



カヌレ  
可麗露  
Canelé



エキゾチック  
熱帶風情  
Exotic



オーチャード  
水果蛋糕  
Fruit Pound Cake



琥珀寒天  
(オレンジ&マスカット)  
琥珀糖  
Fohakutou  
Orange&Muscat



ルージュ  
胭脂  
Rouge



2023.10.31

- 地點 / 杜瓦洋酒株式会社 專業講習教室
- 主辦 / 社團法人 台灣蛋糕協會
- 協辦 / 杜瓦洋酒株式会社 · 中沢乳業株式会社 · 伊那食品工業株式会社

Demonstration by  
**倉持 登**

東京帝國飯店 點心房主廚

洋菓子講習會

東京帝國飯店的西點商店「GARGANTUA」為擴大銷售範圍，於2021年12月1日搬遷至東京帝國飯店廣場1樓並重新開業。重新整修後的GARGANTUA分為三大系列：「Pâtisserie GARGANTUA(甜點坊)」、「Cadeau GARGANTUA(伴手禮店)」、「Épicerie GARGANTUA(麵包坊)」，而本次講習會就由東京帝國飯店Pâtisserie GARGANTUA甜點坊主廚-倉持登 親臨現場教學！



## 主廚經歷 Chef profile

# 倉持登

東京帝國飯店 點心房主廚  
Imperial Hotel

曾獲1998年 東日本洋菓子比賽巧克力工藝部門 金牌

倉持登主廚於1988年7月入職帝國飯店。2003年在法國接受培訓後，回到日本並成為大阪帝國酒店的西點主廚。2011年返回東京，自2017年4月起擔任東京帝國飯店的點心房主廚，領導約40名西點師。


## 贊助廠商

**DOVER**  
杜瓦洋酒



杜瓦洋酒株式会社 專業講習教室

**Nakazawa**

 伊那寒天

A

Fruit Pound Cake

# 水果蛋糕

## オーチャード

(2條份)



### 麵糊 / 生地

全蛋 / 全卵	L號5個
發酵奶油 / 発酵バター	240g
上白糖 / 上白糖	160g
轉化糖漿 / トレモリン	32g
鹽之花 / フルフル・ド・セル	2g
蜂蜜 / はちみつ	24g
香草精 / バニラ エッセンス	1g
日清紫羅蘭低筋麵粉 / 薄力粉 (日清バイオレット)	240g
巴西里 / バセリパック	12g
泡打粉 / ベーキングパウダー	2g
肉桂粉 / シナモンパウダー	0.7g
伯爵紅茶粉 / アールグレイパウダー	2g
日本製粉拿破崙法國粉 / 強力粉 (Nippnナポレオン)	100g
核桃 / くるみ	75g
伊那-圓滾滾	2g

### 鏡面果膠 / ナバージュ

超寒天 / ル・カンテンウルトラ	20g
細砂糖 / グラニュー糖	250g
水麥芽 / 水あめ	100g
水 / 水	180g
杜瓦杏桃酒 / ドーバー アブリコットブランデー	70g

### 酒糖液 / アンビベ

甘邑白蘭地40%  
/ コニャック V.S.O.P. 40%

100g

### 12種類的酒漬水果 (20條份) / 12種類的洋酒漬けフルーツ

#### 草莓 / 杜瓦草莓酒

/ イチゴ / ドーバーストロベリーリキュール

#### 無花果 / 杜瓦黑醋栗酒

/ イチジク / クレームドカシス

#### 杏桃 / 杜瓦杏桃酒

/ アブリコット / ドーバーアブリコットブランデー

#### 芒果 / 杜瓦芒果酒

/ マンゴー / ドーバーマンゴーリキュール

#### 鳳梨 / 杜瓦櫻桃酒

/ バイナッブル / フリーデンキルシュワッサー

#### 哈密瓜 / 杜瓦哈密瓜酒

/ メロン / ドーバームロンリキュール

#### 葡萄柚 / 杜瓦45度琴酒

/ グレープフルーツ / ドーバードライジン45°

#### 奇異果 / 奇異果酒

/ キウイ / キウイリキュール

#### 黑棗 / 紅酒

/ ブルーン / ポートワイン

※上述9種各依500g/150g的比例浸漬・1條使用50g

#### 紅櫻桃乾 / 杜瓦白色柑橘酒

/ ドレンチェリー / ドーバーホワイトキュラソー

#### 藍莓乾 / 杜瓦藍莓酒

/ ブルーベリー / ドーバーブルーベリーリキュール

#### 紅醋栗乾 / 杜瓦荔枝酒

/ クランベリー / ライチリキュール

※上述3種各依250g/75-100g的比例浸漬・1條使用25g

#### 柳橙片 (不用浸漬)

/ オレンジダイス (洋酒漬け込みなし)

### 裝飾用 / 飾り

杏仁片 / アーモンドスライス

柳橙片 / オレンジダイス

開心果 / ビスタチオ

紅櫻桃乾 / ドレンチェリー

鳳梨乾 / バイナッブル

無花果 / イチジク

核桃 / くるみ

黑棗 / ブルーン

杏桃乾 / アブリコット

哈密瓜 / メロン

# B 胭脂 Rouge ルージュ



加入會員  
閱讀完整配方  
一起持續學習！

 社團  
法人 台灣蛋糕協會

C

Exotic

# 熱帶風情

エキゾチック

(杯子甜點)



加入會員  
閱讀完整配方  
一起持續學習！



社團  
法人 台灣蛋糕協會

D

Fohakutou (Orange&Muscat)

# 琥珀糖

## 琥珀寒天

オレンジ  
& マスカット



筆記欄

加入會員

閱讀完整配方

一起持續學習！



社團法人 台灣蛋糕協會

Canelé

# 可麗露

カヌレ

E

