



2023 母親節預購：少添加，多新意

共同購買運動邁入 30 年，主婦聯盟合作社從母親節預購開始重溫理念，以「純淨」作為慶祝起點，新登場的多款甜點盡量以減少化學添加物的友善原料製作，色香味美，不過挑戰真不少！

堅持本土農糧的糙米玫瑰輕乳酪

生產者看天田郭明賢對本土農糧的堅持有目共睹，為了讓孫子吃到安心的蛋糕，從租地種米、碾米磨粉到烘焙開發等，全程掌握食材來源與加工製程。夥伴張文仁也十分認同這樣的理念，從調音師本業轉戰烘焙甜點師傅，談起這個超級斜的斜槓，可以感受到他的熱情與實驗精神。

為了推廣米食文化，以無筋性米穀粉替代進口麵粉，讓製作難度倍增；為避免高溫產生丙烯醯胺，以130度以下的高低溫慢烤；為支持同為友善栽種原料的大花農場，研發融入玫瑰花瓣泥跟玫瑰醬的「糙米玫瑰輕乳酪」。張文仁為了做出美味的無添加烘焙食品也不斷實驗著，像是嘗試以蛋殼粉加檸檬產生檸檬酸鈣的化學反應取代泡打粉、以亞麻籽的天然黏液使蛋糕體保濕取代化學保濕劑等，並運

用至合適糕品，問他會累嗎？「不累，當你看到郭董總是挽起袖子比誰都認真，就會督促自己要更謹慎面對食物，起碼做的東西自己要想吃。」

提供身障者工作權的檸檬磅蛋糕



「勝利廚房」是為身障者提供友善職場而誕生的社會企業，經理張湘蓉表示，雖然是社福團體，但希望打破普遍認為弱勢族群生產的食物不用有太多期待，就是做愛心幫忙的心態。母親節預購的「鮮檸檬磅

勝利廚房身障夥伴在國際認證的中央廚房手作糕點。（照片提供／勝利廚房）

這些蛋糕哪裡不一樣？



• 磅蛋糕 •

以糖、奶油、麵粉與雞蛋各使用一磅分量製作而得名，吃起來質地扎實、較缺乏彈性，充滿濃郁奶香。為使蛋糕不易膩口，鮮檸檬磅蛋糕將蛋糕體浸潤於大量新鮮果汁，酸甜中和且口感濕潤。



• 舒芙蕾 •

法國經典甜品，法文 Soufflé 有「鼓起來的、膨脹的」意思，正描述其烘烤的模樣。無麩質巧克力舒芙蕾，以舒芙蕾方式製作質感輕盈蓬鬆的蛋糕體，僅以可可、奶油、雞蛋調和，打造出苦甜適中的香濃口感。



• 輕乳酪 •

乳酪味道比較清爽且原料佔比低於 50% 的蛋糕，口感中帶有乳酪的酸味，但要做出鬆軟香甜的空氣感不簡單，對於以米穀粉替代麵粉的糙米玫瑰輕乳酪更是困難，需透過蛋白硬性發泡及水粉比例調整。

蛋糕」，是勝利廚房辨識度最高的人氣產品，採用北歐作法，由於配方單純，手工更顯重要，需以人工將新鮮檸檬汁與柳橙汁融合後，均勻地淋上烤好的蛋糕體中浸泡，濃郁酸香的獨家風味與坊間檸檬糖霜產品截然不同。

無法以自動化生產設備取代的細緻工法，剛好提供身障者工作機會。勝利廚房把硬體基礎建置好，提供標準化操作步驟，並將製程分段設計，給予正確的方法和協助，讓他們能做得跟職人一樣好。運作近七年來，已由17位不同障別的夥伴撐起這良率近百分百的烘焙廚房。

減少裝飾、無麩質的巧克力舒芙蕾

由生產者珠寶盒法式點心坊製作這款無麵粉的「無麩質巧克力舒芙蕾蛋糕」，融合法芙娜巧克力66%的堅果風味、法芙娜巧克力64%的莓果尾韻，及可可巴芮58%苦甜巧克力，創造入口即化、輕盈不膩口的舒芙蕾口感。特別一提的是，在合作社輔導下，既有配方中的玉米粉改用非基改原料，另外，為減少垃圾，特製綠主張Logo巧克力片取代金卡裝飾。

近年來，珠寶盒更積極結合台灣在地物產製作安心健康的產品，重視食材與減少添加物的理念也與合作社更加契合，從2022年開始合作母親節預購蛋

糕。品牌經理魏均恬樂見這樣的優化，她表示合作社是所有合作通路要求最嚴謹的，從食材、製程、衛生、包裝……每個細節都逐一訪廠把關，完整配方、衛生標示、檢驗、食材供應商等資訊也無一省略，更是唯一要求去除外包裝的通路。

除了烘焙點心，今年母親節預購同樣貼心準備了化繁為簡的保養組合、與環境共好的輕補養生飲品，一起用減負擔的生活哲學呵護媽媽與地球吧！**綠**



剛出爐的糙米輕乳酪蛋糕。
（照片提供／看天田友善農食）

珠寶盒的產品做工細緻、多元豐富。（攝影／蘇怡和）

2023 母親節預購

預購時間 ▶ 3/13 (一) ~ 4/1 (六)

取貨時間 ▶ 5/1 (一) ~ 5/13 (六)

※ 母親節 2023/5/14 (日)



3/13 起預購詳情
請掃描 QR CODE