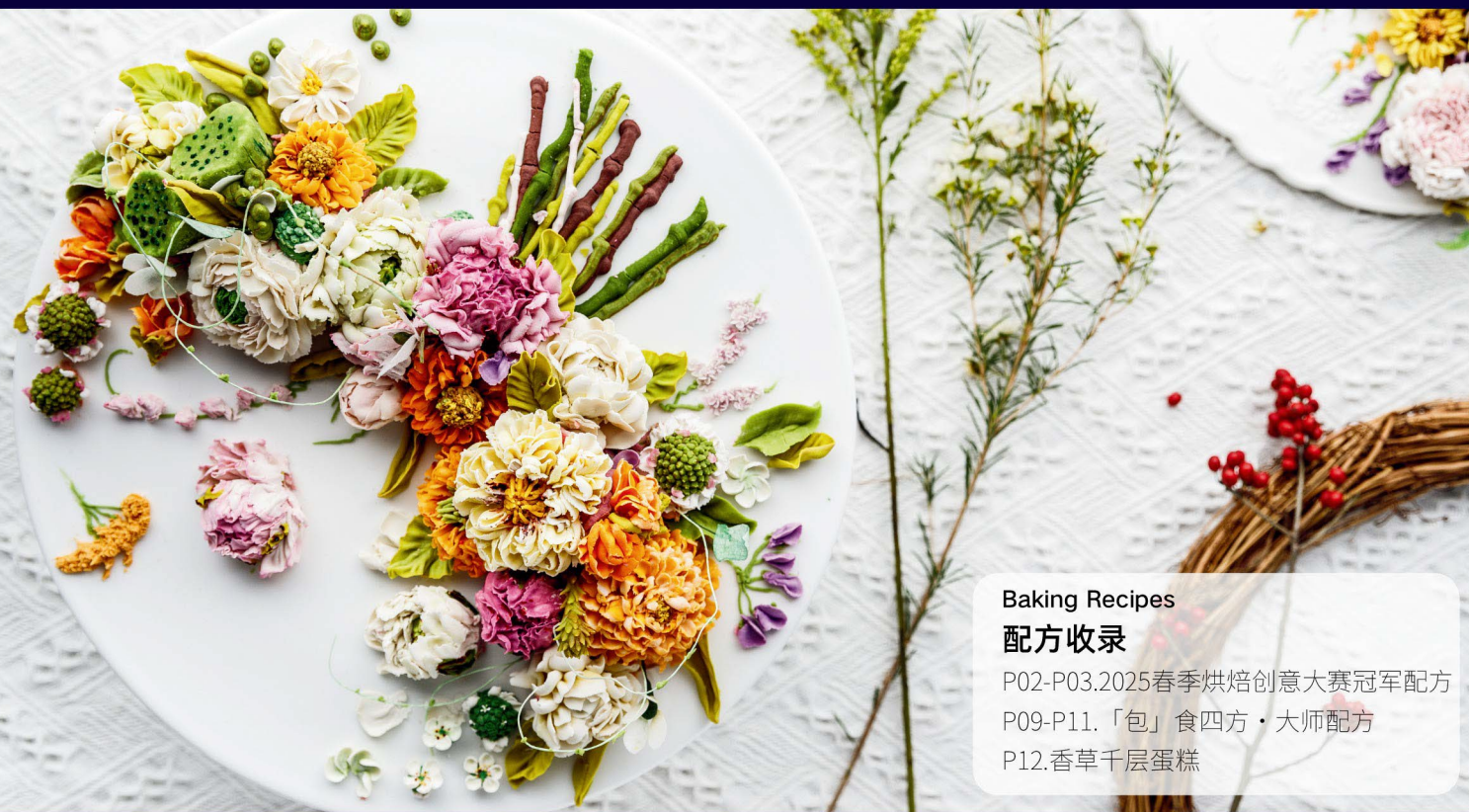


德麦芝兰雅 2025 春季特刊专版 烘焙资讯



Baking Recipes 配方收录

P02-P03.2025春季烘焙创意大赛冠军配方
P09-P11.「包」食四方·大师配方
P12.香草千层蛋糕

ZEELANDIA BAKERY

本期介绍
Theme

P02-P05.2025年春季烘焙技能&创意大赛
P06-P07.面包好吃的秘密:藏在种面里的美味密码
P08-P11.「包」食四方·全国巡回讲习会
P12.香草酱:烘焙中的天然风味魔法
P14.世界开心果日:揭秘迪拜网红甜点的灵魂

P15.开心果风味搭配烘焙方案
P16.爆品上市|黄油年糕预拌粉
P17.咸味烘焙解决方案
P18.春夏奇遇,“橙”意满满·产品推介
P19.天满纸器|新品上市&限时促销



微信公众号

芝兰雅烘焙原料(无锡)有限公司
Zeelandia Bakery Ingredients (Wuxi) Co.,Ltd

四季灵感 焙感无限 诚邀莅临·第27届中国国际焙烤展



【展览地址】

上海虹桥国家会展中心
(上海青浦区徐泾镇崧泽大道333号)

【展位号】
7.1馆71D18

扫码
预登
记



展会
时间

05.19 周一
05.22 周四



芝兰雅烘焙原料(无锡)有限公司
Zeelandia Bakery Ingredients (Wuxi) Co.,Ltd
江苏省无锡市锡山经济技术开发区芙蓉中四路202号
客服热线 400-852-9058 公司网站 www.zeelandia.com.cn



微信公众号



小红书



天猫旗舰店

德麦芝兰雅2025年春季 烘焙技能&创意大赛

2025 Zeelandia Spring Baking Skills & Creative Competition

2025年1月3日至1月17日，为期两周的烘焙师集训在紧张而充实的日程中圆满结束。此次培训不仅为德麦芝兰雅各办事处烘焙师们提供了提升技艺的机会，更通过创意比赛和产品试吃环节，展现了烘焙创作的无限可能。

集训期间，德麦芝兰雅特邀株式会社日粉吉屋老师以视讯方式为烘焙师及业务伙伴们带来日本前沿的烘焙行业咨询，并从基础知识入手，为大家讲解小麦及小麦粉，说明小麦粉制作的面包膨胀原理及常见问题。此外，云贵川区域烘焙技术总监彭涛师傅，现场呈现全国巡回讲习会产品，与在场烘焙师深度解析日本主流面包特点以及高含水量面团操作技巧。本次集训，天津办易宇航师傅通过实践操作，与大家交流国王饼制花技巧与要点，进一步提升烘焙师们的技能水平。

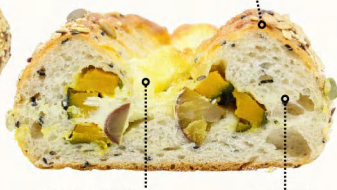


这场创意比赛无疑是本次集训中最精彩的环节。参赛者需运用公司在售的指定原料，诸如NIPPN株式会社日粉、芝兰雅新上市的荔枝玫瑰水果馅、以及印度阿方索芒果果泥，针对面包、蛋糕&西点两大品类，打造出充满匠心的艺术佳作。在比赛的试吃环节和烘焙师的现场阐释中，评审们得以深入了解作品的独特卖点、原料的独到之处、创新的烘焙手法以及成本预算，依据评审们的打分，选出本次赛事的金银铜奖项得主。

