

Zeelandia 烘焙资讯

德麦芝兰雅

P02
E时代烘焙趋势，
你准备好了吗？

P04
你真的懂“无糖”“无蔗糖”吗？
关于甜味的那些事儿

P06
聚焦**烘焙伴手礼**新机遇
日本大师出口浩二
专场讲习会

P10
微醺**梦力**樱桃吐司

P12
梦力B小麦粉
新包装变更

NO.04
(2025秋季特刊)

P14
飞雪无水奶油
节礼烘焙系列

P19
天满圣诞系列

P16
新品上市
绝弦茉莉风味茶粉
大米面包粉
烘焙脱模油



芝兰雅烘焙原料(无锡)有限公司
电话:400-854-9058
网址:www.zeelandia.com.cn

WE WILL BE HERE

烘焙“趣”游园!

2025 秋季焙烤展

展位号:
A2-48



Zeelandia

德麦芝兰雅

WELCOME TO
Zeelandia



展会地点

武汉国际博览中心
(湖北省武汉市汉阳鹦鹉大道619号)

展会时间

10/17 周五 — 10/19 周日



微信公众号

E时代烘焙趋势，你准备好了吗？

“E世代”是英文“E-generation”的直译，核心指代伴随互联网（Internet）、电子科技（Electronic Technology）发展而成长起来的一代群体。

在消费升级与社交传播深度融合的当下，E世代女性已成为烘焙市场的核心消费群体。她们的口味偏好与消费习惯，正深刻影响着烘焙产品的风味创新方向。根据2025年E世代女孩市场调研数据，烘焙产品的风味趋势呈现出“甜味主导、层次多元、社交属性绑定”的鲜明特征。

甜味成绝对主流，浓郁口感紧随其后

数据显示，61.2%的E世代女性将“甜味”列为最偏好的口味，远超其他选项，成为烘焙产品风味的“定海神针”。这意味着在面包、蛋糕、甜点等烘焙品类中，甜味基础仍是吸引消费者的核心要素——无论是焦糖奶油、水果等天然甜味，还是创新的蜂蜜、枫糖等风味，都能精准击中她们的味蕾。

紧随甜味之后，“浓郁风味”以 36.2%的占比位居第二。这种“浓郁”既包括巧克力、芝士等厚重醇厚的口感，也涵盖了抹茶、坚果等香气浓郁的风味。例如，浓郁芝士蛋糕、黑巧克力面包等产品，凭借强烈的味觉冲击，成为年轻消费者的高频选择。



【风味层次求新求变，甜咸平衡成潜力方向】

单一风味已难以满足E世代对新鲜感的追求，“甜中带咸”以 29.3% 的占比跻身第三大偏好，印证了“层次化风味”的流行趋势。这种组合在烘焙产品中表现为：焦糖海盐蛋糕、咸芝士甜面包等，通过甜味与咸味的碰撞，形成既冲突又和谐的味觉记忆，既解腻又添趣，成为社交平台上的“话题款”。

此外，“鲜味”（21.6%）、“微辣”（18.1%）、“微苦”（17.2%）等风味也占据一定比例，显示出年轻消费者对“非传统烘焙味”的接受度提升。比如，加入咖啡微苦的提拉米苏面包、带有淡淡辛辣感的肉桂卷，都可能成为细分市场的爆款。



风味与“社交属性”深度绑定

值得注意的是，E世代对风味的偏好并非孤立存在，而是与“社交传播”紧密相连。调研中，“看起来很好拍照”以 44.8% 的占比成为流行核心要素，而“风味看起来很好吃”（34.5%）和“风味与外观搭配丰富”（17.2%）则说明：风味不仅要“好吃”，还要“好看”“有话题”。

例如，一款外表粉嫩、内馅是浓郁草莓甜馅的马卡龙，既满足了甜味偏好，又因高颜值适合拍照分享；而甜咸交织的创新三明治，因风味独特，容易成为朋友间的讨论话题（45.7%的消费者会与朋友谈论流行食品）。这种“风味 + 社交”的双重属性，让烘焙产品更易通过 Instagram 等平台（50%的消费者关注美食品牌的 Instagram 账号）扩散，形成消费热潮。

