達客

頂級西點材料

烘焙新視界

達客實業有限公司

Esprit International Co.,Ltd

Since 1994

官網

官方Line

Tel: 02-87922299

Fax: 02-87920083

E-mail: esprit@ms1.hinet.net

web: www.recipes.com.tw

Add: 台北市內湖區瑞光路76巷22號3樓



Professional Pastry Ingredients Supplier

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，三十年來，持續尋求品質最好的產品，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。

尋求最好的烘焙原料
達客絕對是最佳首選



達客烘焙
濃縮香草莢醬/ 香草醬(無籽) P3

DREIDOPPEL
耐烤香料/ 水果濃縮醬/ 香草莢醬/西點材料 P4~P10

Felchlin SWITZERLAND
調溫巧克力 /可可原料/ 夾心餡料 P11~P14

FRUIT FOOD
法國冷凍乾燥水果粉系列 P15~P16

PREMIUM Gastronomie / DISTILLERIE DU PERIGORD
法國西點專用酒，聖占姆斯蘭姆酒、培可烘焙專用酒 P17~P18

濃縮香草莢醬 Esprit Vanilla Paste

含有大量的香草莢，香氣濃郁，
冷熱作皆可用

- 香草莢乾燥萃取
- 適合餅乾、卡士達餡、布丁、常溫蛋糕等各式甜點
- 烘烤後味道濃郁香醇 ，提升口感
- 冷熱作皆可使用 香氣自然持久









香草莢醬
應用教學

使用方式：1%麵糊

■ 1kg / 罐
■ 130g /罐
■ 30g /罐

香草醬(無籽) Vanilla Paste Smooth Esprit

無籽香草香料，完美替代香草精
讓您的美味更升級

- 味道與香草莢醬有著同樣的風味
- 保有濃郁天然香草香氣
- 可使您的產品更加與眾不同
- 適合搭配各種甜點







使用方式：1%麵糊

■ 1kg /罐
■ 30g/罐

法蘭酥餅粉 Bienetta

不用再自己煮焦糖了
快速完成杏仁瓦片與核果塔

- 無需煮糖，輕鬆製作杏仁小西餅與核果豆塔的絕佳選擇
- 產品優勢：操作簡易、無須煮焦糖醬
- 特殊鋁箔小包裝，防潮效果佳

成分: 糖、葡萄糖漿、葵花籽油、蜂蜜、鮮奶油 、香草香料



■ 600g/袋 10袋/箱

應用實作

(基本比例：法蘭酥餅粉 50g : 各式核果 50g)



瓦片 將法蘭酥餅粉 200g 與杏仁片 200g 混勻，平鋪於矽膠墊。
以 180℃ 烘烤約 15 分鐘，出爐微冷卻後切塊。



塔類 將法蘭酥餅粉 200g 與混合乾果 200g 拌勻，填入未烤塔皮，
以 180℃ 烤至金黃色（約 20 分鐘）即可。

莫諾尼香草醬 Vanilla Moroni

別讓成本隨著新鮮香草莢棒飆漲

- 選用馬達加斯加波本香草莢的天然香料
- 不含人工色料及人工香料或任何添加物

潔淨標示

使用方式: 0.7%.麵糊

■1kg /罐
■40g/罐









DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

1899｜德國製造｜FSSC 22000

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，致力於提供自然香醇的風味，同時也能為客戶量身定製”客製”化香料，滿足業界對頂級香料的各種需求。







嚴選優質原料，採用 FSSC 22000 認證生產流程，由專業團隊精心製作。多數產品符合 Dreidoppel「潔淨標示」標準，不含人工色素、人工香料、防腐劑、及其他添加物。

FSSC 22000　TÜV SÜD ISO 9001　CLEAN LABEL

德國33耐烤香料



檸檬皮風味粉 Citroperl

- 新鮮檸檬皮萃取的香料，再混合大豆粉製成
- 少許的用量經過烤焙後，便能使產品呈現濃郁芳香的檸檬皮香味。適合做餅乾及常溫蛋糕
- 乾燥粉末，不影響麵糊水分

使用方式：0.3%~0.5%麵糊

■ 500g/罐
■ 50g/罐
■ 15g/袋





橙皮風味粉 Oraperl

- 由新鮮橙皮所萃取香料，再混合米粉製成
- 少許的用量經過烤焙後，便能使產品呈現出濃郁芳香的橙皮香味。適合做餅乾及常溫蛋糕
- 乾燥粉末，不影響麵糊水分

使用方式：0.3%~0.5%麵糊

■ 500g/罐
■ 50g/罐





帕里多尼香料 Panettone

- 濃郁的柳橙風味，適合做餅乾及常溫蛋糕
- 製作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， 因此蛋糕不易發霉
- 製作聖誕節水果麵包的最佳原料