在这场比赛中，各位师傅凭借着对德麦芝兰雅全系列原料的深刻理解，以及自己扎实的烘焙技艺，力求将每一件作品完美呈现。本次竞技根据不同的产品类别，分别授予金奖一位、银奖两位以及铜奖三位。获奖者由德麦芝兰雅烘焙技术总监何文信先生亲自颁发奖项，以示嘉奖和鼓励。

面包组 金奖产品

表面装饰：
亚麻籽、燕麦片
葵花籽、白芝麻



南瓜栗子乳酪包

贝贝南瓜糖水
栗子乳酪馅

全麦面团

为了满足当下低糖低油的健康饮食需求，我以大融合的角度作为创作思路，结合本土食材制作了这款南瓜栗子乳酪包。这款面包融合了小麦的麦香、南瓜的软糯、栗子的香甜以及奶酪的奶香，风味浓郁且和谐。

面团部分，我选用**NIPPN鹰牌小麦粉**、**NIPPN FH全粒粉**、**布鲁曼酵母**和**诺曼底发酵奶油**。**NIPPN鹰牌小麦粉**以其细腻的粉质和优异的吸水性、保水性著称，而**FH全粒粉**则以整粒带麸皮小麦研磨，其细腻的粉质和突出的自然麦香味提升产品品质。**布鲁曼酵母**发酵速度快，适应性强，在高糖的环境下仍能保持良好的活性和发酵能力。诺曼底发酵奶油则以其浓郁的发酵乳香为面包增添了丰富的层次感。

表面装饰我使用公司售卖的**杂粒调理料**，提升产品卖相的同时还能丰富营养，增加产品的口感。内馅部分，我选用了市面上非常流行的贝贝南瓜，前期我用橄榄油拌匀，加入细黑胡椒粉、细盐和欧芹碎进行调味，放入烤箱烤至软糯备用。为了丰富南瓜馅的糯感，同时增加一些甜味，我搭配切碎的**褐色糖水栗子**进行调味，佐以口感细腻酸味适中的**保利奶油干酪**衬托出南瓜与栗子甘甜的口感。

整体来说，这是一款融合多种美味元素的面包



上海办·施学辉

吉利丁冻

1. **1号吉利丁粉** 20g
2. 纯净水（常温） 120g

将1号吉利丁粉加入至常温纯净水中，搅拌至无颗粒，静置降温至固体状态即可使用，用不完可放入冷藏备用

杏仁饼干底

1. **NIPPN 拿破仑小麦粉** 82g
2. 杏仁粉 84g
3. 黄砂糖 84g
4. **诺曼底发酵奶油（冷）** 84g
5. 盐 2g

所有材料一起打沙化搅匀
开酥机开2.5cm刻圆180度8分钟

芝士慕斯

1. 牛奶 80g
2. **保利奶油干酪** 375g
3. 酸奶 84g
4. **飞雪超高温灭菌稀奶油** 300g
5. 白砂糖 60g
6. **印尼香草精** 5g
7. 吉利丁冻 45g

保利奶油干酪和酸奶、糖、香草精加热至50℃搅拌均匀，牛奶加热放入吉利丁冻融化加入前面奶酪糊中搅匀，飞雪稀奶油打至六成发，再和前面部分混合即可，入模具70g一个

热带风情奶油

1. **印度阿方索芒果果泥** 40g
2. 百香果果茸 17g
3. 椰子果茸 90g
4. 蛋黄 34g
5. 白砂糖 23.5g
6. 吉利丁冻 10.5g

1. 蛋黄、砂糖搅拌均匀果茸加热60℃中入
2. 回煮至82℃-85℃
3. 加入吉利丁冻搅匀，降温至26℃入模具

香草蛋奶酱

1. **飞雪超高温灭菌稀奶油** 157g
2. 牛奶 50g
3. 白砂糖 24g
4. 蛋黄 45g
5. 吉利丁冻 25g
6. **印尼香草精** 3g

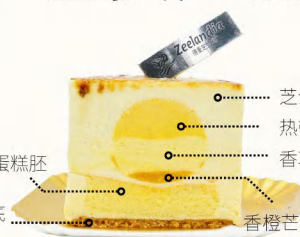
蛋黄、砂糖搅匀，牛奶、奶油、香草精加煮沸后冲入蛋黄中，再回锅用小火加热，煮到85℃离火，稍微降温后加入吉利丁冻，入3.5cm半圆形模具里6g一个，冷冻后使用

香橙芒果百香果果冻

1. 橙子果茸 100g
2. 百香果果茸 20g
3. **印度阿方索芒果果泥** 40g
4. 白砂糖 8g
5. 吉利丁冻 28g

所有材料一起加热到60℃加入吉利丁搅匀

蛋糕&西点组 金奖产品



芝士慕斯
热带风情奶油
香草蛋奶酱
杏仁饼干底
威风蛋糕胚
香橙芒果百香果果冻

炙烤焦糖芒果百香果乳酪

这款产品的研发思路来源于我们的新品**保利奶油干酪**和100%原浆**印度阿方索芒果果泥**，它们的结合让人有夏天的联想。外观上它有日式甜品的简约感，风味上我借鉴法式甜品的多层次，融合热带风情奶油与香橙芒果百香果果冻，以香草蛋奶酱为过渡，把2种迥然不同的芒果组合风味重叠在一起，为整体风味添加更多维度。慕斯表面我用炙烤的方式使表面产生焦糖化美拉德反应，当灯光打在产品上时视觉上会让人非常有食欲。这款慕斯是一款乳酪为主体的乳酪慕斯，所以选用的乳酪很重要，要细腻且可生食，并且乳酪的味道要浓郁，恰好公司新上市的**保利奶油干酪**完美符合了所有优质乳酪的特点。

公司售卖的**印度阿方索芒果果泥**，印度原浆100%芒果果泥，果味更浓更醇厚，在加了各种其他果茸调味的情况下都没有稀释它自身的风味。

我使用**港式威风蛋糕预拌粉**制作的威风蛋糕胚作为产品基底。众所周知日常制作的慕斯通常都是冷冻备货，传统的法式慕斯都会选用杏仁海绵蛋糕胚去做慕斯底托，海绵蛋糕胚冷冻越久就会越干，但使用我们的**港式威风蛋糕预拌粉**制作的威风蛋糕胚，口感细腻湿润，并且长期冷冻后口感不变，恰恰解决了这个问题。

最下面一层是法式杏仁饼干底，这一层的设计灵感源自国外甜品师的惯例，他们常用T55面粉制作饼干底，因为他们的烘焙传统中没有低筋面粉的说法。在这款作品中我特别采用**NIPPN拿破仑小麦粉**，因为它能够完美替代T55面粉，达到同样的细腻口感和理想效果。



上海办·胡楠楠

【主要原料】NIPPN拿破仑小麦粉 | 飞雪片状奶油 | 诺曼底发酵奶油 | 印尼香草精 | 法国糖水樱桃罐头 | 糖水菠萝片罐头 (泰国)



面包组·第二名
天津办·易宇航
香草凤梨樱桃派



【主要原料】NIPPN凯萨琳小麦粉 | NIPPN EH全粒粉 | 布鲁曼酵母 | 麦香粉 | 龙眼蜂蜜 | 诺曼底发酵奶油 | 飞雪超高温灭菌稀奶油



面包组·第二名
北京办·周天雨
帕斯雀紫薯牛肉



【主要原料】NIPPN钻石小麦粉 | 诺曼底发酵奶油 | 飞雪超高温灭菌稀奶油 | 保利奶油干酪 | 法国糖水樱桃罐头 | 可可果巧克力纽扣 (细脂) | 可可粉



