

ALCHEMY

日本海藻糖西點應用講習會

2026.07



誠芳股份有限公司
SUNFONT INC.

 **Nagase Viita**
長瀨微態生物科技株式會社

目錄

もくろく

p.1 目錄 & 議程

p.2 主廚 中山洋平 介紹

p.3 レジル・嶼果 (熱帶水果乳酪慕斯)

p.4 リヴェール・柚暮 (白巧甘納許柚香塔)

p.5 アンコリ・緋珀 (櫻桃榛果費南雪塔)

p.6 ケークアブリコバニージュ・杏霧 (杏桃香草磅蛋糕)

p.7 日本海藻糖及日本海樂糖簡介



議程

アジェンダ

13:30-13:50 日本海藻糖、日本海樂糖功能特性介紹

13:50-14:50 中山洋平主廚 烘焙產品示範

14:50-15:00 中場休息

15:00-16:00 中山洋平主廚 烘焙產品示範

16:00-16:20 Q&A 及 大合照

中山洋平

Yohei Nakayama



▲ 店鋪 Éclat des Jours

【主要工作經歷】

2008年 至 2010年

法國 Maison Chevallot (Val-d' Isère) 與
Arnaud Delmontel (Paris) 研修

2010年 東京 銀座菓樂 擔任甜點主廚

2011年 東京 Le R Cinq 擔任甜點主廚

2014年 創立 Éclat des Jours 擔任負責人・主廚
開設東京東陽町首店

2017年 就任東京都洋菓子協會指導員

2020年 開設東京豐洲 Bayside Cross 二店

【主要獲獎經歷】

2002・03年 日本內海盃青年競賽 銅牌・銀牌

2006年 日本內海盃技術競賽 銅牌

2008年 法國 Dijon 甜點比賽

藝術工藝(Pièce Artistique)部門 亞軍

2009年 法國 Arpajon 國際甜點大賽 第三名



レジル

15份

嶼果 | 熱帶水果乳酪慕斯

冷藏

鳳梨的熱帶酸甜，結合輕盈柔滑的乳酪慕斯，呈現清爽多層次口感。

海藻糖TREHA®
椰子香緹
提升清爽口感
增加冷藏/冷凍保存性

海樂糖HALLODEX®
熱帶水果乳酪餡
滑順且入口即化
降低甜度
提升操作性

海樂糖HALLODEX®
糖漬鳳梨
降低加熱造成悶臭味
甜度低 突顯水果風味

海藻糖TREHA®
杏仁蛋糕體
蛋白霜氣泡不易消散
口感更細緻

杏仁蛋糕體

*烤盤一盤量

A	蛋黃	190g
	細砂糖	130g
B	蛋白	230g
	細砂糖	85g
C	海藻糖TREHA®	18g
	低筋麵粉	120g
	杏仁粉	150g
	發酵奶油	85g

百香果糖酒液

*為便於製備之配比，
非成品實際添加量。

百香果果泥	200g
波美糖水30°	150g
椰子利口酒	70g
海樂糖HALLODEX®	50g

糖漬鳳梨

*為便於製備之配比，
非成品實際添加量。

新鮮鳳梨(去皮)	250g
百香果果泥	60g
芒果果泥	50g
細砂糖	20g
海樂糖HALLODEX®	10g

熱帶水果乳酪餡

E	奶油乳酪	150g
	酸奶	40g
	椰子果泥	60g
	萊姆果泥	35g
	吉利丁片	10g
F	鮮奶油(35%)	200g
	蛋白	75g
	細砂糖	70g
	海樂糖HALLODEX®	70g

椰子香緹

*為便於製備之配比，
非成品實際添加量。

G	鮮奶油(40%)	300g
	細砂糖	18g
	海藻糖TREHA®	18g
	椰子果泥	35g

裝飾

椰子絲	適量
繁星花	適量
百香果籽	適量

リヴェール

20份

柚暮 | 白巧甘納許柚香塔

冷藏

柚子香氣結合蒙特甘納許，
交織出成熟且醇厚的風味。

海藻糖TREHA®

柚子奶油餡

甜度低 突顯柚子香氣
海藻糖抑制蛋白質變性
讓奶油餡保持滑順口感

海樂糖HALLODEX®

甘納許鮮奶油

讓口感入口即化
降低甜度

海藻糖TREHA®

塔皮

海藻糖的玻璃化特性
使塔皮口感酥脆輕盈



塔皮

*為便於製備之配比，
非成品實際添加量。

A	發酵奶油	300g
	糖粉	200g
	海藻糖TREHA®	40g
	A.Ta沙漠湖鹽	2.5g
	帶皮杏仁粉	200g
	全蛋	100g
	低筋麵粉	500g

柚子奶油餡

*為便於製備之配比，
非成品實際添加量。

B	柚子果泥	250g
	全蛋	300g
	細砂糖	330g
	海藻糖TREHA®	66g
	吉利丁粉(200 Bloom)	7g
	水	42g
	奶油	330g