使用方式：0.3%~0.5%麵糊

■ 2.5kg/桶





香草奶油加強劑 Butter Vanilla

- 獨特的香草與奶油風味
- 可使烘烤類產品同時具有香草與奶油香味。
- 烤焙後香味更濃郁，適合做漢餅皮、餡、蛋糕及餅乾
- 濃郁奶油風味可節省使用過多奶油

使用方式：0.3%~0.5%麵糊

■ 2.5kg/桶



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天然色料，不含防腐劑及人工色素。



Clean Label
with natural flavour

mit natürlichem Aroma
with natural flaour

潔淨標示



水果濃縮醬

- 味道香醇濃郁與獨特
- 大部分產品具有潔淨標示，無添加物及防腐劑、人工香料、化學色素
- 用量省，只需3-5%的使用量，可降低成本
- 耐烤焙，可用於慕思蛋糕、常溫蛋糕與餅乾，
- 搭配新鮮水果或果泥，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

■ 1kg/罐 140g/罐


焦糖



草莓


香蕉


覆盆子


杏仁


柳橙


薄荷


拿鐵


檸檬


藍莓


芒果


玫瑰花



濃縮醬應用

濃縮醬種類

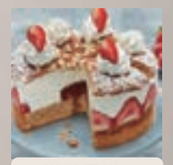
DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

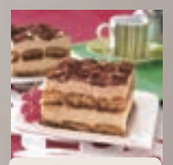
海藻吉利丁粉

純素．海藻來源．高凝固力

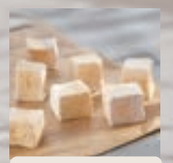


- ✓原料來自海藻，純素可食
- ✓凝固力強，質地滑順
- ✓操作簡單，易於應用
- ✓可廣泛用於多種甜點與烘焙產品
- ✓產品本身無味道顏色，不會影響烘焙的風味


慕斯蛋糕


提拉米蘇


奶酪布丁


棉花糖

潔淨標示 | 純素配方 | 耐冷耐熱 | 用途廣泛 | 方便操作

使用方法:

海藻吉利丁粉須在高溫下才能完全溶解，並於冷卻後形成穩定的凝膠結構



準備粉末重量2倍的熱水（必須使用沸水）

將熱水加入海藻吉利丁粉

攪拌至完全溶解後便可使用

海藻吉利丁線上說明

- 2.5kg/袋
- 1.0kg/袋
- 40g /袋

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

專業慕斯粉系列

專業操作 ．穩定高效 ．美味升級



原味慕斯粉(鮮奶油定型) FondRoyal Neutral

可作冷凍不離水的慕斯及鮮奶油蛋糕內餡
潔淨標章產品,直接操作即可使用

使用方式：200g慕斯粉+250g水 : 1000g鮮奶油

- 2.5kg/袋
- 500g/袋
- 200g/袋





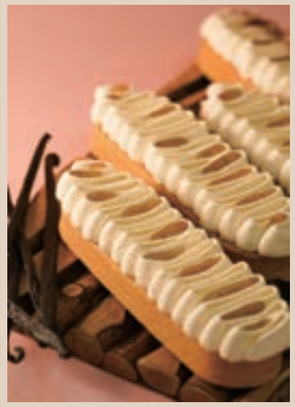
奶油乳酪慕斯粉 FondRoyal Cheescake

可作冷凍不離水的奶油乳酪慕斯
及鮮奶油蛋糕的內餡
乳酪風味 濃郁香醇

使用方式：200g慕斯粉+250g水：1000g鮮奶油

- 2.5kg/袋
- 500g/袋
- 200g/袋





萬用調餡粉 Filling & Glaze

材料簡單可作鏡面果膠或各式內餡以及獨特的亮面，冷凍後不離水，維持良好的口感與外觀。
可根據需求來調整使用量，無需加熱，三步驟即可製成：只要混合、靜置、攪打三步驟，即可產出滑順且穩定的餡料，讓生產流程更有效率