蛋糕&西点组·第二名
厦门办·谢俊雅
白脱饼王



【主要原料】泡芙粉 | 诺曼底发酵奶油 | NIPPN钻石小麦粉 | 保利奶油干酪 | 荔枝玫瑰水果馅 | 飞雪超高温灭菌稀奶油 | 1号吉利丁粉



蛋糕&西点组·第二名
南京办·万丽华
玫枝乐泡芙



【主要原料】NIPPN梦力B小麦粉 | 飞雪超高温灭菌稀奶油 | 诺曼底发酵奶油 | 麦芽精 (麦香味糖浆) | 可可果巧克力纽扣 (细脂) | 法国糖水樱桃罐头



面包组·第三名
南宁办·李恒
巧克力樱桃潘娜托尼



Zeelandia

2025春季 烘焙技能&创意大赛 ——面包组 | 蛋糕&西点组—— 获奖作品展示

来自各地办事处的烘焙师们以其才华与热情为这场烘焙技能&创意大赛注入了无限活力。金银铜奖的诞生为我们带来了无数惊喜与感动，他们凭借精湛的技艺、独特的创意以及对烘焙艺术的深刻理解，脱颖而出。

金奖获得者们以丰富的食材搭配和细腻的口感赢得了高度评价，作品充满创新精神，展现了烘焙的无限可能性。银奖获得者们其极具创意的造型设计和精湛的技艺征服了评委，作品展现了高超的烘焙技术，将美味具象化呈现。铜奖获奖者们凭借扎实的基本功和稳定的发挥脱颖而出，作品以简约而不失精致的设计，传递出纯粹的美味与匠心。

德麦芝兰雅烘焙师们，将继续保持对烘焙的热爱与探索精神，引领行业不断创新！

【主要原料】保利奶油干酪 | 飞雪超高温灭菌稀奶油 | 印尼香草精 | NIPPN钻石小麦粉 | 绿开心果酱 | 古味果胶



蛋糕&西点组·第三名
北京办·周天雨
开心果树莓巴斯克



【主要原料】NIPPN拿破仑小麦粉 | 布鲁曼酵母 | 保利奶油干酪 | 荔枝玫瑰水果馅 | 高达风味高熔点奶酪丁 | 飞雪超高温灭菌稀奶油 | 麦芽精 (麦香味糖浆)



面包组·第三名
郑州办·武磊
荔枝玫瑰法棍



【主要原料】NIPPN拿破仑小麦粉 | NIPPN钻石小麦粉 | 飞雪超高温灭菌稀奶油 | 布鲁曼酵母 | 麦芽精 (麦香味糖浆) | 诺曼底发酵奶油 | 帕玛森芝士粉



面包组·第三名
南京办·万丽华
炙烤地中海秘制料理堡



【主要原料】快速75蛋糕预拌粉 | 风味蛋糕预拌粉 | 保利奶油干酪 | 中性慕斯粉 | 荔枝玫瑰水果馅 | 飞雪超高温灭菌稀奶油 | 黑丽人台湾风味大饼草莓馅 | 1号吉利丁粉



蛋糕&西点组·第三名
无锡办·唐一心
送你一朵玫瑰花



【主要原料】3Q麻薯粉 | D+4麻薯B粉 | 飞雪超高温灭菌稀奶油 | 樱花风味蛋糕粉 | 水蜜桃味慕斯粉 | 多肉桃桃果馅 | 食品用香精 (北海道牛奶风味)



蛋糕&西点组·第三名
郑州办·武磊
樱花麻薯慕斯



面包好吃的秘密：藏在种面里的美味密码

面包的香气、口感和风味，背后都藏着科学与匠心的结合。想要做出蓬松柔软、香气四溢的面包，优质的面粉和恰当的发
酵方式是关键。NIPPN株式会社日粉以其精湛的研磨工艺和对原料的严苛要求，打造出以梦力B小麦粉为代表的日本制
粉，为面包师提供了完美的起点。优秀的烘焙师往往会搭配适合的种面，创作出属于自己的烘焙风味和口感！
每一款种面都是一门艺术，选择不同的种面就是选择不同的发酵方式，不同的发酵方式会产生不同的风味和口感。几乎每
种面包都有多种发酵方法可供选择。掌握它们，你就能解锁面包的无限可能！无论是追求柔软、韧性还是独特风味，发酵
魔法都能帮你实现。本次跟着德麦芝兰雅，一起探索面包的世界，揭开美味的秘密吧！

中 种



中种是通过中种法制作的固体酵母面团。它以面粉为基底，通常将总配方中的一部分（面粉、酵母、水）取出来搅拌成团，进行基础发酵后再与配方中的其他食材混合揉面。由于它是固体，非常容易保存管理，因此烘焙师使用它的频率会很高。

特点及作用：膨胀性佳，爆发力好，一方面可以缩短主面团的发酵时间，延缓面团老化；另一方面经过较长的发酵时间，面团PH值降低会使面包的口感更加柔软，有弹性，组织更细腻，香味更好
使用量：习惯性使用原配方中总面粉量的70%或50%
适用范围：适用于所有面团的制作，常用于工厂大量生产

70%中种法配方

中种面团：	主面团：	
1.NIPPN鹰牌小麦粉 700g	1.NIPPN 鹰牌小麦粉 300g	5.布鲁曼酵母 3g
2.布鲁曼酵母 7g	2.糖 200g	6.牛奶 100g
3.全蛋 150g	3.盐 12g	7.水 150g
4.水 300g	4.冻固面包粉 5g	8.诺曼底发酵奶油 100g

制作方法

将中种面团所需材料混合，搅拌成团到无干粉，表面光滑即可。室温25℃左右，进行2小时发酵，或者放入冰箱冷藏一夜，低温发酵制作成品时，将发酵好的中种面团与主面团材料混合，揉面形成筋膜，整形后进行二次发酵，最后进行烤制。

法国老面是一种发酵过的面团，通常由小麦粉、水、盐和酵母组成。它是制作法棍剩余的面团，预留下一次制作面包时需要的量，添加进去一起揉面，与中国的馒头引子有异曲同工之妙。

特点及作用：可以增加面团发酵速度，提升发酵风味，缩短搅拌时间，延缓面团老化。建议每种面团都添加，能增加面团膨胀性，对风味、保湿都有效果。
使用量：不超过原配方中总面粉量的20-30%
适用范围：适用范围广，可用于欧包面团、法式面包面团等

法国老面



法国老面配方

- 1.NIPPN拿破仑小麦粉 1000g
- 2.盐 20g
- 3.布鲁曼酵母 10g
- 4.冰水700g

制作方法

将所有材料混合，用中速搅拌4~5分出筋即可，放塑料盒密封常温3小时，放冷藏隔夜即可使用。使用NIPPN拿破仑小麦制作的法国老面，麦香风味突出，面团细腻，吸水性和操作性也非常友好。

以上五种面种，德麦芝兰雅烘焙师们在日常制作产品中经常使用，最后让我们再总结下！
中种法，如同一位耐心的匠人，将部分面团提前发酵，赋予面包更浓郁的香气和更细腻的组织。
法国老面，则是时间的馈赠，利用天然酵母的活力，让面包充满独特的酸香和韧性。

波兰种



波兰种起源于波兰，后被法国烘焙师广泛使用。它又称波兰液种、液种，是一种以水为基底的湿润酵头。通常以面粉与水按照1:1的比例混合，添加少量酵母（0.1%-0.5%）进行发酵。液种的发酵时间要比中种更长一些，最好的发酵方法是环境温度27℃发酵3小时，转冷藏，经过低温12-17小时的发酵，可以生成更好的风味。

