

達客香草莢醬食譜



料理烘焙常用容量單位換算

單位

換算

1 L (公升)	= 1000 mL
1 mL (毫升)	= 1 cc
1 杯 (cup)	= 240 mL (台灣常用)
1 大匙 (tbsp)	= 15 mL
1 茶匙 (tsp)	= 5 mL
1/2 茶匙 (1/2tsp)	= 2.5 mL
1/4 茶匙 (1/4tsp)	= 1.25 mL

1 顆蛋約是 50-55 g

蛋黃約是 17-20 g

蛋白是 33-35 g

6 吋圓形烤模份量乘以 1.8 = 8 吋圓形烤模份量

8 吋圓形烤模份量乘以 0.6 = 6 吋圓形烤模份量

8 吋圓形烤模份量乘以 1.3 = 9 吋圓形烤模份量

新鮮酵母：活性乾酵母：速發酵母的建議使用比例約為 3:2:1

原味慕斯粉使用比例：200 g 慕斯粉：250 g 飲水：1L 鮮奶油

海藻吉利丁粉使用比例：40 g 粉：80 熱開水：1L 鮮奶油

海藻吉利丁粉 2 g = 吉利丁粉 1 g

萬用調餡粉使用比例：200 g 粉：1L 水

索引

美式巧克力餅乾	4-5
布里歐麵包	6-7
香草奶油霜	8-9
可麗露	10-11
戚風蛋糕	12-13
泡芙	14-15
卡士達醬	16-17
達克瓦茲餅乾	18-19
費南雪	20-21
馬卡龍	22-23
瑪德蓮	24-25
香草棉花糖	26-27
慕斯巴伐利亞	28-29
鬆餅	30-31
香草磅蛋糕	32-33
香草司康	34-35
瑞士捲蛋糕捲 - 麵糊燙麵法	36-37
香草新月餅乾	38-39



美式巧克力餅乾

(配方:24份)

材料:

中筋麵粉	300 克
小蘇打粉	5 克
鹽	1 克
耐烤巧克力豆	200 克
奶油	150 克
砂糖	90 克
紅糖	150 克
全蛋	90 克
香草英醬	10 克
<hr/>	
總重量	996 克

分割重量:40 克

製作步驟:

- 將中筋麵粉、小蘇打粉、鹽與耐烤巧克力豆混合。
- 將奶油、香草英醬、砂糖與紅糖低速攪拌均勻。
- 慢慢加入全蛋，再與粉類混合均勻。

烘烤溫度:170°C

烘烤時間:約 8 分鐘

布里歐麵包

(配方：5 個份量)

材料：

高筋麵粉	1000 克
砂糖	65 克
即溶酵母	12 克
轉化糖	80 克
全蛋(冷藏)	672 克
香草英醬	26 克
鹽	24 克
無鹽奶油(軟化)	771 克
<hr/>	
總重量	2650 克

製作步驟：

- 將奶油與細鹽攪拌至順滑，包好後放入冷藏。
- 將麵粉、砂糖、酵母與轉化糖混合，以低速至中速攪拌，直到麵糰呈現光滑且有彈性。檢查測試麵糰是否拉出薄膜狀態。
- 將軟化的奶油混合物與香草英醬分次加入麵糰，攪拌至完全融合且光滑。
- 將麵糰置於室溫約 2 小時，進行第一次折疊。包好後冷藏過夜。
- 第二天，取出麵糰，輕輕壓平(拍打)，再進行第二次平滑的折疊。
- 將麵糰分割成所需重量，整形成所需形狀。
- 在 24°C 發酵 1-2 小時。刷上蛋液後烘烤。

分割重量：530 克

烘烤溫度：190°C

烘烤時間：28-35 分鐘







香草奶油霜

材料:

牛奶	70 克
蛋黃	55 克
砂糖	32 克
香草莢醬	6 克
蛋白	47 克
砂糖	75 克
水	17 克
奶油	295 克
總重量	597 克

製作步驟:

- 將牛奶煮沸。
- 將蛋黃、砂糖與香草莢醬混合，煮成類似英式醬汁的質地。再倒在切成小塊的冰奶油上，以高速攪拌 15 分鐘。
- 將水與砂糖煮至 120°C ，蛋白打發至蓬鬆，慢慢倒入煮好的糖漿，製作義式蛋白霜。將蛋白霜加入奶油混合物中，攪拌均勻即可。

可麗露

(配方:15 顆)

