



# 安佳片裝發酵奶油

ANCHOR UNSALTED LACTIC BUTTER SHEETS

- 片裝發酵奶油介紹
- 片裝發酵奶油品規書
- 片裝發酵奶油食譜應用
- 紐西蘭總部產品資訊



**ROLLING OUT  
THE PERFECT  
PASTRY**





# 安佳 片裝發酵奶油

專業烘焙師都指名這一片！

The perfect croissant and pastry is easy with the right butter.

## 操作好方便

直接包油打折，油脂均勻分佈，輕鬆打造完美層次烘焙品。

## 延展效果好

延展性強韌，延壓長度可達四倍、可彎折45度無裂痕，膨脹效果一極棒。

## 奶油經發酵

天然乳酸菌發酵，乳酸能軟化麵糰的麵筋蛋白，讓口感升級。

## 純淨奶香

取自特定季節、紐西蘭草飼牛的純淨乳源，乳香天然濃郁。

## 理想價位

同質產品C/P值最高。



## ✓儲存與處理

- 冷凍儲存(-10°C以下)
- 使用前冷藏回溫48小時
- 自冷藏取出後回溫至11-15°C
- 冷藏(2-4°C)保存期限約8週



## 安佳 1kg 片裝無鹽發酵奶油

### 產品規格表

SAP : 116028 更新日期 2020/06/15

品名(中文)	安佳 1kg 片裝無鹽發酵奶油
品名(英文)	Anchor Unsalted Lactic Butter Sheets 1kg
製造商	(4172) · Fonterra Ltd.
原產地	紐西蘭
成分	殺菌乳脂(來自牛乳)、乳酸、發酵餾出物
食品添加物及限量標準	無
儲存方式	冷凍儲存
保存期限	24 個月
素食宣稱	奶素
過敏原宣稱	本產品含有牛奶製品
食品安全認證 (種類及認證單位)	FSSC22000-Q : AsureQuality HALAL : NZ Islamic Food Management Division Kosher : Kashrus Australasia Inc
食品安全檢測通過	物理性：異物 生物性：微生物檢測、黃麴毒物檢測 化學性：農業用藥殘留檢測、重金屬檢測、動物用藥殘留檢測
衛生基準	依『乳品類衛生標準』，生菌數 <math>5 \times 10^4</math>(cfu/g)，大腸桿菌群 <math>< 10</math>(mpn/g)，大腸桿菌陰性(mpn/g)，不得驗出李斯特菌、沙門氏菌、金黃色葡萄球菌腸毒素。

## 產品特色

百分百天然奶油、純淨天然紐西蘭頂級乳源

全年放牧草飼，草飼牛乳中含有維生素 A,D,Omega 3

草飼奶油帶濃郁乳香味及來自牧草的天然胡蘿蔔素色澤

乳脂彈性好、可塑性佳、延展性強。 奶油片延展可達 4 倍以上，不易斷油，操作性佳。

應用於丹麥、可頌類產品的層次效果佳

發酵風味來自菌種發酵並透過獨特蒸餾技術採集發酵風味而成。熔點為 34 度，高於一般天然奶油的熔點、pH 4.6 較一般天然奶油低

## 產品包裝規格

外包装		內包裝	
材質：	紙箱	材質	PE
尺寸 (長 X 寬 X 高)/公分	31.8x31.4x24.6	尺寸 (長 X 寬 X 高)/公分	30x30x1.2
總重(毛重)	20.74kg	總重(淨重)	20kg
包裝規格(包/箱)	20 入/箱	內容物重量(淨重)	1kg
國際條碼	19415007039515	國際條碼：	無
照片			
照片			

## 訂貨及配送

- 每日下午三點半前訂貨，次日配送。部份特定路線除外。遇週日及例假日公休。
- 如有特殊事件之交通管制或不可抗力之天候與特殊路況等因素無法到貨，將與客戶另行協調到貨時間。