作用及特点：可提升麦香风味，增加面团的保水性，改善组织结构，延缓老化
使用量：使用量是原配方中总面粉量的10~70%
适用范围：适用范围广，可以运用在各种面团、吐司、甜面包、软欧包

波兰种配方

- 1.NIPPN 拿破仑小麦粉1000g
- 2.水1000g
- 3.布鲁曼酵母 1g
- 4.麦芽精（麦香味糖浆）5g

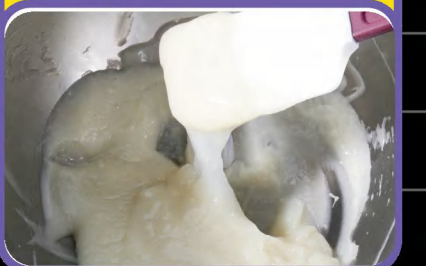
制作方法

将所有原料全部搅拌均匀后，置于27℃醒发箱中发酵3小时，随后转冷藏低温发酵14个小时，即可常期使用。采用NIPPN拿破仑小麦粉制作的波兰种，其麦香味型突出且自然明显；此外，由于NIPPN拿破仑小麦粉不含任何添加剂，因此培养的波兰种具备较高的稳定性。

汤种是将小麦粉与水混合后加热，促使淀粉发生糊化反应，形成粘稠的面糊状物质，并对其进行冷却、冷藏处理。与烫种相比，其制作工艺略显复杂，但淀粉的糊化程度更为彻底，使得面糊的质地更加细腻,可以说是烫种的改良法。若汤种出现灰暗色泽，表明其已变质，不适宜继续使用。

作用及特点：增加面团的含水量，让面团达到柔软、保湿、软Q度佳的效果，使面包组织更加柔软，抗老化能力得以提高。
使用量：使用量是原配方中总面粉量的10-20%
适用范围：适用范围广，可以运用在各种面团、吐司、甜面包、软欧包

汤 种



汤种配方

- 1.NIPPN鹰牌小麦粉1000g
- 2.水3000g

制作方法

将小麦粉与水充分混合后，以小火缓缓加热，并持续搅拌，直至混合物逐渐升温至60-65℃。在此过程中，面糊的颜色会逐渐转变为乳白色，其质地应比酸奶更为浓稠，同时具备一定的透明度。完成加热后，将面糊冷却，并置于冰箱冷藏。建议在次日使用完毕。

烫 种



烫种与汤种的原理其实一样，都是通过淀粉糊化的方式增加面团的吸水量，与汤种先混合再加热的操作方法相比，烫种是用100℃沸水加入等比例的面粉中，这样的操作方式更加简单快捷。

作用及特点：增加面团的含水量，让面团达到柔软、保湿、软Q度佳的效果，使面包组织更加柔软，抗老化能力得以提高。
使用量：使用量是原配方中总面粉量的10-20%
适用范围：适用范围广，可以运用在各种面团、吐司、甜面包、软欧包

烫种配方

- 1.NIPPN 鹰牌小麦粉500g
- 2.糖 25g
- 3.盐 5g
- 4.诺曼底发酵奶油 25g
- 5.煮开热水1000g

制作方法

将小麦粉、糖、盐、诺曼底发酵奶油先放入搅拌缸，用扇型搅拌器搅拌，水煮到沸腾冲入搅拌缸，打到均匀面团完全混合即可，类似面团状，放入袋中，冷却放冷藏，隔天使用完。

波兰种，以其高含水量的特性，打造出外脆内软、气孔均匀的完美面包。
烫种和汤种，则利用淀粉糊化的原理，锁住水分，让面包更加柔软绵密，即使隔夜也能保持湿润口感。
NIPPN株式会社日粉不含添加剂，制作的面种会相对稳定。掌握这些面种，你也可以做出好吃的面包！



探索烘焙艺术精髓 日本主流面包深度解析

「包」食四方·德麦芝兰雅全国巡回讲习会

主讲人 | 彭涛·云贵川区域烘焙技术总监

随着烘焙业的持续壮大，人们对产品与商品内涵的深度认识显得尤为关键。本次芝兰雅全国巡回讲习会上，芝兰雅云贵川区域烘焙技术总监彭涛，携手现场客户，不仅交流了烘焙工艺技巧，更是凭借自己20余年的行业经验和专业见解，深度剖析了产品与商品的本质及其在现代市场中的定位与价值。

彭涛师傅用三个关键词概括了产品的核心价值——好吃、好看、好卖！这不仅是对产品的基本要求，更是对产品易落地性的强调。在当下消费升级与消费降级并存的分需新消费时代，消费者在购买决策时更加理性，烘焙产品从本质上来说是食物的一种，回归食物本真，好吃是关键。

决定一款烘焙产品是否好吃的因素很多，但是它的灵魂在于产品的基底，如面包面团的基底、蛋糕胚的基底。根据他对日本烘焙行业的观察，日本主流面包的面团基底离不开高水分含量的特点。高含水量面团的制作是一个复杂的过程，涉及到原材料的选择、搅拌揉面、发酵等多个环节，其中原材料的选择至关重要，因此讲习会过程中彭涛师傅结合液种、中种、法国老面、烫种在丹麦面团、吐司面团、恰巴塔面团的结合运用，重点讲解日本面粉的基础知识以及操作应用要点，全程干货输出。

除此以外，彭涛师傅特别与在场观众分享，他在为云贵川地区的客户提供服务期间，他看到当地烘焙师傅们依托云南独特的自然资源和丰饶的物产，为了将产品做到好吃，会巧妙的将当地诸如菌类、云南火腿、玫瑰酱等当地特色食材，根据不同区域和季节的变化与烘焙技艺相结合，打造出别具一格的本土风味烘焙佳品。

至于商品，彭涛师傅解说到，商品是产品的商业模式，它的核心在于其复购的价值，爆品就是高复购率的产品。来参加讲习会的在座宾客，如果想要将烘焙作为一门可持续发展的事业，那么就不仅仅需要具备产品思维，还需要具备商品思维，即需要考虑产品的商业模式、产品定位和消费群体，这些是商品成功的关键。调性、色泽、香气和味道，都是商品吸引顾客的重要因素。彭涛师傅强调，产品是分享给消费者的，而不是生硬推广给消费者。

本次讲习会不仅是一场关于烘焙技艺的交流，更是一次对产品与商品深度理解的探索。我们相信，通过不断的学习和实践，烘焙行业将能够更好地适应市场的变化，创造出更多美味、美观、高复购率的商品，满足消费者的需求，推动行业的持续发展。

在接下来的环节，我们将向各位详细介绍本次讲习会中，给观众留下深刻印象的六款产品配方，以及相应的制作教程。

从面团基底到市场导向 一场关于产品与商品的烘焙盛宴

无 成 广 东 深 泉 上 南 大 青 济 石 天 北 太 西 郑 武 长
锡 都 州 莞 圳 州 海 京 连 岛 南 家 津 京 原 安 州 汉 沙

烫种 法国老面 液种 +

彭涛师傅的个人手记

烫种是一种熟面糊，它是一种面包的制作技巧。通过将面粉用热水搅拌，使淀粉糊化，从而提高面团的吸水量和柔软度。烫种可以提高面包的持水量，让面包变得更加柔软。如果想让成品有明显麦香风味，我会选用NIPPON FH全粒粉与水以1:2.5的比例制作烫种。

