

「2017 父親節米蛋糕創意大賽」得獎名單

獎項	店家名稱	得獎產品	產品魅力說明
冠軍	彼得潘烘焙坊	黑色幽默	黑苦甜淋醬搭配香蕉芒果果醬。果醬裡有添加了萊姆酒增加些許香氣，甜而不膩，冷藏後品嚐風味口感更佳。
		狄蜜特	滑順的檸檬內餡帶著檸檬皮香氣，火龍果則增加整體吃起來的顆粒口感，酸甜酸甜的滋味最適合炎熱夏天了！
亞軍	哈克大師菓子工坊	夏日鮮芒果之大手牽小手	濃綿密的芒果乳酪蛋糕，麵粉和米穀粉調配比例使之口感濕潤化口，搭配芒果布丁與新鮮芒果丁，特別是夏天盛產芒果,香氣迷人 清甜爽口，很適合全家大小享用
		薯於老爸	地瓜的抗性澱粉所攝取的熱量比吃進去的低，也有助於維持血糖恆定，而紫薯的營養更勝於黃地瓜，將其食材融入加入米穀粉製作成蛋糕，其原料特性使之蛋糕口感濕潤化口，多層次的搭配組合，少鮮奶油，吃起來口感豐富不甜膩。
季軍	貝米烘焙工作室	星空香蕉巧克力蛋糕	產品特色-蛋糕體用台灣小農生產的純糙米粉製作，花生、香蕉、跟巧克力的結合有種新貴派的感覺，很特別。 口感組織-口感濕潤、滑順並兼具健康要求。 關鍵材料-係以台灣在地農產品屏東香蕉、檸檬及北港花生製作。
		蕉桂蛋糕	產品特色-蛋糕體用台灣小農生產的純糙米粉製作，加入特別嚴選金時地瓜作為糕體周遭裝飾，象徵龍眼樹幹，雖然每個主材料都是甜膩的，但加入了玫瑰鹽.使這塊蛋糕甜而不膩，滿滿的香氣。

新聞資料

南投縣中興新村光華路八號
臺北市杭州南路一段十五號

			口感組織-口感香甜濃郁，擺脫傳統桂圓蛋糕的油膩。 關鍵材料-嚴選竹子坑當地的特產龍眼外、另加入檸檬及金時甘藷等。
優勝	金蕎食品有限公司	青春地瓜乳酪	每位爸爸都有個青春的過去，以代表台灣農產品的地瓜作為食材，再使用近年接受度很高的乳酪，以乳酪的微酸味帶出地瓜的甘甜味，最後吃到米穀粉製作的巧克力厚層蛋糕。 微酸微甜的味道，就好像每位爸爸的青春一樣，酸甜般的滋味，希望大家嚐入口中會有如回到青春般的感覺-「青春地瓜乳酪」。
		老爹的故事書	「老爹的故事書」，能在父親節，與家人一同品嚐著以爸爸最愛的香蕉，做出來的甜點，並聽著爸爸說著當年的故事，我想是天底下最幸福的事了！ 「老爹的故事書」以爸爸最愛的香蕉，打造出的一款甜點，更以與香蕉做最好搭配的巧克力系列為主軸，減糖、以米穀粉帶入到產品裡，加上焦糖奶油醬、臻果奶油醬的多層次口感，一入口就有如故事書般的多重感受。
優勝	星野銅鑼燒	香草地瓜米蛋糕	以台灣的象徵-地瓜為發想做為蛋糕主題，搭配香草豆莢的風味，鬆軟的地瓜內餡、滑順的地瓜卡士達醬，輕盈的地瓜慕斯口感，底部的脆餅，讓這款地瓜蛋糕不論是口味或是口感上皆呈現多層次的變化。
		茶韻巧克力米蛋糕	台灣茶享譽國際，以茶為中心概念發想，讓蛋糕體中散發茶香，不論是內餡與慕斯，皆具有獨特的茶香與風味，入口後還會回甘，是一款值得細細品嚐的台灣茶蛋糕。
優勝	洋基食品有限公司	長生果蛋糕	花生又有「長生果」的美名，希望爸爸就像長生果一樣可以健康長久的陪伴著我們，所以選用花生作為指定款產品的發想。 此款蛋糕使用花生醬讓蛋糕體的風味濃郁搭配上清爽的奶酪做夾層，使蛋糕整體口感