## 營養標示

營養標示		
每份量	15 公克	
本包裝含	66 份	
	每份	每 100 公克
熱量	111 大卡	740 大卡
蛋白質	0.1 公克	0.6 公克
脂肪	12.4 公克	82.9 公克
飽和脂肪	8.2 公克	54.9 公克
反式脂肪	0.6 公克	3.9 公克
碳水化合物	0.1 公克	0.6 公克
糖	0.1 公克	0.6 公克
鈉	2 毫克	10 毫克

安佳產品之反式脂肪來自乳脂中天然形成，食藥署在官網的「闢謠專區」強調反式脂肪分天然和人工兩種，人工的將增加心血管疾病風險。詳情可至食藥署官網 ([www.fda.gov.tw](http://www.fda.gov.tw)) 查詢。

產品規格表的所有內容，不得任何轉載或使用。如須訂貨或進一步產品查詢，請隨時與新加坡商永紐股份有限公司台灣分公司聯繫。產品諮詢專線：(02)2658-8658 轉分機 2

總公司：114 台北市內湖區瑞光路 302 號 4 樓

Phone : (02)2658-8658. Fax : (02)2658-8878

台中辦公室：408 台中市南屯區永春東三路 453 號

Phone : (04)23802773. Fax : (04)2380-2950

高雄辦公室：813 高雄市左營區崇德路 27-29 號

Phone : (07)3433-265. Fax : (07)3418-865

服務時間：週一～週五：09:00 A.M. ~ 05:30 P.M.及週六：09:00 A.M. ~ 01:00 P.M.

客服信箱：[webservice@newyoung.com.tw](mailto:webservice@newyoung.com.tw)





## 國王派

### 食材

#### 派皮

高筋麵粉	189g
低筋麵粉	189g
安佳無鹽奶油	124g
水	162g
鹽	5g
醋	2g
安佳片裝奶油	360g

#### 杏仁餡

安佳無鹽奶油	222g
糖粉	156g
全蛋液	111g
杏仁粉	289g
蘭姆酒	22ml

#### 裝飾

蛋黃	2顆
蛋白	1顆

### 作法

#### 派皮

1. 安佳無鹽奶油放在室溫軟化，將鹽、水、醋混和均勻，放置冷藏備用。
2. 高筋麵粉、過篩的低筋麵粉、加入安佳無鹽奶油攪拌至砂狀。
3. 將步驟二的半成品加入步驟一混合均勻的鹽、水、醋拌均勻，展開放置冷藏1小時。
4. 安佳片裝奶油放上麵糰後以三折操作兩次，放置冷凍，鬆弛25分鐘。
5. 再三折操作兩次，放置冷凍，鬆弛25分鐘。
6. 最後壓延至0.2cm厚，放置冷藏，鬆弛40分鐘。
7. 裁切成6吋大小，放入冷藏備用。

#### 杏仁餡

1. 糖油拌合法分次加入全蛋液。
2. 加入杏仁粉、蘭姆酒攪拌均勻即可。
3. 以平口花嘴擠出香環狀杏仁餡放置冷凍備用。

### 組裝

1. 取一片派皮作為底部，於外圍刷蛋白液，放入香環狀杏仁餡120g。
2. 蓋上第二片酥皮，外圍麵皮壓紋路。
3. 表面刷蛋黃液，畫紋路。
4. 以上火190°C、下火180°C，烤焙40分鐘即可。

