

附件二【2016 台北麵包學創意烘焙競賽冠亞軍得主簡介】 (2018 年亞洲盃城市麵包大賽臺灣代表隊)

懷舊臺式麵包組

冠軍：聖娜 陳建文師傅

➤ 菠蘿麵包-膨然心動

草莓與蜂蜜的高貴搭配，讓麵包增添獨特清新淡雅的香氣，搭配香濃牛奶糖及鬆軟菠蘿皮，麵包輕盈，清甜柔軟，就像少女的膨膨臉蛋一樣教人忍不住怦然心動，帶你進入時光隧道，拾回小時候的純真記憶。

➤ 紅豆麵包-紅豆生南國

「門巷歡呼十里寺，臘前風物已知春」，為描述宋代當時茶花盛開的美景。為增添麵包優雅風味，特別選擇以山茶花搭配有相思別名的紅豆內餡，一口咬下。清淡高雅花香溫柔伴隨相思紅豆的濃郁綿密風味，外層酥脆巧克力則點綴於後，似是情人共舞於春天，甜蜜綿綿化舌尖。

➤ 蔥花麵包-鵝油香蔥

台灣料理擅以蔥花爆香以增添濃郁香氣，當如此強烈的食物性格內斂包覆於柔軟麵包內，並加入口感溫潤的鵝油作為調和提味，豐富的內餡鵝油蔥香比次堆疊而不衝突，咬下麵包霎那驚喜迸現！帶給您多層次的豐富風味。

➤ 肉鬆麵包-火山肉鬆

肉鬆為台灣傳統國民美食，為常見的配料小吃，當熟識的綠葉佐食如今出線成為麵包主角，透過火山造型更增添了幾分吸引力，麵包本身外層沾附飽滿肉鬆，內層也同樣夾入滿滿肉鬆內餡，麵包更以老麵製作，增添麵包體本身的 Q 彈豐富口感。

亞軍：查理布朗-黃宣銘

➤ 菠蘿麵包-南瓜菠蘿

南瓜菠蘿，讓南瓜營養和香氣充滿整個麵包

➤ 紅豆麵包-香 Q 紅豆

軟 Q 的麻糬餡配上微甜的紅豆，讓紅豆甜而不膩。

➤ 蔥花麵包-蔥花培根

有別於傳統蔥花，特別加入培根，且蔥花餡也加入鱈魚增添香氣及風味。

➤ 肉鬆麵包-魚鬆餛飩

魚鬆再搭配油條，讓魚鬆麵包多了一份酥脆口感。

時尚歐式麵包組

冠軍：聖保羅烘焙花園-邱俊一

- 果乾雜糧麵包-雙果協奏曲
使用台灣在地的水蜜桃乾結合美國加州葡萄乾使麵糰本身除了濃郁的葡萄乾風味外更多了一層水蜜桃的清香。
- 乳酪麵包-濃味乳酪麵包
散發兩種混搭乳酪所產生的獨特香味，呈現出極具乳酪風味的口感。
- 牛角可頌-無餡(牛角可頌)/有餡(橙香乳酪)
使用低溫發酵的老麵種，是利用老麵種發酵後所產生的甘甜風味為整體口感加分。
- 法國長棍(小)-長棍麵包/法國長棍(大)-經典法國
使用自家培育的魯邦種引出小麥的甘甜滋味，並注重麵筋形成的程度，以控制好麵包的膨脹狀態，盡量將香氣封閉在麵包內部。

亞軍：東京時尚烘焙坊-洪聰賢

- 果乾雜糧麵包(大)-沁心
使用加州葡萄乾的天然甘甜，與大湖草莓乾的微量酸甜做搭配，能讓葡萄乾的香氣更上一層，口感上更有相互輝映的效果，麵糰中參有微甜的蜂蜜與清新薄荷葉，使得麵糰風味更加芬芳，一口咬下散發出沁涼感是麵包的全新食感。
- 果乾雜糧麵包(小)-紅色戀人
想表達從麵糰至內餡充滿了成熟的韻味，使用健康營養的亞麻子與養生新寵兒紅藜麥做為基底，以剛入口的加州葡萄乾微甜醒味，到尾韻的金煌芒果干熟成酸味結尾，再搭配上有機新鮮紅玫瑰花瓣，更能在香氣上做加強，讓在品嚐時滿足了口感與風味。
- 乳酪麵包(大)-聖女貞德
使用獨家手工烘焙的聖女番茄乾，悉心烘烤保留自然甜味，並搭配上香氣十足的九層塔，黑胡椒粒，使得麵包香中帶著微感的辛辣，乳酪的部分則有三款，已有煙燻風味的乳酪作為主軸，在大量的番茄與乳酪搭配下，口感豐富多層並有解膩的效果。
- 乳酪麵包(小)-柚香野莓
香氣濃郁的文旦絲遇上溫弱的野生野莓，在加州乳酪的結合下，有著既熟悉又陌生的口感，三種內餡巧妙的搭配下，讓每一口咀嚼都充滿驚喜。
- 牛角可頌(無餡)-彎月可頌
以大量奶油下去延壓，用4折2方式呈現輕盈U感，奶香味十足，酥脆好斷口。
- 牛角可頌(有餡)英國爵士
濃郁的伯爵紅茶香氣熬煮杏仁後再與加州乳酪做結合，另一層次為運用新鮮百香果來燉煮蘋果片，兩種內餡均一口感的綿密搭配酥脆的丹麥口感，有著明顯的反差味蕾感受。而新穎的流線外型與顏色搭配就像是倫敦街頭不時出現的英國紳士，亮眼而溫蘊。
- 法國長棍(小)-傳統小法國/法國長棍(大)-甘味法國
以大量老麵法製作，更能在短時間內做出麵包的麥香味與甘甜味。