混合　靜置　攪打

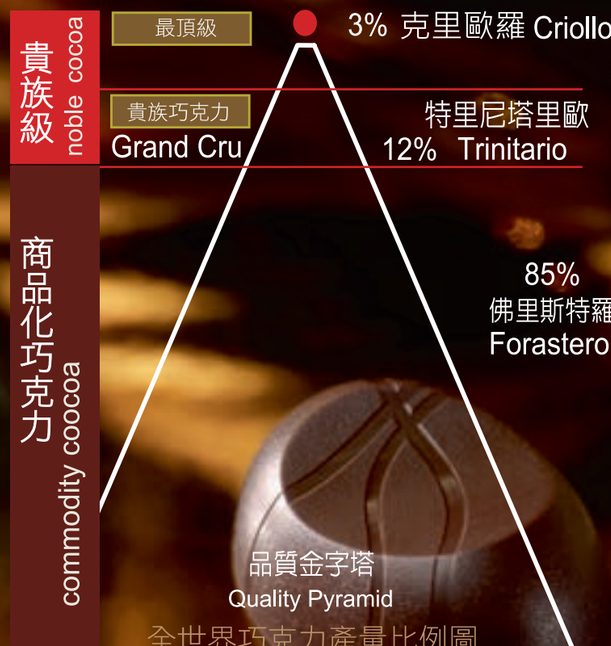
- 2.5kg /袋



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。



巧克力的認識

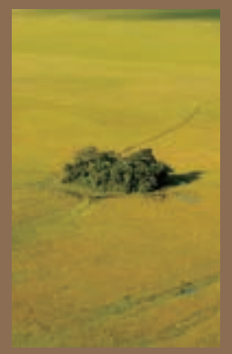
巧克力實作影片教學

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。

- 2kg/袋
- 300g/袋
- 150g /袋



馬拉克巧克力 *Maracaibo Criollo*

65%
香醇
研磨



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，是用貴族級特純巧克力豆所製造。

在歐洲巧克力比賽中 ，曾經與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。





首獎

- 2kg/袋
- 300g/袋
- 150g /袋



艾卡諾巧克力 *Accra*

62%

調溫的理想温度: 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。

- 2kg/袋
- 300g/袋
- 150g /袋



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。

- 3kg/箱
- 200g/盒





愛樂柏巧克力 *Arriba*



72%
72 hours
研磨

Criollo Beans

克里歐羅巧克力豆 調溫的理想温度 :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。

- 2kg/袋
- 300g/袋
- 150g /袋



粉彩草莓醬 Fraganosa

濃郁的草莓風味以及柔和粉彩的視覺效果，可做慕斯調味或淋模於蛋糕上，也可做巧克力內餡

- 6kg/桶





Made in Italy

榛果醬 Hazelnut Paste

是由經過烘焙且去皮的榛果製作而成，保留了榛果的天然風味，並去除了外層的皮，使得其質地更加順滑，適合用於各種烘焙產品。
適合用於糕點製做， 蛋糕裝飾調味等。

- 100% 榛果
- 低溫烤焙
- 質地細膩 滑順
- 無添加糖
- 產地義大利



- 1kg/罐
- 120g/罐





FRUITOFOOD
GROUPE PLANTES & FRUITS

法國純檸檬粉 Lemon with Peel Powder

以法國精良技術將整顆有機新鮮檸檬經過真空低溫乾燥後研磨成粉， 粉末細緻，可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。
由新鮮的有機檸檬所製作而成，不含其它添加物。



- 500g/瓶
- 50g/瓶
- 15g/包





FRUITOFOOD
GROUPE PLANTES & FRUITS

法國覆盆子粉 Raspberry Powder

10公斤有機新鮮的覆盆子, 需要24小時以上的真空低溫乾燥脫水，才能做1公斤覆盆子粉。無任何添加物，顏色鮮紅的覆盆子粉具有濃郁的覆盆子酸香。
適合於餅乾、 常溫蛋糕、 蛋糕裝飾上 可增添產品風味。



- 500g/瓶
- 50g/瓶
- 15g/包





法國草莓粉 Strawberry Powder

以法國精良技術製成，將整顆有機草莓真空低溫乾燥後研磨成粉, 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。
由新鮮的有機草莓所製作而成，不含添加物。



- 500g/瓶
- 50g/瓶
- 15g/包





PREMIUM Gastronomie

St.James Rum 44%

聖詹姆士蘭姆酒 44%



44%特別加強風味，蘭姆香更加濃部，遵從古老製法，材料來自西印度群島法屬馬丁尼克的新鮮甘蔗汁所粹取，是法國西點師傅指定用的蘭姆酒。

■1公升/ 瓶 ， 6瓶/箱

St.James Rum 40%

聖詹姆士蘭姆酒 40%



遵從古老製法，材料來自西印度群島法屬馬丁尼克島的新鮮甘蔗汁所粹取，是一流蛋糕店必選之酒。

■1公升/ 瓶 ， 6瓶/箱



DISTILLERIE DU PERIGORD TOQUES DE FRANCE



Perigord Coffee 50%

培可咖啡酒 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。

■1公升/ 瓶 ， 6瓶/箱

DISTILLERIE DU PERIGORD TOQUES DE FRANCE

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。

■2公升/ 桶 ， 6桶/箱

培可櫻桃白蘭地酒40% Kirsch 40%

使用來自法國純櫻桃，發酵後蒸餾製成，是香味自然優雅的櫻桃酒, 可製作蛋糕慕斯或打鮮奶油必備用酒。



■1公升/ 瓶 ， 6瓶/箱



培可蘭姆酒 40% Perigord Rum 40%

來自法國的蘭姆酒，是品質與價格平衡上最好的選擇，提升您的烘焙作品，達到優雅香醇的口感。



■1公升/ 瓶 ， 6瓶/箱