1. **NIPPON 拿破仑小麦粉** 100g
2. 沸水 110g

将水煮沸，倒入面粉中，慢速搅拌至无干粉状态后，快速搅拌至60℃，室温冷却后放冷藏隔夜使其充分糊化

蓝纹芝士扭扭棒

所需原料

1. **NIPPON 拿破仑小麦粉**  650g
2. **NIPPON 钻石小麦粉**  200g
3. 液种 100g
4. 法国老面 200g
5. 烫种 100g
6. 盐 20g
7. **布鲁曼酵母**  4g
8. 水 600g
9. **麦芽精(麦香味糖浆)**  10g
10. **诺曼底发酵奶油**  40g

制作步骤

- 将所有材料混合，搅拌至八成面筋
- 加入**诺曼底发酵奶油**搅拌至完全扩展阶段
- 面团温度25℃，基础发酵45分钟后，翻面，二次发酵45分钟
- 1400g面团包200g**飞雪片状奶油**，包蓝纹芝士40g，四折两次
- 延压后成长方形，宽30-32cm，厚度2.5cm
- 切割成8块，拧成麻花形
- 最后发酵30分钟
- 发酵完成后，放入烤箱12分钟，上火230℃，下火210℃



拿破仑小麦粉 25Kg



钻石小麦粉 25Kg



布鲁曼酵母 500g

南瓜芝士欧包

所需原料

1. **NIPPON 鹰牌小麦粉**  200g
2. **NIPPON 拿破仑小麦粉**  450g
3. **NIPPON 钻石小麦粉**  100g
4. **NIPPON FH全粒粉**  50g
5. **布鲁曼酵母**  4g
6. 盐 20g
7. 液种 200g
8. 法国老面 200g
9. 烫种 100g
10. 水 700g
11. **麦芽精(麦香味糖浆)**  10g
12. **诺曼底发酵奶油**  20g

制作步骤

- 贝贝南瓜切丁，煮至7分熟，备用
- 将所有材料混合，搅拌至八成面筋
- 加入**诺曼底发酵奶油**搅拌至完全扩展阶段
- 面团温度25℃，基础发酵45分钟后，翻面，二次发酵45分钟
- 面团分割150g，隔夜14-16小时
- 面团排气滚圆，整形成长条形，包30g南瓜丁馅和25g**烟熏风味高熔点奶酪丁**
- 最后发酵20-30分钟
- 发酵完成后，表面划刀
- 放入烤箱8分钟，上火300℃，下火230℃



拿破仑小麦粉 25Kg



鹰牌小麦粉 25Kg



FH全粒粉 25Kg

法国老面

液种

烫种

+

彭涛师傅的个人手记

法国老面是制作法棍或者其他法国面包剩下的面团，类似咱们做馒头时的引子。它可以增加面团发酵速度，缩短揉面时间，延缓面团的老化。为了让成品的风味具有更多层次，我会用灰分含量在0.42%左右的NIPPN拿破仑小麦粉制作。

- 1.NIPPN 拿破仑小麦粉

.....

100g
- 2.水

.....

82g
- 3.布鲁曼酵母

.....

0.1g
- 4.盐

.....

0.2g

将所有原料混合，搅拌至八成筋，常温2小时后隔夜冷藏14~16小时

梅干菜扣肉恰巴塔

所需原料

- 1.NIPPN 鹰牌小麦粉



200g
- 2.NIPPN 拿破仑小麦粉



450g
- 3.NIPPN 钻石小麦粉



100g
- 4.NIPPN FH全粒粉



50g
- 5.布鲁曼酵母



4g
- 6.盐

20g
- 7.液种

200g
- 8.法国老面

200g
- 9.烫种

100g
- 10.水

700g
- 11.麦芽精(麦香味糖浆)



10g
- 12.诺曼底发酵奶油



20g

制作步骤

- 将所需原料混合，搅拌至八成面筋

现购买家庭装，即送品质小纸袋，详情可咨询当地业务
- 加入诺曼底发酵奶油搅拌至完全扩展阶段


- 面团温度24℃，基础发酵40分钟后
- 面团分割80g，隔夜冷藏14-16小时
- 面团排气滚圆，包梅干菜扣肉馅20g
- 最后发酵20-30分钟
- 将1500g牛奶加热至45℃，加入380g芝兰雅白沙司粉和5g盐，搅拌至顺滑，温度在30℃加入300g飞雪超高温灭菌稀奶油，最后加入3g黑胡椒，搅拌均匀，晾凉备用


- 面团发酵完成后，表面剪口挤法式白酱10g,表面撒马苏里拉芝士5g
- 放入烤箱8分钟，上火300℃，下火260℃

意式番茄帕斯雀恰巴塔

所需原料

- 1.NIPPN 拿破仑小麦粉



500g
- 2.NIPPN 鹰牌小麦粉



200g
- 3.NIPPN FH全粒粉



50g
- 4.盐

20g
- 5.布鲁曼酵母



4g
- 6.液种

200g
- 7.烫种

100g
- 8.法国老面

200g
- 9.细糖

10g
- 10.奶粉

20g
- 11.水

700g
- 12.橄榄油

80g
- 13.后加水

100g
- 14.麦芽精(麦香味糖浆)



10g
- 15.烟熏风味高熔点奶酪丁



200g
- 16.秘制小番茄

150g

制作步骤

- 将小番茄对半切开，表面刷橄榄油，撒新鲜迷迭香叶后烤制微微爆汁即可，晾凉备用
- 将所有材料混合，搅拌至八成面筋
- 加入橄榄油搅拌至完全扩展阶段，后加水
- 拌入秘制小番茄和烟熏风味高熔点奶酪丁
- 面团温度25℃，基础发酵45分钟后翻面，继续发酵45分钟
- 面团分割180g，隔夜冷藏14-16小时
- 面团排气滚圆，整形成长方形，包1片帕斯雀肉片
- 最后发酵20-30分钟
- 放入烤箱8分钟，上火300℃，下火230℃



液种

烫种

法国老面

+

彭涛师傅的个人手记

液种，又叫波兰种、波兰液种，在面包制作中的应用非常广泛，是一种湿润酵头。它以水为基底，与面粉按照1:1的比例制作。波兰液种可以提升面团的保水性。我会根据当地的气候、制作环境的条件、原料的品质，因地制宜的调整配方。

原味吐司

所需原料

- 1.NIPPN 鹰牌小麦粉



1000g
- 2.细糖

50g
- 3.奶粉

30g
- 4.液种

100g
- 5.布鲁曼酵母



5g
- 6.水

700g
- 7.盐

18g
- 8.炼乳

30g
- 9.诺曼底发酵奶油



60g

制作步骤

- 将所有材料混合，分次加水，后加水50-100g,搅拌至八成面筋
- 加入诺曼底发酵奶油搅拌至完全扩展阶段
- 面团温度25℃，基础发酵45分钟后，翻面，二次发酵45分钟
- 面团分割250g，隔夜冷藏14-16小时
- 面团排气滚圆，整形成圆形
- 放入模具中（三能器具SN2066），发酵至8.5分满
- 放入烤箱25分钟，上火200℃，下火270℃



