



曙商實業股份有限公司

AKEBONO FORMOSA CORP.

台北市和平東路二段 53 巷 2 號 3 樓 3F, No.2, Lane 53, Sec. 2, Heping East Rd., Taipei, Taiwan.

TEL : 886-2-2755-0219 e-mail : info@akebono.com.tw

FAX : 886-2-2706-1535 http : //www.akebono.com.tw.

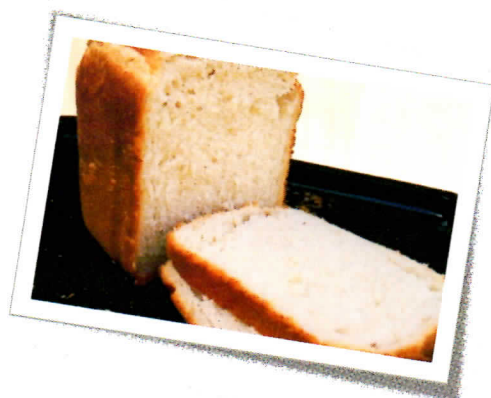
麵包機 — 自製歐式吐司

一、滿點有機 T65 白麵粉

來自於純正法國麵粉大廠Celnat生產的Type 65 麵粉，搭配西班牙頂級橄欖油製造商YBARRA生產的橄欖油，以及世界有名的酵母製造商Lesaffre集團旗下Fermipan 酵母，三種頂級原料完美結合製造出香氣四溢的吐司。

出爐後的吐司，在 Type 65 麵粉富含高量灰分（礦物質）的特性下，建造出吐司金黃酥脆的表皮，切開後散發天然的小麥香氣，更讓人彷彿置身於小麥田中。而內部柔軟綿密富有彈性的組織，則是使用了頂級金標有機橄欖油。讓人在咀嚼後，口中仍保留那軟綿Q彈的餘味。小麥香氣與滑潤橄欖油合而為一，交織成幸福的口感，令人回味無窮。

吐司因添加了有機特級冷壓橄欖油，富含高量油酸(單元不飽和脂肪酸 70% 以上，吃起來更健康零負擔)



二、吐司配方：操作說明

成 份	重量(g)	烘焙百分比	製 作 流 程 — 注 意 事 項
Celnat T65有機白麵粉	350.0	100%	1.水先放，再加入麵粉及其它原料，最後再放酵母。 2.水和酵母不可混合在一起。 3.視季節調整水的溫度，夏天用冰水，冬天室溫水。 4.油脂方面除了液態油脂外，亦可使用固態油脂，例如：無鹽奶油（不建議使用有鹽奶油避免影響發酵及口感）。 5.除T65麵粉外亦可搭配高纖穀物粉或裸麥粉，別有一番風味。（建議搭配比例 T65 300g：50g 穀物粉或裸麥粉）
水	231.0	66%	
滿點海鹽	3.5	1%	
糖	31.5	9%	
滿點特級橄欖油	35.0	10%	
滿點即發高糖酵母	7.0	2%	
總 計	658.0	188%	