頂級西點

材料供應商

Professional Pastry Ingredients supplier

達客

烘焙新視界

Esprit International Co.,Ltd



達客實業有限公司 Esprit International Co.,Ltd

台北市內湖區瑞光路76巷22號3樓

電話:02-87922299 傳真:02-87920083

E-mail:esprit@ms1.hinet.net www.recipes.com.tw

達客官網 | 加入Line | 粉絲頁 | 零售通路 | DIY材料 | 訂購單

關於達客

達客實業有限公司成立於**1994**年，初期以代理烘焙酒起家，二十年來，業務不斷成長，目前所代理品牌皆來自歐洲各地知名烘焙原料，且達客經營團隊會不定時邀請歐洲專業技師來台授課，建立起烘焙無國界的交流與頂極美味的共同理念。

尋求最佳的烘焙原料

達客絕對是您的首選

德國33

來自德國烘培原料，可分為三大項目:
水果濃縮醬、耐烤香料、義式冰淇淋

菲荷林

瑞士菲荷林使用來自最頂級的克里歐羅巧克力豆，只佔全世界產量的3%。

法國最新科技製程，將各式水果乾燥後研磨成粒或粉

法國烘焙酒

法國西點專用酒，聖占姆斯、培可、君度等品牌如白蘭地、蘭姆酒，橙皮酒等

酒後不開車 安全有保障 禁止酒駕

還有更多歐洲烘焙原料及特色烘焙原料詳見內頁

Felchlin
SWITZERLAND

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

創立於1899年的德國33，一百多年來在食品工業領域積累了豐富的經驗，致力於精緻烘烤的風味，高品質的糕點還有義式冰淇淋等產品。





TÜV SÜD ISO 9001

SSC 22000







DREIDOPPEL 德國33耐烤香料



濃縮檸檬粉

- 由新鮮檸檬皮提煉製成。
- 少許的用量烤焙後，更能呈現出濃郁芳香的檸檬味適合做餅干及常温蛋糕。



使用方式：0.3% 麵糊 ■ 500克 / 罐



濃縮橙皮粉

- 由新鮮橙皮提煉製成。
- 少許的用量烤焙後，更能呈現出濃郁芳香的橙皮味適合做餅干及常温蛋糕。



使用方式：0.3% 麵糊 ■ 500克 / 罐



帕里多尼香料

- 濃郁的柳橙風味，適合做餅　及常温蛋糕。
- 製作柳橙戚風蛋糕時，可代替橘子水，加強蛋糕的柳橙風味，不會增加水分比例，因此使蛋糕不易發霉。



使用方式：1% 麵糊 ■ 2.5 公斤 / 桶



香草奶油加強劑

- 獨特的香草與奶油風味
- 可使蛋糕同時具有香草與奶油香
- 烤焙後香味更濃郁，適合做餅乾及常温蛋糕。



使用方式：1% 麵糊 ■

Esprit

3 DREIDOPPEL

德國33水果濃縮醬

Made with natural Flavours

近期國際間興起的純淨標示(Clean label)，已成為國際上食品工業發展的趨勢，Clean Label起源於歐盟，原則上是指食品必須取材自天然，其中添加物越少越好。 在歐洲，越來越多消費者只認純淨標示的食品，德國33也以追求天然、簡單配方為目標，陸續研發純淨配方的濃縮醬，將人工化學添加物減到最少。目前已有將近50款天然的濃縮醬，這些濃縮醬只含天然香料，不含防腐劑不含人工色素。

Clean Label
with natural flavour

mit natürlichem Aroma
with natural flaour

潔淨標示





更多純淨標示介紹

達客烘焙新視界

Esprit

水果濃縮醬

- 味道香醇濃郁與獨特
- 具有潔淨標示，無添加物及防腐劑、人工香料、化學色素
- 可用於慕思蛋糕、常溫蛋糕與餅乾，屬耐烤焙香料
- 搭配新鮮水果或果泥，可使產品味道更豐富
- 最具風味的水果濃縮醬，歡迎索取樣品試用
- 用量：總麵糊3%～5%
  - 1公斤/罐，6罐/箱



德國33濃縮醬甜點應用影片



法蘭酥餅粉 Binetta 33518

你不用浪費時間煮糖了！



- 法蘭酥餅粉是專門製作杏仁小西餅、核果豆塔的最佳原料。
- 不需另外再調製糖的比例，輕鬆、方便、易上手。
- 特殊鋁箔小包裝，不容易受潮。

成分: 葡萄糖漿、糖,蔬菜油(棕櫚油)、葡萄糖、全脂奶粉
乳化劑(大豆卵磷脂)