新聞資料

南投縣中興新村光華路八號
臺北市杭州南路一段十五號

			風味濃烈卻又不膩口，由於米穀粉的吸水性(尤其是糙米粉)較一般麵粉強，在配方中也特別調整了水份含量，讓蛋糕組織綿密，底部再搭配上酥脆的塔皮，使整體蛋糕口感豐富有層次。
		老爸的智慧	從我們啞啞學語到求學的過程乃至出社會往往遇到難題時總是能從爸爸那裡得到啟發與安慰，他的人生經驗像是我們最好的智慧寶庫，就猶如一本值得一讀再讀的好書。特別以地瓜千層蛋糕呈現書的外觀搭配酸甜的鳳梨餡，加點微醺的白蘭地，有種成熟的口感。
優勝	花郁甜品屋	國王爸爸	1.以 100%米穀粉製作出無麩質的蛋糕體。口感上，更是調整與一般市售蛋糕相差無幾，其內餡裝飾原料使用也不含麩質。 2.蛋糕體與餡料使用新竹寶山黑糖取代砂糖，更具風味與豐富的微量元素。 3.採用台農 66 地瓜煮成餡料，口感細緻、胡蘿蔔素含量高。
		I LOVE 爸爸	1.以 100%米穀粉製作出無麩質的蛋糕體。口感上更是調整與一般市售蛋糕相差無幾。其內餡、裝飾原料使用也不含麩質。 2 將華人傳統的甜品芋頭西米露融入蛋糕創作中，柔軟的蛋糕體搭配屏東高樹鄉芋頭。香濃獨特的口感，每一口都讓人欲罷不能。 3 牛奶餡中特別加入了香蕉，它讓巧克力跟牛奶的風味更佳濃郁.緊密
優勝	名坂奇洋菓子有限公司	撒嬌	花生的達克瓦茲，先抹上巧克力甘納許在撒上焦糖花生粒，再放入地瓜與蓬萊米粉製成米蛋糕體，夾層使用香蕉餡與香蕉布蕾做一個搭配，再灌入香醇的巧克力慕斯，香蕉的果香、花生的堅果香再搭配濃郁的巧克力香氣讓喜愛巧克力的父親一定超愛。
		夏天的希	在地農產品南瓜、檸檬、芒果、百香果、鳳梨與蓬萊米粉，創作的熱帶風味父親節蛋

新聞資料

南投縣中興新村光華路八號
臺北市杭州南路一段十五號

		望	糕。微酸的百香果慕斯加上芒果奶餡與鳳梨餡的香甜，夾層中還加入紅茶口味的甘納許，再搭配南瓜所做的米製蛋糕體，讓人更加的垂涎欲滴，一口便可以品嚐出夏日風情
優勝	台南晶英酒店	焦糖柳橙巧克力	嚴選 72% 苦甜巧克力與 100% 無筋性「無麩質」的台灣蓬萊米粉，烘焙出入口即化的巧克力米蛋糕，搭配由花生脆餅、榛果醬及跳跳糖巧克力組成的巧克力米蛋糕脆餅以及香醇順口的巧克力慕斯，夾層則填入由慢火熬煮上等水果而製成的焦糖柳橙香蕉內餡，多層次口感變化，交織出父親節最難忘的幸福好滋味。
		養生紫薯南瓜蛋糕	紫薯不僅蘊含豐富營養價值與纖維素及花青素等抗氧化功能，更是保養界的聖品，將天然紫薯泥加進全天然米粉製成鬆軟紫薯米蛋糕，滑順清香的紫薯慕斯搭配上清爽南瓜胡蘿蔔內餡，此款美味無負擔的健康養生蛋糕無疑是孝敬父親的最佳選擇。
優勝	理想大地股份有限公司	巧克力紅龍蕉香紫芋地瓜	大地創造物美的農特產品，結合本地美味水果-紅龍果、香蕉與豐富纖維質細的紫芋地瓜，敲響美食盛宴。 以獨特手法將水果打泥，使蛋糕口感層次更分明，品嚐出酸中帶甜，但卻甜而不膩的溫潤口感。
		玉米紅蘿蔔南瓜蛋糕	將壽豐鄉有機農特產品東昇南瓜、紅蘿蔔、玉米融入蛋糕中，上層將小黃瓜和檸檬打碎，形成蒟蒻口感。鮮豔亮麗的外表，來自於蔬果本身的色澤，絕不添加任何色素。多樣化的層次，除豐富味蕾外，又能顯現在地特色風情！