材料:

牛奶	500 克
無鹽奶油	25 克
低筋麵粉	135 克
砂糖	245 克
香草莢醬	10 克
蛋黃	40 克
全蛋	50 克
<hr/>	
總重量	995 克

分割重量:65 克

製作步驟:

- 將牛奶與奶油煮溫。
- 將麵粉與砂糖混合在碗中。
- 將溫牛奶混合液分次倒入麵粉糖混合物中,每次攪拌至光滑。
- 加入蛋黃、全蛋與香草莢醬,攪拌均勻。
- 將麵糊過篩後冷藏靜置至少24小時再烘烤。
- 烤模刷薄層奶油並冷藏,倒入麵糊。

烘烤溫度:

第一階段:210°C(關風)

第二階段:185°C(開風)

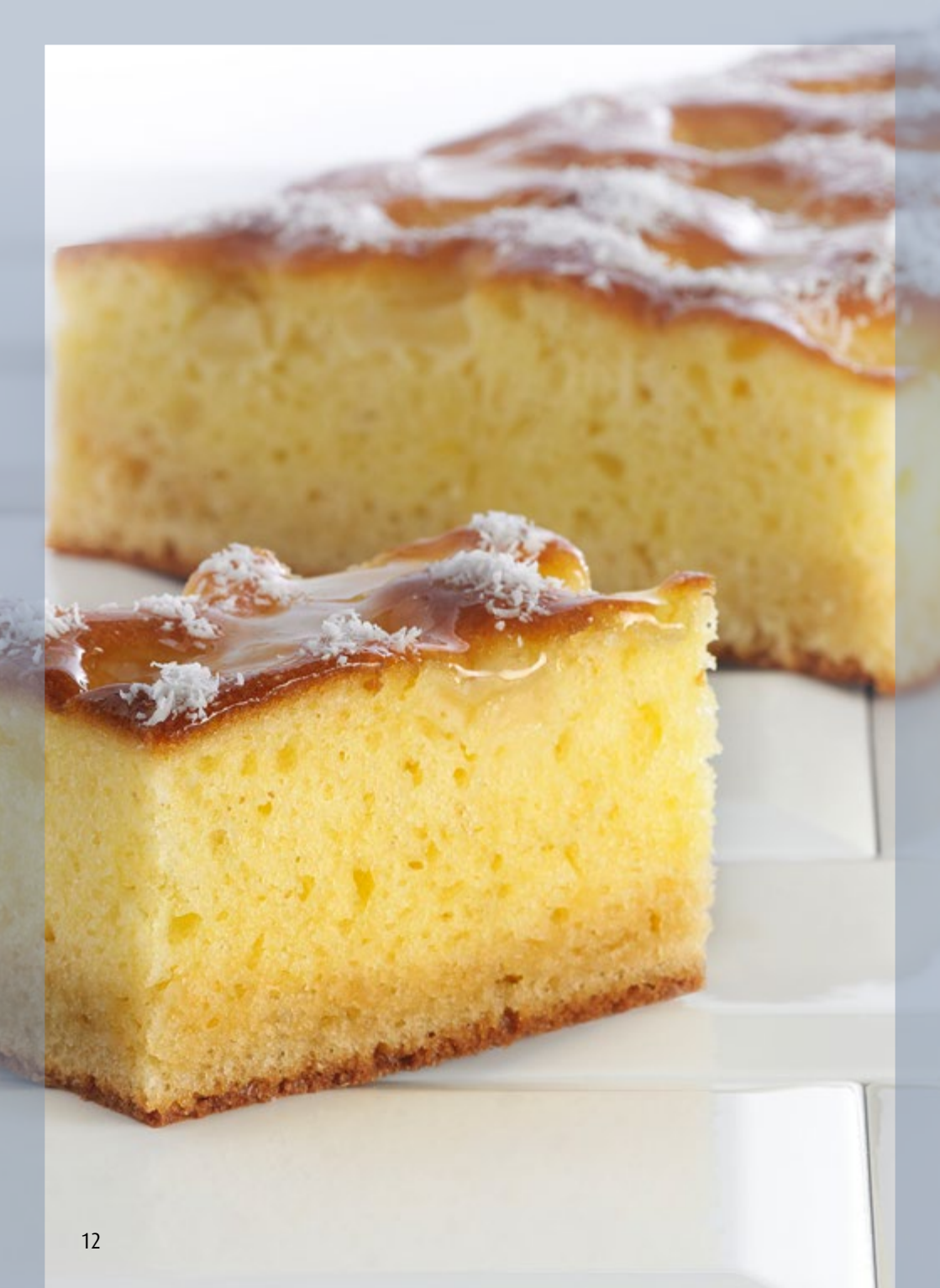
烘烤溫度:

第一階段:15 分鐘

第二階段:70 分鐘







戚風蛋糕

(配方: 1 個 15cm Ø)

材料:

蛋黃	50 克
砂糖	25 克
香草莢醬	4 克
葡萄籽油 / 植物油	25 克
玉米粉	15 克
低筋麵粉	45 克
蛋白	140 克
鹽	1 克
砂糖	60 克
黑糖 (Muscovado)	25 克
總重量	386 克

製作步驟:

- 將蛋黃與砂糖打勻, 加入溫熱油 (約70°C) 拌勻。
- 過篩加入低筋麵粉與玉米粉, 攪拌至光滑。
- 將蛋白、砂糖、黑糖與鹽打至中性發泡。
- 分三次將蛋白霜拌入蛋黃糊, 混合均勻。
- 將麵糊倒入乾淨、未抹油的戚風模, 約填滿70%。

烘烤溫度: 150°C 炫風烤箱 (開風), 180°C 一般烤箱

烘烤時間: 約45分鐘



泡芙

(配方:37 個份量)

麵糰

材料:

牛奶	94 克
水	94 克
砂糖	3 克
鹽	2 克
奶油	94 克
中筋麵粉	110 克
香草莢醬	5 克
全蛋	163 克
<hr/>	
總重量	565 克

製作步驟:

- 將牛奶、水、砂糖、鹽與奶油放入鍋中，加熱至沸騰後關火，接著再重複煮沸一次。
- 離火後一次加入所有麵粉，迅速攪拌至光滑麵糰。
- 將溫熱麵糰移入攪拌機，低速攪拌 1-2 分鐘散熱。
- 分次加入全蛋，攪拌至麵糰光滑有光澤。
- 擠出麵糰於烤盤上。

烘烤溫度:關風 165°C,開風 160°C。

烘烤時間:第一階段 25 分鐘,第二階段 25 分鐘。

脆皮麵糰

材料:

中筋麵粉	180 克
二砂糖	180 克
鹽	1 克
奶油	150 克
<hr/>	
總重量	511 克

製作步驟：

- 將所有材料混合成麵糰。
- 擀成 0.2cm厚，切成直徑 4cm圓片，放在泡芙上再進行烘烤。

泡芙奶油餡

材料：

砂糖	100 克
蛋黃	90 克
卡士達粉	35 克
中筋麵粉	15 克
牛奶	500 克
奶油	50 克
香草莢醬	10 克
鮮奶油	200 克
<hr/>	
總重量	1000 克

製作步驟：

- 蛋黃、卡士達粉、麵粉與砂糖混合。
- 牛奶加熱至剛沸騰。
- 將熱牛奶少量倒入蛋黃混合物拌勻，再倒回鍋中煮至濃稠。
- 離火，當奶油餡降至約 60°C 時加入奶油與香草莢醬，完全冷卻。
- 鮮奶油打至軟性發泡。
- 將打發鮮奶油輕輕拌入冷卻的卡士達。





卡士達醬

材料:

牛奶	190 克
鮮奶油	60 克
蛋黃	50 克
砂糖	55 克
卡士達粉或低筋麵粉	15 克
玉米粉	10 克
香草莢醬	4 克
奶油	200 克
總重量	400 克

製作步驟:

- 將牛奶與鮮奶油煮沸。
- 將蛋黃、卡士達粉(或麵粉)與砂糖充分混合。
- 將一半熱液倒入混合物中攪拌均勻。
- 再將全部混合物倒回鍋中,煮沸約 1 分鐘。
- 放涼至約 40°C 時,加入奶油與香草莢醬,攪拌均勻。



達克瓦茲餅乾

(配方:20 - 30 片小圓片份量)

材料:

杏仁粉	80 克
低筋麵粉	10 克
糖粉	55 克
香草莢醬	3 克
蛋白	110 克
砂糖	40 克
<hr/>	
總重量	295 克

製作步驟:

- 將杏仁粉、低筋麵粉與糖粉過篩混合。加入香草莢醬
- 將蛋白與砂糖打發至硬性發泡，製成蛋白霜。
- 將乾性材料分兩次輕輕拌入蛋白霜中。
- 將麵糊擠成圓片或條狀於烤盤上。
- 靜置 10-15 分鐘，表面形成薄膜。

烘烤溫度:150-160°C

烘烤時間:25-35 分鐘





費南雪

(配方：49 x 26 毫米模具，46 份)

材料：

杏仁粉	100 克
糖粉(過篩)	200 克
香草莢醬	7 克
蛋白	167 克
焦化奶油	167 克
中筋麵粉	84 克
<hr/>	
總重量	725 克

製作步驟：

- 混合杏仁粉與過篩糖粉。
- 輕輕打發蛋白，然後拌入乾性材料，攪拌至順滑。
- 加入香草莢醬與融化的焦化奶油，攪拌均勻。
- 將麵粉過篩後，輕柔地拌入麵糊中，混合至完全融合。
- 麵糊需冷藏靜置 24 小時。

烘烤溫度：180°C 炫風烤箱 - 200°C 一般烤箱

烘烤時間：約 8 分鐘



馬卡龍

(配方:25 個份量)

材料:

馬卡龍外殼	
杏仁粉	125 克
糖粉	125 克
蛋白 A	40 克
水	35 克
砂糖	125 克
蛋白 B	45 克
香草莢醬	5 克
總重量	500 克

製作步驟:

- 將糖粉與杏仁粉混合,備用。
- 將砂糖與水煮至 118°C,倒入打發的蛋白B,以慢速攪拌至降溫,形成蛋白霜。
- 同時,將蛋白 A與香草莢醬混合,再加入糖粉與杏仁粉的混合物。
- 加入部分溫熱的蛋白霜至上項的混合物,攪拌均勻,再分兩次加入剩餘蛋白霜,慢慢混合。
- 如有需要,繼續攪拌至麵糊光滑有光澤。
- 擠出直徑約 3.5-4 公分的馬卡龍,靜置約 20 分鐘後或者表面乾燥再烘烤。

烘烤說明:烤箱第一段關閉風門,第二段打開風門。

烘烤溫度與時間:

- 一般烤箱 150°C 烤 12 分鐘 × 2 次
- 炫風烤箱 140°C 烤 10 分鐘 × 2 次

香草奶油餡

無鹽奶油

糖粉

鮮奶油

香草英醬

90 克

90 克

20 克

2 克

總重量

200 克

製作步驟：

- 將奶油打至顏色變淡、質地蓬鬆。
- 逐漸加入糖粉，攪拌均勻。
- 加入香草英醬與鮮奶油，混合至完全融合。





瑪德蓮

(配方:15 個份量)

材料:

砂糖	100 克
全蛋	145 克
香草莢醬	5 克
奶油(融化)	115 克
中筋麵粉	120 克
泡打粉	8 克
<hr/>	
總重量	493 克

製作步驟:

- 將砂糖與香草莢醬混合。
- 加入全蛋並充分打發。
- 將奶油融化。將打發的蛋液與溫熱的奶油混合。
- 將過篩的麵粉與泡打粉加入，攪拌均勻。
- 將麵糊放入冷藏，靜置一晚。
- 烤盤需充分抹油或使用烤盤油，避免沾黏。

烘烤溫度:160°C (炫風烤箱),180°C (一般烤箱)

烘烤時間:約 8-10 分鐘

香草棉花糖

材料:

砂糖	220 克
水	48 克
葡萄糖	20 克
蛋白	27 克
海藻吉利丁粉	15 克
水(煮沸)	30 克
香草莢醬	4 克
<hr/>	
總重量	364 克

製作步驟:

- 將砂糖、水與葡萄糖煮至糖完全溶解。
- 插入糖果溫度計，繼續煮沸但不要攪拌，直到溫度達 130°C。
- 另行將海藻吉利丁粉+沸水 拌勻成溶液，保持溫熱。
- 將蛋白打發成蛋白霜，然後將熱糖漿慢慢倒入攪拌盆中，繼續攪拌。
- 加入海藻吉利丁粉溶液，攪拌至完全混合。
- 最後加入香草莢醬。







慕斯巴伐利亞

材料:

牛奶	300 克
蛋黃	60 克
砂糖	60 克
吉利丁粉	8 克
水	48 克
香草莢醬	6 克
鮮奶油 (打發)	150 克
<hr/>	
總重量	632 克

製作步驟:

- 將牛奶放入鍋中加熱至微滾。
- 將蛋黃與砂糖充分攪拌至略呈淡黃色。
- 將熱牛奶少量慢慢倒入蛋黃混合物中拌勻，再倒回鍋中。
- 加熱至 82-84°C。
- 加入已泡軟的吉利丁並攪拌均勻。
- 冷卻至 28-30°C，加入香草莢醬，最後輕輕拌入打發鮮奶油。

鬆餅

(配方:12 個份量)

材料:

中筋麵粉	116 克
砂糖	27 克
泡打粉	5 克
鹽	1 克
無鹽奶油(融化)	24 克
香草莢醬	3 克
牛奶	100 克
全蛋	47 克
<hr/>	
總重量	323 克

製作步驟:

- 將所有乾性材料(麵粉、砂糖、泡打粉)混合均勻。
- 加入融化的無鹽奶油、香草莢醬、雞蛋與牛奶,輕輕攪拌至順滑。
- 平底鍋加熱,倒入麵糊,煎至兩面金黃。

烹調時間:約 3 分鐘







香草磅蛋糕「Quatre-quarts」

(配方: 2 個份量)

材料:

全蛋	250 克
砂糖	250 克
低筋麵粉	200 克
玉米粉	50 克
泡打粉	5 克
香草莢醬	10 克
奶油(融化)	250 克
<hr/>	
總重量	1,015 克

分割重量: 450 克

製作步驟:

- 將全蛋與砂糖充分打發。
- 將泡打粉、玉米粉與麵粉過篩混合，慢慢拌入蛋糖糊中。
- 將奶油融化至溫熱，取部分麵糊與香草莢醬混合，再加入主麵糊中攪拌均勻。

烘烤溫度: 180°C 一般烤箱, 160°C 炫風烤箱

烘烤時間: 約 40 分鐘

香草司康

(配方:20 個份量)

材料:

全蛋	100 克
砂糖	80 克
泡打粉	8 克
鹽	2 克
奶油	120 克
中筋麵粉	340 克
鮮奶油	100 克
耐烤巧克力豆	75 克
香草英醬	8 克
總重量	833 克

製作步驟:

- 將所有材料混合均勻。
- 將麵糰鋪成約 25mm 厚度。
- 將麵糰冷藏後再分割。
- 表面刷蛋液兩次。

蛋液配方: 全蛋 50 克, 蛋黃 20 克, 鹽 1 克, 鮮奶油 15 克

烤箱溫度: 170°C

烘烤時間: 15 分鐘







瑞士捲蛋糕捲 - 麵糊燙麵法

配方：尺寸：30 × 40 × 2 cm (烤盤)

材料：

無鹽奶油	56 克
低筋麵粉	50 克
中筋麵粉	25 克
玉米粉	13 克
牛奶	140 克
全蛋	140 克
蛋黃	93 克
香草莢醬	8 克
蛋白	187 克
砂糖	93 克
總重量	805 克

製作步驟：

- 將奶油融化，加入過篩低筋麵粉、中筋麵粉與玉米粉，稍微加熱製成燙麵糊。
- 慢慢加入牛奶攪拌至光滑。
- 加入蛋黃拌勻至乳化，再加入全蛋混合均勻。
- 將蛋白與砂糖打至硬性發泡，輕柔拌入燙麵糊基底。
- 將麵糊鋪在烤盤上，厚度約 1.2 cm。

烘烤溫度：150°C 炫風烤箱，160°C 一般烤箱

烘烤時間：約 16-18 分鐘

香草新月餅乾 (Vanilla Kipferl)

(配方: 50 個份量)

材料:

奶油	200 克
砂糖	100 克
蛋黃	20 克
中筋麵粉	275 克
泡打粉	2 克
杏仁粉	38 克
香草莢醬	7 克
檸檬皮風味粉	2 克
總重量	644 克

分割重量: 12 克

製作步驟:

- 將所有材料混合均勻, 揉成麵糰。
- 分割每份 12 克, 搓成半月形。
- 表面滾上砂糖後, 放入烤盤。

烘烤溫度: 200°C

烘烤時間: 約 5 分鐘

裝飾: 撒上糖粉







達客臉書



官方LINE



零售通路



香草莢醬應用教學



香草莢醬線上教學



Esprit International Co., Ltd.

達客實業有限公司

11491台北市內湖區瑞光路76巷22號3樓

Tel: 02-87922299

Fax: 02-87920083