健康与品牌借鉴：风味创新的隐形边界

虽然“健康取向”仅占17.2%，但在风味创新中仍需



适度考量——例如在浓郁甜味的基础上，加入天然食材（如椰糖、全麦基底），既能保留核心风味，又能契合部分消费者的健康需求。

从头部品牌来看，明治、星巴克等之所以受欢迎，其风味策略值得借鉴：明治的甜点系列以浓郁奶香与甜味为核心，星巴克则不断推出季节限定风味（如浓郁焦糖、甜咸芝士），既锚定主流口味，又通过“限定款”制造新鲜感，持续吸引消费者关注。

E世代消费者对烘焙产品的风味需求，正朝着“甜味为基、浓郁为魂、层次为翼、社交为桥”的方向发展。品牌若能抓住“强甜味+多元层次+颜值适配”的核心，同时借助社交平台精准传播，便能在竞争激烈的烘焙市场中占据先机。

Sugar

你真的懂“无糖” “无蔗糖”吗？

随着消费者健康意识的提升，“减糖”成为烘焙行业的重要趋势。越来越多顾客在选购面包、蛋糕等产品时，会特别关注“无蔗糖”“无糖”等标签，甚至直接要求“少糖”“低糖”。但作为烘焙从业者，我们是否真的厘清了“无蔗糖”与“无糖”的区别？食品的甜度是怎么回事？减糖过程中如何平衡口感与健康？今天就来一一揭晓。

关于甜味的那些事儿



【“无蔗糖”食品：不是真的“无糖”】

很多人看到“无蔗糖”的标签，就觉得这类食品不含糖，其实这是一个常见的误区。

“无蔗糖”食品的核心含义是食品中不含蔗糖（也就是我们常说的白砂糖），但食品中即便不添加蔗糖，为了保证色香味和保质期，可能会添加其他糖类，比如葡萄糖、果糖、麦芽糖、麦芽糊精等。

这些糖对血糖的影响可不小：葡萄糖能直接升高血糖，麦芽糖由两分子葡萄糖组成，升糖速度很快，麦芽糊精是淀粉分解的中间产物，也会被分解为葡萄糖。

因此，“无蔗糖”食品不能宣称“适合控糖人群”，需在食品标签中明确原料含糖类型。

【“无糖”食品：需严格符合国家标准】

“无糖”食品，根据国家标准 GB28050-2011《预包装食品营养标签通则》，无糖食品是指每100克（固体）或100毫升（液体）中，单糖（如葡萄糖、果糖等）和双糖（如蔗糖、乳糖等）的含量≤0.5克。

○ 无糖食品用什么“甜”？

无糖食品通常使用糖醇作为糖源，比如木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇等。这些糖醇产生的能量很低，而且代谢不需要胰岛素的协助，适合糖尿病患者。

○ 无糖食品的特点和食用注意点

- 没有降血糖作用：别以为吃了无糖食品就能降血糖，它只是不升高血糖而已。
- 也要控制食用量：无糖食品的主料大多是粮谷类，其中的淀粉最终会被消化分解为葡萄糖，过量食用还是会引起血糖升高。



【甜度背后的学问：如何降低食品甜度？】

糖的甜度：以“相对”定义，靠味觉比较。糖的甜度并无绝对值，其衡量核心是“相对甜度”，需通过人体味觉对比得出。

行业中通常将日常食用的蔗糖，其相对甜度设定为1，作为基准参照物；其他糖或甜味剂的甜度，均通过与蔗糖的味觉体验对比计算得出。例如：果糖的相对甜度为1.7，味觉上比蔗糖更甜；乳糖的相对甜度仅为0.35，在常见糖中属于甜度较低的品类。

○ 影响食品甜度的因素

食品的甜度和使用的糖的品种及使用量都相关。一般来说，想要降低甜度，往往会伴随着成本的增加。

○ 降低食品甜度的方法

- 科学减糖：糖在烘焙制品中扮演着相当重要的角色，不仅提供甜味，还会影响产品的质地（如色泽、蓬松度、保湿性）和产品货架期，直接减少糖的使用量，可能会直接影响产品的口感和风味，因此减糖时需通过科学方法平衡口感。
- 用相对不甜的糖替代：比如用相对甜度较低的乳糖、半乳糖等替代部分蔗糖，既能减少甜度，又能保持一定的风味。
- 使用能掩盖甜味的原料：像盐、香精、酸、辣等，它们可以在一定程度上掩盖甜味，从而降低整体的甜度感知。