■ 600 克/ 包、10包/箱

法蘭酥餅粉之應用

法蘭酥餅粉可做成

■ **使用比例** 法蘭酥餅粉50克:各式核果50克

■ **瓦片：** 1. 法蘭酥餅粉200g和杏仁片200g，均勻平鋪於矽膠上，以烤焙温度180℃，時間約15分鐘。

2. 出爐後微冷卻，再使用輪刀切成適當的大小。



■ 瓦片

■ **塔類：** 1. 法蘭酥餅粉200g和混合乾果200g(杏仁片、核桃粒、榛果粒、杏仁粒)混合均勻，填入未烤焙的塔皮中，以烤焙温度180℃，時間約20分鐘，烤至金黃色完成。



■ 塔類

濃縮香草莢醬

- 含有大量的香草莢
- 香草棒萃取 冷熱作皆可用
- 適合餅乾、卡斯達餡、常温蛋糕等烤焙後味道更濃郁香醇

■ 1L / 罐 ■ 130ml / 罐

使用方式：1% 麵糊





香草莢醬應用教學









莫諾尼香草醬 Vanilla Moroni 22004

別讓成本隨著新鮮香草莢棒飆漲

萃取馬達加斯加波本香草莢
具有香草籽風味適合蛋糕甜點使用

使用方式:香草籽醬7公克:麵糊1000公克









■ 1L / 罐



■ 40ml / 罐

潔淨標示

Esprit

Felchlin
SWITZERLAND

頂級就是從可可豆的篩選開始

菲荷林貴族巧克力原料，使用只占全世界產量 3%的克里歐羅巧克力豆，以傳統方式持續數十小時的研磨所製成，口感滑順且細緻 ，帶有水果香味及濃郁的口感，可說是巧克力中的極品。

貴族級 noble cocoa

最頂級 ● 克里歐羅

貴族巧克力

1

商品化巧克力 commodity coocoa

全世界巧克力產量比例圖

巧克力的認識

巧克力實作影片教學

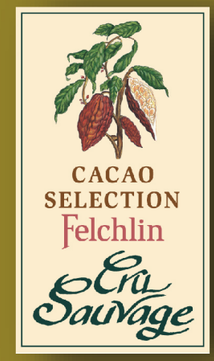
Esprit

Felchlin
SWITZERLAND

原種巧克力 Cru Sauvage

68%
60 hours
研磨







Criollo Beans
克里歐羅巧克力豆

亞馬遜的寶藏

玻利維亞原種巧克力，是源自於亞瑪遜河上游區域的可可豆，此處雖遠離都市文明，卻是蘊藏多種健康天然的熱帶原料產地，原種可可豆即是屬於這種歷經了數個世紀的野生天然豆，它一直生長於原始熱帶的森林中。在地的居民也歷經了數代，小心呵護著此一天然寶藏，直至今日，我們也才有幸品嚐到這稀有香醇的滋味，而從數年前，菲荷林便致力於研發更成熟的生產過程，讓這一份天然的寶藏，在質與量上，能更加的散發光芒。

- 錢幣型:2公斤/包
- 內箱:3包x2公斤
- 外箱:2內箱x6公斤



Esprit

愛樂柏巧克力 Arriba



72%
72 hours
研磨

Criollo Beans
克里歐羅巧克力豆　調溫的理想溫度 :32℃

瑞士菲荷林公司堅持只選用來自最頂級的產豆區愛樂柏摩卡奇，洛斯萊歐司是厄瓜多爾的最頂級的豆子，並使用傳統的瑞士研磨法研磨 72 小時。這種堅持特別為巧克力的愛好者創造出最純正上選巧克力。