#### 備註

1. 麵糰操作溫度3-5°C為佳。
2. 油脂操作溫度10-15°C為佳。
3. 室內溫度維持25°C以下，盡量不離開冰箱太久。





## 萬聖節南瓜派

### 食材

#### 派皮

高筋麵粉	189g
低筋麵粉	189g
安佳無鹽奶油	124g
水	162g
鹽	5g
醋	2g
安佳片裝奶油	360g

#### 南瓜餡

新鮮南瓜	1顆
二砂糖	30g
全蛋液	40g
玉米粉	7g
肉桂粉	少許

#### 裝飾

蛋黃	2顆
蛋白	1顆



### 作法

#### 派皮

1. 安佳無鹽奶油放在室溫軟化，將鹽、水、醋混和均勻，放置冷藏備用。
2. 高筋麵粉、過篩的低筋麵粉、加入安佳無鹽奶油攪拌至砂狀。
3. 將步驟二的半成品加入步驟一混合均勻的鹽、水、醋拌均勻，展開放置冷藏1小時。
4. 安佳片裝奶油放上麵糰後以三折操作兩次，放置冷凍，鬆弛25分鐘。
5. 再三折操作兩次，放置冷凍，鬆弛25分鐘。
6. 最後壓延至0.2cm厚，放置冷藏，鬆弛40分鐘。
7. 裁切成6吋大小，放入冷藏備用。

#### 南瓜餡

1. 南瓜切片煮熟。
2. 加入二砂糖攪拌至泥狀。
3. 加入玉米粉、全蛋液、肉桂粉，以果汁機/調理機攪拌均勻即可。

### 組裝

1. 取一片派皮作為底部，於外圍刷蛋白液，放入適量南瓜餡。
2. 蓋上第二片酥皮，外圍麵皮壓紋路。
3. 表面刷蛋黃液，畫紋路。
4. 以上火190°C、下火180°C，烤焙40分鐘即可。

#### 備註

1. 麵糰操作溫度3-5°C為佳。
2. 油脂操作溫度10-15°C為佳。
3. 室內溫度維持25°C以下，盡量不離開冰箱太久。
4. 上層派皮可先做出萬聖節造型，再組裝在南瓜餡上。



## 千層栗子酥

### 食材

#### 千層酥皮

高筋麵粉	131g
低筋麵粉	131g
安佳無鹽奶油	37g
鹽	3g
冰水	161g
安佳片裝奶油	169g

#### 栗子餡

有糖栗子餡	96g
無糖栗子餡	96g
香草酒	8ml
香草醬	4g
安佳鮮奶油	100ml

#### 裝飾

栗子	數顆
藍莓	數顆
巧克力	適量



### 作法

#### 千層酥皮

1. 高筋麵粉、低筋麵粉、鹽、安佳無鹽奶油、冰水，以直接攪拌法攪拌均勻。
2. 將麵糰展開，放置冷凍層25分鐘。
3. 安佳片裝奶油疊放上麵糰後，以四折方式兩次，放置冷凍，鬆弛25分鐘。
4. 再四折方式操作一次，放置冷凍，鬆弛25分鐘。
5. 展開裁切長12公分、寬5公分長條或壓模裁切。
6. 以上火190°C、下火180°C，烤焙30~35分鐘。

#### 栗子餡

1. 有糖栗子餡、無糖栗子餡攪拌，分次加入安佳鮮奶油。
2. 加入香草酒、香草醬，攪拌均勻即可。

### 組裝

1. 取一片千層酥皮，將栗子餡擠在千層酥上。
2. 將裝飾用的栗子、藍莓、巧克力裝飾上去。

#### 備註

1. 烤焙中空的酥皮時，中間需要壓重石避免膨脹(盲烤)。
2. 內餡攪拌後，若太軟可放置冷藏備用。





## 鮮果百匯酥

### 食材

#### 千層酥皮

高筋麵粉	131g
低筋麵粉	131g
安佳無鹽奶油	37g
鹽	3g
冰水	161g
安佳片裝奶油	169g

#### 卡士達乳餡

卡士達粉	175g
安佳純牛奶	325g
安佳鮮奶油	100ml
安佳鮮奶油乳酪	60g
君度澄酒	8g

#### 檸檬乳酪餡

卡士達乳餡	100g
安佳鮮奶油乳酪	300g
二砂糖	124g
檸檬汁	15g
檸檬香甜酒	6g
檸檬皮	少許

#### 裝飾

蛋黃	適量
水蜜桃丁	適量
奇異果丁	適量
藍莓	數顆

### 作法

#### 千層酥皮

1. 高筋麵粉、低筋麵粉、鹽、安佳無鹽奶油、冰水，以直接攪拌法攪拌均勻。
2. 將麵糰展開，放置冷凍層25分鐘。
3. 安佳片裝奶油疊放上麵糰後，以四折方式兩次，放置冷凍，鬆弛25分鐘。
4. 再四折方式操作一次，放置冷凍，鬆弛25分鐘。
5. 展開壓模裁切，表面刷上蛋黃液。
6. 以上火190°C、下火180°C，烘焙30~35分鐘。