减糖烘焙不是简单的“少放糖”，而是对糖的类型、代糖特性、口感平衡的综合把控。作为烘焙从业者，我们既要严格遵循国家标准，清晰标注“无蔗糖”“无糖”等信息，也要通过配方创新让减糖产品既健康又美味。唯有如此，才能在健康消费浪潮中，做出让消费者放心、复购的好产品，让“减糖”真正成为烘焙的加分项。



日本大师出口浩二专场讲习会

聚焦烘焙伴手礼新机遇

当烘焙消费热潮持续升温，烘焙伴手礼赛道正成为行业增长的重要引擎。中国15亿人口红利下，礼品市场有着巨大市场容量和增长空间，而兼具美味与仪式感的烘焙伴手礼，更以强劲的细分增长势头，成为消费者传递心意、社交分享的新选择——年轻群体对生活仪式感的追求，让“好看又好吃”的烘焙伴手礼，逐渐取代传统礼品，成为连接情感的重要载体。

主流方向：“风味+实用性”

提及伴手礼文化，日本市场的成熟经验颇具参考价值，其主流伴手礼始终围绕“风味+实用性”深耕，从北海道的白色恋人饼干，再到枫糖黄油夹心饼干、原味雪茄蛋卷等，均以保质期长、口感适配度高、便携性强的优势，成为日常社交分享的经典之选，也为中国烘焙伴手礼的发展提供了借鉴方向。



原味雪茄蛋卷



白色恋人饼干



枫糖黄油夹心饼干

日本烘焙大师——出口浩二

正是洞察这一行业需求，德麦芝兰雅于7月重磅策划了一场伴手礼专场讲习会，并特邀日本烘焙领域的重量级大师——出口浩二亲临分享。作为日本制粉核心技术顾问，出口大师深耕面粉与糕点研发三十余年，不仅积淀了深厚的专业知识，更拥有丰富的实战经验，其对产品细节的把控与创新理念，早已在日本烘焙界备受认可。

越是简单、同质化高的产品，越需在“基础细节”上做深做透

讲习会上，出口浩二大师带来的七款风靡日本的经典甜品，精准切中伴手礼场景需求——它们均为常温点心，相较于冷藏甜点与面包，不仅报废率低、保质期更长，更适合批量生产与长时间售卖，完美解决了伴手礼流通的核心痛点。而大师传递的核心认知，更戳中行业同质化困境：“越是简单、同质化高的产品，越需在‘基础细节’上做深做透。”从“简单”中挖出“不简单”，普通产品也能凭借细节打磨焕发出新机。



从“简单”中挖出“不简单”

这份理念，正是出口大师实现产品差异化的关键：对工艺细节的极致打磨，对原材料的严苛筛选，让他打造的同款产品，在口感与品质上形成鲜明记忆点，精准回应了“产品简单却想做出不同”的行业诉求。这种并非“颠覆式创新”的差异化路径，为陷入同质化焦虑的从业者提供了新的思考方向。



常温点心：相较于冷藏甜点与面包，不仅报废率低、保质期更长，更适合批量生产与长时间售卖。

本期，我们将聚焦这七款由出口浩二大师打造的日本经典甜品，它们不仅是味蕾的盛宴，更在伴手礼场景适配性上颇具亮点——每一款都凝聚着大师的匠心理念与精湛工艺，其对细节的把控、对应用场景的适配，值得每一位烘焙从业者深入探索与借鉴。



● 兰朵夏薄脆饼 (猫舌饼)

原材料	%
钻石小麦粉	100
杏仁粉	20
糖粉	100
蛋白	90
芝兰雅诺曼底发酵奶油	110

兰朵夏是法国经典点心之一。薄而酥脆,口感轻盈。微甜中带着奶油的浓郁香气,并且添加了杏仁颗粒,赋予饼干独特的香脆口感。



● 玛德琳



法式传统玛德琳,内部湿润,不管是日常售卖还是节庆礼盒,都是提升整体视觉和档次的必备单品。

原材料	%
钻石小麦粉	100
泡打粉	2
杏仁粉	30
细砂糖	90
芝兰雅M85麦芽糖浆	10
芝兰雅龙眼蜂蜜	10
全蛋	100
蛋黄	25
柠檬汁	2
芝兰雅诺曼底发酵奶油	165