巧克力布朗尼

所需原料

- 1.NIPPN 鹰牌小麦粉



700g
- 2.NIPPN 拿破仑小麦粉



150g
- 3.NIPPN 钻石小麦粉



150g
- 4.兰博蔓可可粉（马来西亚）



120g
- 5.细糖

180g
- 6.盐

18g
- 7.布鲁曼酵母



8g
- 8.水

570g
- 9.牛奶

460g
- 10.核桃仁

200g
- 11.可可国黑巧克力纽扣（纯脂）



150g
- 12.耐烤巧克力水滴（马来西亚）



150g
- 13.糖渍橙皮丁



100g

制作步骤

- 将所有材料混合，分次加水，搅拌至八成面筋
- 加入熔化的可可国黑巧克力纽扣（纯脂），搅拌至完全扩展阶段，在加入核桃仁、糖渍橙皮丁、耐烤巧克力水滴；
- 面团温度25℃，基础发酵45分钟后，翻面，二次发酵45分钟
- 面团分割180g，隔夜冷藏14-16小时
- 面团排气滚圆，整形成圆形
- 最后发酵20-30分钟
- 发酵完成后，放入烤箱20分钟，上火190℃，下火180℃



香草酱：烘焙中的天然风味魔法

香草荚在烘焙领域的延伸品非常多样化，从液体状的香草精、香草糖浆，到固体状的香草糖、香草粉，再到酱料类的香草酱、香草奶油等，每一种都能为烘焙产品增添独特的香气和风味。无论是蛋糕、饼干、冰淇淋还是面包，香草荚的延伸品都能让你的烘焙作品更上一层楼！在烘焙的世界里，香草酱就像一位低调的魔法师，它能悄无声息地为你的甜品注入灵魂，带来浓郁的香气和独特的质感。

今天，德麦芝兰雅就来聊聊这位烘焙界的“魔法师”——香草酱。



什么是香草酱？

香草酱是由香荚兰的果实——香草豆荚制成的浓稠调味品，内含细小的黑色香草籽，香气浓郁，风味天然。香草荚来自香荚兰（Vanilla Planifolia），这种植物需要长达3-4年的生长才能开花，且每朵花仅开放一天，由于花朵结构特殊，自然授粉率仅为1-3%左右，因此必须进行人工授粉才能结荚。授粉成功后，还需等待8-9个月才能收获香草荚，再经过数月的发酵和干燥，才能释放出独特的香气。

香草酱的制作过程并不复杂：将香草豆荚剖开，取出里面的香草籽，再与糖浆、水或甘油混合，最终形成浓稠的酱体。香草酱不仅风味独特，还承载了时间和人工的珍贵价值。它常用于烘焙、甜点和饮品中，为食物增添浓郁的香草香气和细腻的质感。



如何使用香草酱？

香草酱的使用非常简单，直接取适量加入配方中即可。由于它的风味浓郁，通常1-2茶匙就足够为一份甜品增添浓郁的香草味。以下是一些使用小技巧：

- **搅拌均匀**：香草酱质地浓稠，使用时需要充分搅拌，确保香草籽均匀分布。
- **适量使用**：香草酱风味浓郁，用量过多可能会掩盖其他食材的味道。
- **搭配其他香料**：香草酱可以与肉桂、豆蔻等香料搭配，创造出更复杂的风味。

相较于香草荚，香草酱具备哪些独到之处呢？

与香草荚相比，香草酱在便利性和使用体验上更具优势。香草荚虽然香气浓郁，但使用时需要剖开豆荚、刮取香草籽，步骤繁琐，且价格较高。而香草酱已经将香草籽与糖浆或甘油混合，开盖即用，省去了处理的麻烦，同时保留了香草荚的天然风味和质感。此外，香草酱中的香草籽分布均匀，能更好地融入食材，确保每一口都能尝到香草的香气。对于忙碌的烘焙爱好者来说，香草酱不仅节省时间，还能精准控制用量，保证风味标准化，避免浪费。虽然香草酱的价格略高，但其便利性和高效性使其成为香草荚的理想替代品，尤其适合追求效率和品质的烘焙场景。

延伸阅读

波旁系香草荚

豆荚细长较为笔直，两端略尖
通常长度在12-20厘米之间，表皮较薄



大溪地香草荚

豆荚肥大较为粗短，两端较圆润
通常长度在10-15厘米之间，表皮较厚



香草荚分为马达加斯加波旁品种和大溪地品种，两种有何不同之处呢？

两者的产地不同，香味也各有特色。

波旁系香草（Vanilla planifolia）产地以马达加斯加岛和留尼汪岛最为著名，留尼汪岛过去称为波旁（Île Bourbon）岛，因此以此命名。波旁系香草豆荚细长，切面接近圆形，表皮较薄，香气经典，带有浓郁的奶油香和香草醛的典型香气，风味强烈。波旁品种被誉为“香草荚的黄金标准”，年产量占全球75%左右。

大溪地品种香草（Vanilla tahitensis）以大溪地岛为产地，它的豆荚肥大，直径扁圆，表皮较厚，香气浓郁，带有明显的花香和果香。大溪地香草中除了香兰素之外，还有胡椒醛的香味成分。大溪地香草风味柔和，甜味较重，由于产量较少且香气独特，价格通常较高。无论是波旁系还是大溪地香草荚，它们都能为你的烘焙作品增添独特的魅力！

今日甜点



香草千层

准备原料

BAKERY INGREDIENTS

千层皮（6寸）	重量（g）
1.全蛋	100
2.糖	20
3.牛奶	180
4.NIPPN 钻石小麦粉	70
5.诺曼底发酵奶油	20
6.香草酱（复合调味料）	1

香草奶油	重量（g）
1.飞雪超高温灭菌稀奶油	500
2.蛋白霜粉	25
3.香草酱（复合调味料）	4
4.黑朗姆酒	4

操作步骤

METHOD

千层皮

- ① 将全蛋与糖混匀，加入牛奶混匀后，加入NIPPN钻石小麦粉，搅拌均匀
- ② 诺曼底发酵奶油融化成液体状
- ③ 将②加入①内，拌匀混合均匀后，滴入香草酱混匀过筛，保鲜膜贴面，常温放置半小时后，用煎锅煎出饼皮，每张饼皮30g面糊

香草奶油

- ① 将飞雪超高温灭菌稀奶油与蛋白霜粉、香草酱混合进行打发，打发至八成后，加入黑朗姆酒拌匀

组合步骤

底托上放一片饼皮，均匀的抹上80g奶油，以此类推，共10张饼皮，9层奶油，蛋糕总高度7.5cm

New Product

香草酱（复合调味料）

- 印尼原装进口,清真认证,正品保证
- 选用马达加斯加优质香草荚原料,富含香草籽
- 采用2倍浓缩工艺,用量少,香味浓
- 品质稳定,使用方便,开瓶即用
- 可应用于各类蛋糕甜品中



去除
腥味



提升
香气



增强
风味



小小一瓶 性价比高
每罐香草酱约含有15根香草荚



芝兰雅天猫旗舰店
线上同步有售

规格：120ml（145g/罐）
保质期：60个月
建议添加量：总量的0.3%-0.5%
应用产品：烘焙蛋糕胚、乳酪蛋糕、慕斯蛋糕、鲜奶油、卡仕达酱、布丁、饼干曲奇、冰淇淋等



世界开心果日：揭秘迪拜网红甜点的灵魂

——开心果酱与开心果面包丝

• **世界开心果日**
每年的2月26日是世界开心果日 World Pistachio Day (WPD)，这颗小小的绿色坚果，凭借其独特的风味和丰富的营养，早已风靡全球。而最近，一款来自迪拜的网红甜点——迪拜巧克力，更是将开心果的魅力展现得淋漓尽致。今天，就让我们走进这款甜点的灵魂，揭秘其背后的秘密武器：开心果酱与开心果面包丝。