甘納許鮮奶油

*為便於製備之配比，
非成品實際添加量。

C	鮮奶油① (35%)	340g
	咖啡精	5g
	海樂糖HALLODEX®	44g
	白巧克力	100g
	鮮奶油② (35%)	340g

巧克力裝飾片

苦甜巧克力 適量

裝飾

柚子果皮 適量
巧克力黃色色粉(噴色用) .. 適量
杏仁蛋糕體 適量

アンコリ

4個

緋珀 | 櫻桃榛果費南雪塔

常溫



濕潤的費南雪搭上酸櫻桃，
打造外酥內軟的層次口感。

海藻糖TREHA®

榛果餡

創造濕潤質地
化口性良好

海藻糖TREHA®

海樂糖HALLODEX®

糖煮櫻桃

降低加熱產生的悶臭味
甜度低 突顯水果風味

海藻糖TREHA®

塔皮

海藻糖的結晶性和玻璃化特性
使塔皮口感酥脆輕盈



塔皮

A	發酵奶油	300g
	糖粉	200g
	海藻糖TREHA®	40g
	A.Ta沙漠湖鹽	2.5g
	帶皮杏仁粉	200g
	全蛋	100g
	低筋麵粉	500g

榛果餡

*為便於製備之配比，
非成品實際添加量。

	焦化奶油(發酵奶油550g) ..	300g
	蛋白	375g
B	細砂糖	300g
	海藻糖TREHA®	60g
C	低筋麵粉	150g
	帶皮榛果粉	150g

糖煮櫻桃

*為便於製備之配比，
非成品實際添加量。

	冷凍酸櫻桃	250g
	細砂糖①	25g
D	海藻糖TREHA®	25g
	海樂糖HALLODEX®	10g
E	細砂糖②	20g
	果膠(HM型)	5g

內餡

*份量100g/個

冷凍酸櫻桃	400g
-------------	------

裝飾

美國櫻桃	適量
食用花(紫色)	適量

ケーキアブリコバニーユ

4條

杏霧 | 杏桃香草磅蛋糕

常溫

以杏桃清亮酸香作為風味亮點，
講究細緻質地的蛋糕體，並以酥粒豐富口感層次。

海藻糖TREHA®
海樂糖HALLODEX®

香草磅蛋糕

高保水力
口感濕潤柔軟

海藻糖TREHA®
海樂糖HALLODEX®

杏桃奶油霜

口感輕盈 入口即化
甜度較低

海藻糖TREHA®

酥菠蘿

結晶性和玻璃化特性
使酥粒口感酥脆輕盈

香草磅蛋糕

*份量280g/條

A	全蛋	300g
	細砂糖	280g
	海藻糖TREHA®	60g
	A.Ta沙漠湖鹽	4g
	香草莢	2條
B	海樂糖HALLODEX®	15g
C	鮮奶油	210g
	低筋麵粉	320g
	泡打粉	6g
	發酵奶油	130g
	太白胡麻油	60g

杏桃奶油霜

*為便於製備之配比，
非成品實際添加量。

D	無鹽奶油	450g
	杏桃果泥	280g
	檸檬汁	30g
	A.Ta沙漠湖鹽	2g
	蛋白	135g
E	細砂糖	150g
	海藻糖TREHA®	25g
	海樂糖HALLODEX®	130g

酥菠蘿

*為便於製備之配比，
非成品實際添加量。

F	細砂糖	100g
	海藻糖TREHA®	20g
	低筋麵粉	120g
	帶皮杏仁粉	100g
	發酵奶油	100g

裝飾

糖粉 適量

\\ 全新 1KG 小包裝 //

COMING SOON

更小的包裝 · 更大的可能

輕鬆採購 · 使用及保存都方便 · 少量試作也剛剛好



低甜味 · 高雅不膩

引出食材原味
製作低甜度的美味甜點



穩定 · 不易吸濕

結晶性佳 性質穩定
維持口感 提升產品品質



耐熱 · 不易褐變

加熱穩定性佳
適合各式烘焙與水果類產品

NEW
1KG
小包裝



海藻糖由Nagase Viita於日本生產，授權台灣振芳公司分裝為1KG包裝，並由誠芳公司負責台灣地區銷售。

「TREHA」「トレハ」是日商長瀨微態生物科技股份有限公司在日本及台灣的註冊商標。

誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

日本海藻糖

TREHA®



性狀 白色結晶，微細粉末狀

乾燥失重 1.5% 以下 (60°C、5小時、常壓乾燥)

海藻糖含量 98.0% 以上 (總固形物中)

灰份 0.05% 以下



甜度低



外觀佳



風味佳



低吸濕佳



防止老化



組織細緻

日本海樂糖

HALLODEX®



性狀 無色透明，略帶甜味的黏稠液體

固形物 72.0% 以上

PH 4.0~6.5 (30% 水溶液)

麥芽糖基海藻糖含量 50% 以上 (總固形物中)