#### 卡士達乳餡

1. 安佳純牛奶、卡士達粉攪拌均勻。
2. 安佳鮮奶油加熱，加入安佳鮮奶油乳酪一起攪拌均勻。
3. 將第一步驟半成品與第二步驟半成品均勻攪拌。
4. 再加入君度澄酒攪拌均勻即可。

#### 檸檬乳酪餡

1. 安佳鮮奶油乳酪加入二砂糖攪拌到軟化。
2. 再將安佳鮮奶油分次倒入攪拌均勻。
3. 加入檸檬汁、檸檬香甜酒、檸檬皮攪拌均勻即可。

### 組裝

1. 取一片千層酥皮，將卡士達乳餡擠入一層。
2. 再將檸檬乳酪餡擠在卡士達乳餡上。
3. 將水果丁依序放在檸檬乳酪餡上裝飾即可。

#### 備註

1. 烘焙中空的酥皮時，中間需要壓重石避免膨脹(盲烤)。
2. 內餡攪拌後，若太軟可放置冷藏備用。



# ROLLING OUT THE PERFECT PASTRY

The perfect croissant and pastry is easy with the right butter. Anchor Lactic Butter Sheets are made from New Zealand pasteurised cream. They're designed for their ease of use and flexibility, ensuring deliciously crisp, flaky pastry with a honeycomb texture and rich, authentic buttery flavour.



## Better lamination

This speciality pastry butter is designed to consistently give better, easier lamination – delivering flavoursome light and flaky croissants.

## Easy and convenient

The excellent plasticity and flexibility of Anchor Butter Sheets allows easy workability and consistency of the dough, while the ready-made sheets are ideal for bakeries.

## Creamy cultured flavour

Creamy mouthfeel and rich tangy cultured flavour

## Perfect pastries

Consistent and even distribution of butter allows croissants and pastries to have a beautiful shape and rise perfectly.



## Key benefits

### Perfect texture

Anchor Butter Sheets deliver a crisp and flaky croissant with a deliciously soft honeycomb texture, every time.

### Highly flexible

With butter that's neither too soft nor too hard, the thin format sheets allow easy rolling, fast tempering and excellent workability.

### Save time and money

The ideal sheet format, save time prepping butter and speed up production.

### Naturally pure

Made from pure New Zealand milk from pasture grazed cows.



## Working for performance in the business of bakeries

Sharing our dairy expertise to create fit-for-purpose products and solutions specifically designed for food professionals.



## Conveniently sized butter sheets that delight pastry chefs.

Easy to work with, they produce light, flaky and flavoursome croissants every time.



## Storage & Handling

For best results:

- Store frozen (below  $-10^{\circ}\text{C}$ ) inside the carton until needed.
- Thaw in a refrigerator fully wrapped in plastic, allow 48 hours.
- When needed, remove the sheets from the refrigerator and temper to  $11-15^{\circ}\text{C}$ , depending on the production environment.
- The sheets are ready to use when they are pliable, and able to bend 45 degrees without breaking or tearing.
- The shelf life under refrigerated conditions ( $2-4^{\circ}\text{C}$ ) is at least 8 weeks.

## We live and breathe the business of bakeries.

As food professionals who work with bakeries like yours worldwide, we pair our specialised global insights with your inside knowledge – to find what works best in your kitchen and your business.

From bakery productivity to front-of-house presentation and everything in between, we work with you to create new levels of performance.

### Our Promise To You

Fonterra is one of the world's largest exporters of dairy with products in more than 140 countries.

We have a history of providing the best quality dairy for over a century, with generations of dairy expertise and ingenuity.

With care at every step – that's our **Dairy for Life Promise**.



**Dairy for life**