● 沙布蕾饼干



在常温点心中,高颜值的饼干一直是华丽常温点心的代名词。美学上让人过目不忘。酥松的饼干无论是节日送礼还是下午茶享受的来一片,都是非常不错的选择。

原材料	%
钻石小麦粉	100
泡打粉	1
芝兰雅诺曼底发酵奶油	60
细砂糖	45
盐	1
全蛋	20

*详细配方及烘焙制作教程请联系当地业务团队

● 佛罗伦丹脆饼



佛罗伦丹脆饼又称法式焦糖杏仁脆片,是法国流传至今的经典甜点。整体由两层组成,上面一层是焦糖杏仁薄片,下面一层是香脆的黄油酥饼,二者构成绝妙的口味组合。焦糖的香甜与黄油的香醇完美融合,配上杏仁的松脆,香味浓郁,口感丰富饱满,入口即化。

原材料	%
钻石小麦粉	60
鹰牌小麦粉	40
芝兰雅诺曼底发酵奶油	60
糖粉	30
盐	1
全蛋	15
杏仁片	100
细砂糖	50
芝兰雅 M85 麦芽糖浆	20
芝兰雅龙眼蜂蜜	10
芝兰雅诺曼底发酵奶油	50
飞雪超高温灭菌稀奶油	35

● 布列塔尼酥饼



布列塔尼酥饼又叫格雷特酥饼,和可丽饼并称法国两大“名饼”,是非常地道且美味的法式饼干。并且制作起来也非常简单,具有酥脆的口感和黄油的清香,咀嚼时可以听到咔嚓声!

原材料	%
钻石小麦粉	90
鹰牌小麦粉	10
泡打粉	0.5
杏仁粉	25
芝兰雅诺曼底发酵奶油	70
糖粉	55
盐	1
蛋黄	25

*详细配方及烘焙制作教程请联系当地业务团队

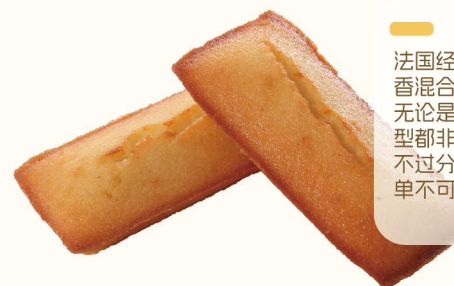
● 柠檬蛋糕



风靡日本的爆款经典商品之一,解腻又容易让人上瘾的日式甜品,松软、细腻、柔润,每一口都伴随柠檬独特的香气,别样清新。

原材料	%
钻石小麦粉	100
芝兰雅诺曼底发酵奶油	120
芝兰雅快速75 蛋糕油	5
细砂糖	90
芝兰雅 M85 麦芽糖浆	20
盐	0.5
全蛋	50
蛋白	30
柠檬皮	60
柠檬汁	5
泡打粉	2

● 费南雪



法国经典的常温点心,杏仁坚果香混合黄油焦香让人非常难忘,无论是金砖形状还是各种可爱造型都非常讨喜,口感细腻湿润又不过分甜腻,是常温蛋糕热销榜单不可或缺的小甜点。

原材料	%
钻石小麦粉	90
玉米淀粉	10
杏仁粉	100
细砂糖	90
糖粉	70
芝兰雅M85麦芽糖浆	10
芝兰雅龙眼蜂蜜	10
蛋白	220
芝兰雅诺曼底发酵奶油	230
泡打粉	1
盐	1



微醺梦力樱桃吐司

法国·白兰地酒渍樱桃

(法国糖水樱桃罐头)

- ▶ 法国原装进口
- ▶ 精选法国产的大樱桃，果肉个大饱满多汁
- ▶ 去梗去核，樱桃白兰地酒浸渍，甜而不涩
- ▶ 0添加色素、0添加防腐剂、0添加添加剂
- ▶ 可做装饰、夹馅，汁水也可做调味使用



柔软Q弹、微醺自在



日本北海道·梦力B小麦粉

- ▶ 100%采用北海道小麦精工细磨而成
- ▶ 粉质细腻，色泽自然白
- ▶ 吸水性超强，搅拌稳定性佳
- ▶ 成品呈现自然麦香，口感Q弹，保湿性佳



hot!

