽秒數	3
烘焙時間	14 分鐘

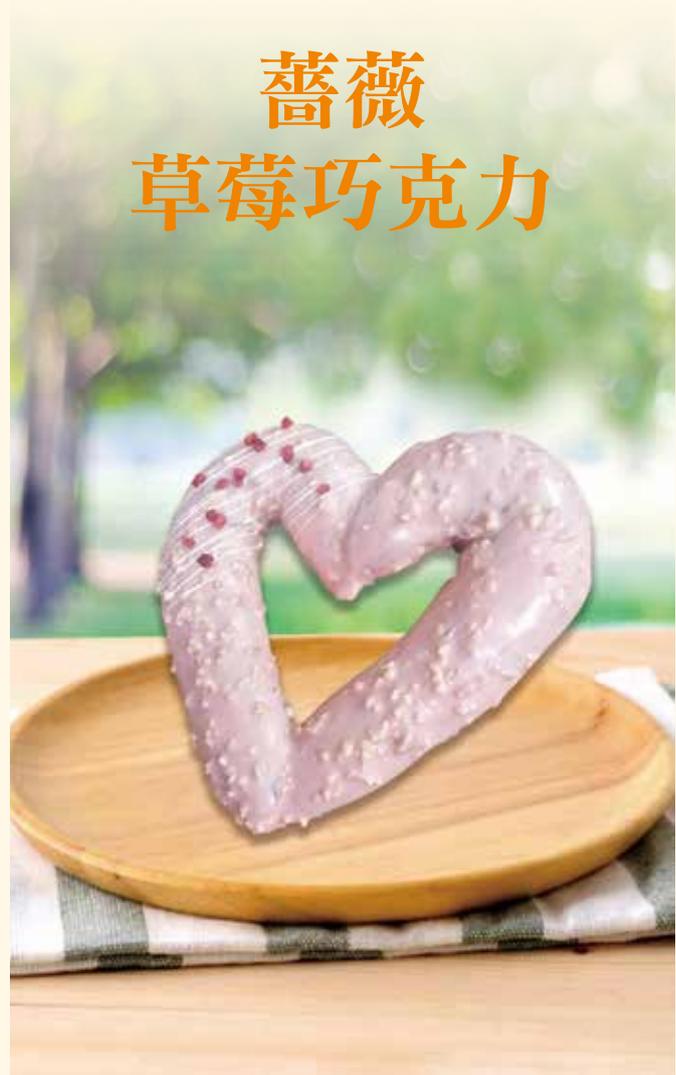
辣椒薄餅：

沾歐丁切達乳酪黃金米，表面裝飾歐丁高融點
墨西哥辣椒芝士丁，撒上少許蔥末

序號	原物料名稱	重量 (g)
1	高筋麵粉	700g
2	細砂糖	80g
3	玫瑰鹽	16g
4	高糖酵母	10g
5	6 倍奶	100g
6	黃豆泥	50g
7	葡萄酵種	300g
8	液種	600g
9	冰水	250g
10	VIV 無水奶油	70g
11	草莓乾	150g
12	瑞堤瑪白巧克力奇普	100g
13	總重	2426g

草莓巧克力沾面

14	關心 A 草莓巧克力	1000g
15	烤熟上福杏仁角	200g



流程提示

分割重量	100g x 2 顆一組
醒麵時間	_____
內餡重量	_____
發酵箱溫度	30 度
發酵箱濕度	75%
烤箱溫度	上火 210°C 下火 180°C
蒸汽秒數	3
烘焙時間	15 分鐘

工藝流程 / 產品特色說明

將一組兩顆的麵團搓長
組成愛心形狀即可
待麵包冷卻後沾草莓巧克力沾面
擠上些許白巧克力線條 (關心 A 高級硬質純白
鈕扣巧克力)
撒上少許乾燥草莓粒

上課時間&地點

4/10

PM13:30 ~ 17:30

高雄福市 / 07-6152289
高雄市燕巢區鳳澄路200之12號

4/11

PM13:30 ~ 17:30

台中永明 / 04-7515295
彰化市彰草路7號

4/12

PM13:30 ~ 17:30

台北職訓局 / 02-28721940
士林區士東路301號



昇祥股份有限公司

豐益股份有限公司 / 通過ISO22000及HACCP認證

台北市松江路127之1號7樓

Email : services@sheng-hsiang.com

電話 : 886-2-2515-0466

傳真 : 886-2-2502-7900