甜度低



外觀佳



風味佳



濕潤性佳



抗結晶



組織細緻

日本海藻糖

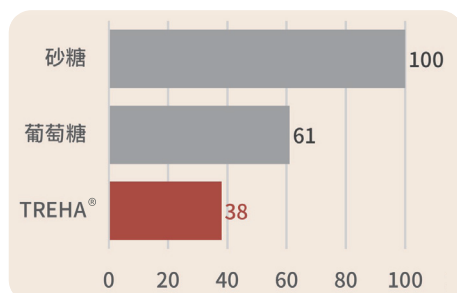
TREHA®

TREHA®是 Nagase Viita Co., Ltd. 的含水結晶海藻糖商品。海藻糖是一種由兩個葡萄糖分子經 $\alpha, \alpha-1, 1$ 鍵結而成的非還原性雙糖。日本海藻糖原廠領先全球，於1994年成功利用澱粉及酵素反應量產海藻糖，擴展了海藻糖的應用範圍。



甜度

TREHA®的甜度是砂糖的38%，甜味高雅不膩；能引出原素材的自然風味，作出低甜味的成品。

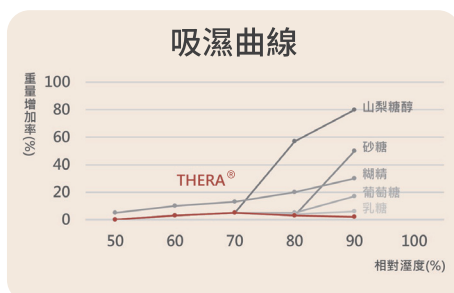


※將5%砂糖水溶液的甜度訂為100時，各種糖的相對甜度。



吸濕性

TREHA®性質穩定，不易吸溼，適合用來製作錠狀糖果、糖衣錠。在食品工廠內進行製造生產時亦無需擔心受潮，可安心使用。



25°C放置10天



著色性

TREHA®在與胺基酸或蛋白質共存的狀態下加熱，也不易引起褐變反應（梅納反應）。



水溶液中含糖12.5%、甘胺酸0.5%，以120°C加熱30分鐘

日本海樂糖

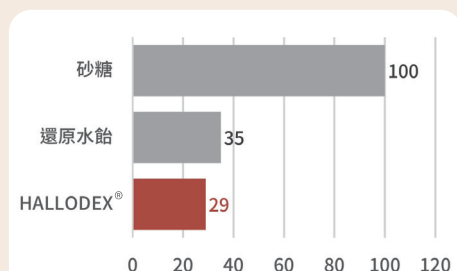
HALLODEX®

HALLODEX®是澱粉經酵素反應製成的糖漿，主成份為麥芽糖基海藻糖（非還原性四糖）。甜味溫和，餘味少。比起一般液體糖（水飴），加熱後的著色和褐變較少，還具有矯味的作用。添加海樂糖製作的糖果不易受潮。海樂糖具調節海藻糖結晶程度的功能，建議與海藻糖搭配使用。



甜度

HALLODEX®的甜度約為砂糖的30%，低甜膩感，具有高級、清爽的味道。

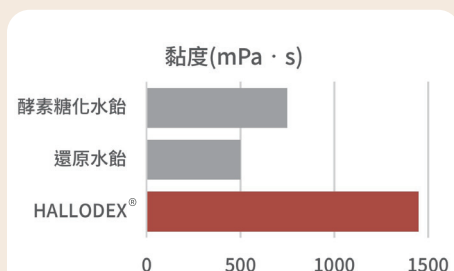


※將5%砂糖水溶液的甜度訂為100時，各種糖的相對甜度。



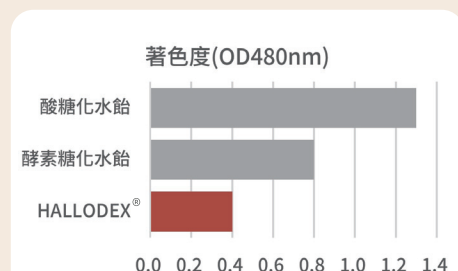
黏度

HALLODEX®具有適當的黏度，是沒有餘味的糖漿，適合改善口感等。



著色性

HALLODEX®與一般的水飴相比，加熱穩定性優異，而且與氨基酸或蛋白質的反應引起的褐變較少，因此加工適應性優異。



糖濃度12.5%，甘胺酸0.5%，120°C，30分鐘



「誠芳股份有限公司」於1992年成立，

主要銷售餐飲、烘焙原料及素材。

烘焙品牌「愛可米ALCHEMY」於2009年創立，

透過專責的烘焙服務團隊，積極與業界知名烘焙主廚、烘焙公會合作，
將更多口味創新與提升品質功能的烘焙原料及應用技術介紹給業者。

整合服務

誠芳團隊整合業務、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，直到新菜正式上市的每個階段，
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。



食伯樂愛可米

誠芳官網 YouTube



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan

Tel : 886-2-23411988

Fax : 886-2-23415339

Web : www.sunfont.com.tw