在世界开心果日，不妨尝试一下这款风靡迪拜的网红甜点，感受开心果酱与开心果面包丝带来的独特魅力。当然，你也可以发挥创意，将开心果酱应用到各种烘焙产品中，或是将开心果面包丝酱加入蛋糕、可颂中，创造出属于自己的绿色美味。让我们一起，在世界开心果日，品味这颗绿色坚果带来的无限可能！

• 开心果酱：浓郁坚果香的灵魂伴侣

开心果酱，顾名思义，就是以开心果为主要原料制成的酱料。将烘烤过的开心果研磨成细腻的糊状，再加入糖、油等调味，便制成了这抹诱人的绿色。优质的开心果酱，色泽翠绿，质地丝滑，散发着浓郁的坚果香气，入口绵密，回味悠长。

在迪拜巧克力中，开心果酱扮演着举足轻重的角色。它不仅是内馅的重要组成部分，为甜点增添了浓郁的坚果风味，更是与其他食材完美融合，创造出层次丰富的口感体验。



• 开心果面包丝：酥脆与绵密的完美平衡

开心果面包丝的创作灵感，源自中东地区广受欢迎的传统甜品——库纳法（Knafeh）。库纳法作为中东地区颇具代表性的甜点，其主要原料包括阿拉伯细面条、芝士奶酪以及开心果等。其独特的口感，奶酪的咸与糖浆的甜相互交织，并可拉出细丝。迪拜巧克力里的夹心，就是在库纳法的基础上改良而来。酥脆的面包丝，裹挟着颗颗翠绿的开心果碎，犹如一件精美的艺术品。咬上一口，先是感受到面包丝的酥脆，随后是开心果碎的香脆，随着巧克力在口中的融化，多重口感在口腔中交织，带来令人愉悦的味觉享受。开心果面包丝不仅增添产品酥脆的口感，更与开心果酱形成完美的平衡，使甜点吃起来甜而不腻，令人欲罢不能。



• 库纳法（Knafeh）



• 迪拜巧克力



绿开心果酱

规格：500g/罐 保质期：12个月
开心果含量92%，600目细度
精选加州开心果，完整果粒低温研磨
不易褪色，成品顺滑细腻，回味悠长



绿开心果酱（优选）

规格：500g/罐 保质期：12个月
开心果含量65%左右 600目细度
低温陶瓷研磨 具有浓郁醇厚的开心果香味
天然色素 色泽呈翠绿色，丝滑细腻
耐烘烤，耐冷冻



开心果面包丝酱（半固体复合调味料）

规格：500g/盒 保质期：08个月
开心果含量60%左右
开心果风味浓郁，丝丝酥脆
操作简便，开盖即用
应用广泛，蛋糕、西点、面包，可装饰，可夹心

PISTACHIO 烘焙方案 BAKING SOLUTIONS 开心果风味搭配

开心果 + 巧克力

开心果与巧克力的风味组合呈现出开心果坚果的浓郁香气与巧克力的丝滑甜美完美融合

CHOCOLATE



迪拜巧克力脏脏包

- NIPPN拿破仑小麦粉
- 代可可脂苦甜巧克力
- 绿开心果酱
- 开心果面包丝酱

迪拜巧克力蛋糕

- 港式戚风蛋糕预拌粉
- 代可可脂苦甜巧克力
- 兰博蔓可可粉
- 绿开心果酱
- 开心果面包丝酱

开心果 + 奶 油

开心果的馥郁香气与鲜奶油的轻盈柔滑交织 既有着坚果的深邃，又不失奶香的清新

CREAM



开心果奶油蛋糕

- 港式戚风蛋糕预拌粉
- 快速75蛋糕油
- 飞雪超高温灭菌稀奶油

开心果车轮泡芙

- 戚风轻松打蛋糕粉
- 飞雪超高温灭菌稀奶油
- 瑞普卡仕达粉

开心果 + 黄 油

黄油的浓郁奶香与开心果的醇厚坚果味相互辉映 既有着黄油的丝滑细腻，又不失开心果的香脆口感

BUTTER



开心果可颂

- NIPPN拿破仑小麦粉
- 飞雪片状奶油
- 绿开心果酱
- 开心果面包丝酱

开心果费南雪

- NIPPN钻石小麦粉
- 诺曼底发酵奶油
- 绿开心果酱
- 印尼香草精

开心果 + 奶 酪

奶酪的醇厚奶香与开心果的馥郁坚果味相互映衬 奶酪的柔滑质地与开心果的香脆口感交织，令人回味无穷

CREAM CHEESE



开心果巴斯克

- NIPPN钻石小麦粉
- 保利奶油干酪
- 绿开心果酱

开心果碱水

- NIPPN鹰牌小麦粉
- NIPPN钻石小麦粉
- 保利奶油干酪
- 绿开心果酱
- 黑炭可可粉

(爆)品上市

精选原料

清洁标签

黄油年糕预拌粉

- 0香精、0色素、0添加剂的清洁标签
- 长时间保持酥脆
- 可冷冻后复烤，依旧表皮酥脆，内里Q糯，奶香浓郁
- 搅拌、烘烤，极简操作

超糯 超脆 超香



黄油年糕预拌粉5Kg
(焙烤用食品调理粉)
保质期：09个月

咸味烘焙解决方案

Q 咸味烘焙原料推介 X

在烘焙的世界里，甜味曾长期占据主导地位，但随着人们对美食的追求愈发多元化，咸味烘焙以其独特的风味魅力，逐渐成为餐桌上的新宠。咸味不仅能激发食材的本真滋味，更能通过与不同风味的巧妙搭配，创造出层次丰富、令人回味无穷的味觉体验。根据红餐产业研究院发布的2023年包点消费者口味偏好调查，咸鲜风味在消费者喜爱的口味中位居首位。在凯美瑞发布的2024年中国风味图谱中，排名前五乃至前十的主流风味，绝大多数均为咸味。

当咸味与奶酪相遇，浓郁的奶香与微咸的口感交织，成就了经典而永恒的风味组合；咸蛋黄卡仕达酱则将咸蛋黄的绵密咸鲜与卡仕达的丝滑甜美完美融合，带来意想不到的味觉冲击；而咸味咖喱风味，则以辛香与咸鲜的碰撞，为烘焙注入了一丝异域风情，令人耳目一新。本次我们将以这三种风味组合为灵感，为您呈现一系列独具匠心的咸味烘焙产品。无论是奶酪的醇厚、咸蛋黄的细腻，还是咖喱的浓郁，都将在这场味觉盛宴中绽放光彩，带您领略咸味烘焙的无限可能。