- 錢幣型:2公斤/包
- 內箱:3包x2公斤
- 外箱:2內箱x6公斤



苦甜巧克力 Accra



調溫的理想溫度: 32℃

傳統的瑞士巧克力，可使您的產品以最優惠的價格，表現出一流瑞士巧克力的口感。

- 艾卡諾苦甜巧克力　Accra 62%
- 特級苦甜巧克力　Felcor 52%

- 錢幣型:2公斤/包
- 內箱:3包x2公斤
- 外箱:2內箱x6公斤



牛奶巧克力 Ambra



調溫的理想溫度: 31℃

傳統的瑞士巧克力工法，再搭配道地的瑞士牛奶，是市面上最好吃的瑞士牛奶巧克力。

- 特級牛奶巧克力　Ambra 38%

- 錢幣型:2公斤/包
- 內箱:3包x2公斤
- 外箱:2內箱x6公斤



乳白巧克力 Edelweiss



調溫的理想溫度: 30℃

以第一道粹取出的可可脂為材料，再搭配香濃的瑞士牛奶所製成的乳白巧克力。

- 特級乳白巧克力　Edelweiss 36%

- 錢幣型:2公斤/包



Esprit

Felchlin
SWITZERLAND

馬拉克巧克力 Maracaibo Criollo CS59E

65%
香醇
研磨



首獎



世界冠軍– 頂級巧克力的代表

Criollo Beans
克里歐羅巧克力豆

格蘭庫 (Grand Cru) 級的巧克力，是世界最頂級巧克力的代表名稱。而菲荷林的格蘭庫級上選巧克力，是用貴族特純巧克力豆所製造。
在歐洲巧克力比賽中，曾經將世界上所有最頂級的巧克力舉行評比，菲荷林馬拉克65%以30點的滿分，榮獲世界第一名。

- 錢幣型:2公斤/包
- 內箱:3包x2公斤
- 外箱:2內箱x6公斤



世紀巧克力 Centenario



Criollo Beans
克里歐羅巧克力豆

70%
48 hours
研磨

以百年前的工法所製造的巧克力口感。百年前的南美洲，使用最原始的方法採收可可豆烤焙可可豆再用石磨略為研磨，所以口感上容易品嚐到可可和庶糖的原始滋味。

- 錢幣型:2公斤/包
- 內箱:3包x2公斤



Felchlin
SWITZERLAND



頂級可可粉 （可可含量24%）Cocoa powder

以一流的可可豆所提煉而成的可可粉，可使蛋糕體散發濃郁的巧克力色與可可香，是市面上少有的頂級可可粉，不僅可做蛋糕也可沖泡熱巧克力，風味獨特。



■ 1公斤 x 6 包 / 箱



黑森林片 Chocolate shaving

以瑞士一流的菲荷林巧克力為材料，易於裝飾，口感帶有苦甜風味，是市面上價格與方便性最好的巧克力片。可幫您製作出一流的黑森林蛋糕，帶來更多的商機。



■



濃縮摩卡咖啡醬 Gusto Ricco

頂級咖啡豆經過碳燒後再精磨而成的濃縮咖啡醬，只要 1/10 的用量即可。
適合慕思調味或巧克力的內餡，喜好濃郁咖啡味道的老饕們最佳選擇。



■ 1公斤 x 6 罐 / 箱



可可脂 Cocoa butter

以頂級的巧克力研再用第一道製程所粹取出，是最精煉與優質的可可脂，最適合做手製巧克力與蛋糕。



■

Felchlin
SWITZERLAND

馬士卡邦夾心餡 Mascarponosa

香醇的馬士卡邦起司風味，可用於巧克力內餡，甜點蛋糕等夾餡。



■ 6 公斤 / 桶



粉彩草莓醬 Fraganosa

取材濃郁的草莓與香料等製作，可做慕思調味或淋模於蛋糕上，專做巧克力的餡，並有柔和粉彩視覺效果。



■



榛果占度亞 Gianduja D

以榛果與巧克力經過長時間的細緻研磨而成，是市面上唯一的硬質榛果占度亞，可做手製巧克力、調味蛋糕、淋模蛋糕、也可桿成薄片裝飾，操作非常的方便。

■ 2 公斤 / 包，內箱 3 x 2 公斤，外箱 3 x 6 公斤







碎可可豆 (3-4mm) Cocaonibs

以一流的可可豆烘烤，再打碎成碎粒，口感香脆，顆粒大小剛好，手製巧克力、餅乾或裝飾蛋糕圍邊的最佳材料。



■ 1公斤 x 6 包 / 小箱，1大箱 12 公斤

菲荷林產品食譜示範影片

Esprit

防潮糖粉 Bianca icing suagar

來自瑞士市面上最受歡迎的防潮糖粉，有淡淡的香草風味，且操作方便，只要輕輕灑在蛋糕上一層，便可保持蛋糕表面數日不受潮，防潮性佳，可展現糖粉雪白的特色。







法國純檸檬粉 Lemon powder

法國最新科技製成，整顆檸檬經過冷凍乾燥後研磨成粉， 粉末細緻，仍然保持天然的檸檬香味及酸味。適合用於糕點製做， 泡茶，蛋糕裝飾調味等。
由新鮮的檸檬所製作而成，不含其它添加物。







■ 500g / 罐
50g / 罐



Esprit

法國覆盆子粉 / 覆盆子碎粒 Rasberry powder / Rasberry pieces

法國最新科技製成，需10公斤新鮮的覆盆子，才能冷凍乾燥脫水成1公斤
由新鮮覆盆子所製成，不含其他添加物
適合於餅乾、常温蛋糕、蛋糕裝飾上，可增添產品風味





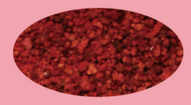




適用於慕思、常温蛋糕
鮮奶油蛋糕裝飾

餅乾製作1公斤麵糰
只需加20公克覆盆子
碎粒，用量非常省

■ 500g / 罐
50g / 罐





法國草莓粉 Strawberry powder

法國最新科技製成,整顆草莓冷凍乾燥後研磨成粉, 粉末細緻, 帶有天然的草莓香味及色澤。適合用於糕點製做, 泡茶, 蛋糕裝飾調味等。
由新鮮的草莓所製作而成，不含其它添加物。



■ 500g / 罐
50g / 罐





奶油霜飾粉 Buttercream Base 34611

3 DREIDOPPEL

是專門製作奶油裝飾花及蛋糕裝飾的材料，詳細情形請參考QRcode

教學示範

■ 1kg / 包







Esprit

來自法國世界一流專用西點烘培酒

Esprit



聖占姆士蘭姆酒 44%
St.James Rum 44%

44%特別加強風味 ，蘭姆香更加濃郁，遵循古老製法，材料來自西印度群島法屬馬丁尼甘庶所粹取，是法國西點師傅指定用的蘭姆酒。

- 包裝:1公升/瓶，6瓶/箱
- 用量:30公克/公斤



培可櫻桃白蘭地酒40%
Kirsch 40%

使用來自法國濃縮蒸餾的白蘭地，再以櫻桃果酒為基底，製作蛋糕慕斯必備之酒。

- 包裝:1公升/瓶，6瓶/箱
- 用量:30公克/公斤

培可白蘭地酒膠50%
Perigord Brandy Gel 50%

法國進口的白蘭地，非常適合鮮奶油及慕斯，長時間冷凍仍保有酒香味，不易揮發。



- 包裝:2公升/桶，6桶/箱
- 用量:30公克/公斤







聖占姆士蘭姆酒 40%
St.James Rum 40%

遵循古老製法，材料來自西印度群島法屬馬丁尼甘庶所粹取，是一流蛋糕店必選之酒。



- 包裝:1公升/瓶，6瓶/箱
- 用量:30公克/公斤



培可濃縮咖啡酒 50%
Perigord Coffee 50%

不含糖的高濃度烘焙專用咖啡酒香味更勝知名咖啡調酒，只需其他用量的1/3，使用在提拉米蘇上可節省原本使用酒的2/3成本，依舊可展現香醇的咖啡風味。

- 包裝:1公升/瓶，6瓶/箱
- 用量:30公克/公斤



君度濃縮橙皮酒60%
Cointreau 60%

來自與君度方瓶子同樣材料，是君度方瓶子的3倍濃度6倍的香味，因用量少不需更改配方，即可使用，可節省原本方瓶子使用量的2/3 成本，並增加其橙皮的香味。



- 包裝:1公升/瓶，6瓶/箱
- 用量:30公克/公斤

培可蘭姆酒膠 50%
Perigord Rum Gel 50%

法國進口的蘭姆酒所製造，風味及價格勝過一般蘭姆酒 ，非常適合鮮奶油及慕斯長時間冷凍後仍保有酒香味，不易揮發。

＊小提醒



適合浸泡葡萄乾



稀釋20%的開水即當一般蘭姆酒使用。

- 包裝:2公升/桶，6桶/箱
- 用量:30公克/公斤



培可蘭姆酒 40%
Perigord Rum 40%

來自法國的蘭姆酒，品質一流，除了省產蘭姆酒外，培可蘭姆酒是最好的選擇，價格更勝其它進口品牌，市面上許多麵包店指定使用。



- 包裝:1公升/瓶，6瓶/箱
- 用量:30公克/公斤