麻辣牛肉芝士贝果



韩式大蒜包



烟熏鸡罗勒恰巴塔



青酱鸡肉芝士



金枪鱼可颂



洋葱鲑鱼芝士吐司



咸蛋黄盐可颂



咸蛋黄麻薯菠萝包



咖喱蘑菇丹麦塔



咖喱香肠芝士吐司

▲上图成品均由德麦芝兰雅专业烘焙师所制，详细配方及烘焙制作教程请联系当地业务团队

Pauls



保利奶油干酪

包装规格：2Kg*8条/箱
保质期：12个月

澳大利亚原装进口
澳大利亚第一牛奶品牌
奶味香浓，口感丝滑
纯天然，不含人工色素
不含香精、防腐剂
巴氏消毒和清真认证

RUPP



烟熏风味高熔点奶酪丁

包装规格：1Kg*8袋/箱
保质期：12个月

原制奶酪含量>65%
100%选用进口奶源
独特的苹果木烟熏风味
奶香浓郁，耐烤性能优越
烤后保形，口感细腻顺滑

RUPP



高达风味高熔点奶酪丁

包装规格：1Kg*8袋/箱
保质期：12个月

原制奶酪含量>50%
100%选用进口奶源
荷兰高达奶酪风味
奶香醇正，回味自然
耐烤性能优越，烤后保形
口感柔软顺滑
保留丰富的奶酪风味

Kaneka

新品 NEW



咸蛋黄风味半固体复合调味料

包装规格：1Kg*10包/箱
保质期：270天

严选原料足量味美
采用先进生产工艺
浓郁咸蛋黄风味
咸甜鲜香适中
口感细腻香醇
入口柔滑满口留香

新品 NEW



日式欧风咖喱酱(复合调味料)

包装规格：1Kg*20包/箱
保质期：10个月

日式风味咖喱
优选多款品质香辛料
精心配制，浓郁醇香
品质稳定，口感细腻顺滑
甜辣咸香，使用方便

春夏奇遇，“橙”意满满·产品推介

{解锁烘焙灵感，点亮甜蜜盛夏}

春夏之季，你是否也在寻找一抹清新，为味蕾带来一阵活力？

德麦芝兰雅重磅推出 **多果粒香橙味水果馅**，精选阳光果实，颗颗果粒饱满，酸甜可口，为你开启一场橙意满满的味觉奇遇！想象一下，金黄诱人的水果果粒，在松软的面包中跳跃，在绵密的蛋糕中绽放，在精致的西点中闪耀……

无论是经典重现，还是创意无限，**芝兰雅多果粒香橙味水果馅**都能为你的烘焙作品注入无限活力！用它打造春夏爆款，俘获顾客芳心！德麦芝兰雅用心做好每一份原料，与您携手共创烘焙美好未来！



刘东海
总部蛋糕&西点&中点
研发经理

水果馅在烘焙的蛋糕品类和西点品类中使用频率非常高，能为产品增添风味、改善口感以及提高外观。芝兰雅的水果馅系列品质稳定可靠，由荷兰芝兰雅提供技术支持，对原料采购和生产过程严格把控。在生机盎然的春季和炎热的夏季，水果类产品以其清爽的口感成为当季热销。



斑斓橙芝蛋糕

融合春夏主题，我挑选带有东南亚独特色彩的斑斓，以其特有的风味作为产品的基调。将风味清新颜色绿意的斑斓风味蛋糕胚搭配特制的香橙果味奶油，这很春夏。

其他应用原料：

- 斑斓风味蛋糕粉
- 飞雪超高温灭菌稀奶油



4寸柑橘蛋糕

这款迷你蛋糕从颜色上来说就非常的抓人眼球，洋溢着春夏活力气息。轻盈细腻的法式鲜奶油搭配酸甜碎橘果肉，呈现出多层次的美妙口感。

其他应用原料：

- 戚风轻松打蛋糕粉
- 飞雪超高温灭菌稀奶油



香橙乳酪蛋糕

这是一款使用澳洲奶油干酪制作的重乳酪蛋糕，搭配香橙味水果馅夹馅，香橙风味的清爽可以更好的衬托出奶油干酪顺滑绵密的醇厚口感。

其他应用原料：

- 保利奶油干酪
- 港式戚风蛋糕预拌粉
- 快速75蛋糕油



香橙水果派

高端的法甜往往采用很朴实无华的装饰方式，比如这款产品。金黄酥脆的派皮与香甜的果肉天然果香与微酸在口中交织，甜而不腻，带来层次丰富的味觉体验。

其他应用原料：

- NIPPON钻石小麦粉
- 诺曼底发酵奶油
- 香草酱（复合调味料）



香橙蛋糕卷

我在经典蛋糕卷的风味上增添新意，夹心选择了丰富的多果粒香橙果馅，与法式奶油以1:5的比例精心调和，同时在蛋糕卷表层点缀了糖渍香橙片。无论是口感还是外观，我都非常推荐。

其他应用原料：

- 港式戚风蛋糕预拌粉
- 飞雪超高温灭菌稀奶油
- 快速75蛋糕油



香橙味泡芙

为了让泡芙吃起来更酥脆，我参考菠萝包的做法，在泡芙皮表面盖了一层酥皮，注入用多果粒香橙味水果馅调制的香橙卡仕达奶油，肉眼可见的果肉让人非常有食欲。

其他应用原料：

- MOMO泡芙粉
- 飞雪超高温灭菌稀奶油
- 一点甜卡士达粉



香橙空气芝士慕斯

这是一款目前非常流行的芝士慕斯杯，主要由戚风蛋糕、芝士慕斯、水果酱淋面三部分构成，一口下去连带果馅和奶酪入口即化的口感，奶香与果香的结合非常清爽。

其他应用原料：

- 保利奶油干酪
- 飞雪超高温灭菌稀奶油
- 港式戚风蛋糕预拌粉



多果粒香橙味水果馅 5公斤/桶，4桶/箱

水果含量在40%左右，含碎橘果肉，颗粒饱满，柑橘香气清新自然，风味浓郁，颜色鲜亮，可烘烤，可冷冻，易涂抹，适用于面包及各类蛋糕夹心或装饰，保质期：12个月



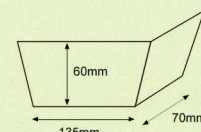
天满纸器·2025新品上市

- 茶色防油面包纸托（椭圆）
- 铝箔面包餐盒

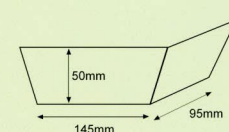
1. 纸托与餐盒均耐高温，可直接放入烤箱，方便实用
2. 优选40g双面硅油纸，不沾易脱模
3. 铝箔餐盒有助于产品烘烤塑形，可重复使用
4. 配套使用，安全卫生，是烘焙店的理想选择



品名：茶色防油面包纸托（椭圆）
品号：616D681 616D682
规格：250只/条 9000只/箱
材质：40g双面硅油纸
性能：耐油、耐高温



品名：铝箔面包餐盒
品号：616D691 616D692
规格：125只/条 1000只/箱
材质：铝箔
性能：耐油、耐高温（如不介意可重复使用）



海盐黄油卷



牛奶乳酪包

春季限时促销

5寸蛋糕杯(字母)买十箱送一箱

牛奶柔软面包



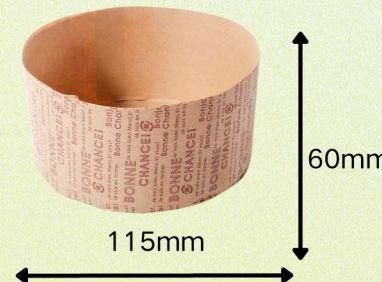
面包面团重量：200g左右

5寸戚风蛋糕



蛋糕面糊重量：160g左右

选用食品级牛皮纸
日本生产工艺及质量检验标准
底部双层纸底，光滑平整



品名：5寸蛋糕杯（字母）
品号：610C151 610C152
规格：100只/条 500只/箱
材质：食品级牛皮纸
性能：耐高温

限时折扣

2025.03-06月

数量有限 先到先得

NOW, MORE, NEW

无锡天满纸器有限公司