配方步骤分享：

● 隔夜种

原料

芝兰雅梦力B小麦粉	500g
芝兰雅法国糖水樱桃（汁）（煮开）	350g
水	150g
芝兰雅布鲁曼酵母	2g

制作步骤

1. 搅拌方法：直接法
2. 搅拌时间：八成面筋
3. 面团温度：28℃
4. 基本发酵：放入醒发箱温度30℃，湿度8℃，5小时后转冷藏14小时备用

● 液种

原料

芝兰雅拿破仑小麦粉	500g
水	500g
芝兰雅麦芽精	3g
芝兰雅布鲁曼酵母	0.5g

制作步骤

1. 搅拌方法：直接法
2. 面团温度：24℃
3. 基本发酵：搅拌看不见颗粒放入醒发箱4小时后转冷藏14小时备用

● 本种

原料

芝兰雅梦力B小麦粉	500g
砂糖	50g
食盐	15g
芝兰雅布鲁曼酵母	10g
芝兰雅飞雪稀奶油	150g
水	300g
芝兰雅冻固	2g
芝兰雅诺曼底发酵奶油	80g
后加水	100g
液种	100g
隔夜种	1002g

制作步骤

1. 搅拌方法：直接法
2. 搅拌时间：满筋
3. 面团温度：26℃
4. 基本发酵：40分钟翻面20分钟转冷藏
5. 分割重量：100g
6. 中间发酵：回温20℃
7. 整型样式：用手轻拍面团后卷起松弛30分钟后用手轻拍开放入法国糖水樱桃10g（3~4个）卷起放入模具
8. 最后发酵：发到模具8分满
9. 烘焙前装饰：放入樱桃切半放对角带盖烘烤
10. 烘焙温度：200/230℃
11. 烘焙时间：12~15分钟

轻轻咬下一口
酒香随着口腔的咀嚼渐次释放
恰到好处的微醺感悄悄蔓延开来...

梦力B小麦粉新包装变更

nippon

THE NEW PACKAGING OF YUME CHIKARA B BREAD FLOUR HAS BEEN CHANGED

01

新增“北海道产食品出口专用标志”

自2025年4月9日生产日期的开始,梦力B小麦粉新包装新增了“北海道产食品出口专用标识”,此标志为提高在海外的北海道产食品的识别度,保护北海道品牌为目的而设立。



02

标志含义

该标识只有在100%使用北海道生产原料,完全在北海道生产,得到北海道政府鉴证认可后方可获得。

- 标志从北海道的地理形状变形而来,同时表示着洁白柔软的雪和清新的空气。
- 标志里面的蓝色象征着干净的水和海产物,绿色象征着自然和农产物,红色象征着恩泽、花、人情的温暖。

03

可在符合下列某一项条件的食品上使用

- 1、北海道内生产的农林水产物。
- 2、在北海道内制造或加工的加工食品,采用北海道独有的制作方式或技术。

04

北海道产地的优势

北海道是温带季风气候,气温偏低且降水稀少,作为日本降雨量最低的地区之一,为旱地农业提供了得天独厚的条件,小麦在这样的环境中生长,远离水涝困扰,长势稳健。

更难得的是,种植区域环绕高山,灌溉用水来自纯净的冰川融水,让小麦在绝对洁净的环境中生长。加之昼夜温差大、日照充足,为小麦蛋白质的积累创造了绝佳条件,从而造就了高品质的小麦。



梦力B小麦粉

梦力B小麦粉中“梦力”意为Power of Dream,其中梦力的「力」意思是「强力的弹性」;“B”是Bread首字母。

05

为何梦力B小麦粉是行业内公认的高端原料?

随着北海道农业的发展,“北国之春、梦力、春恋、北穗波...”等小麦品种问世,其中适宜做高筋小麦粉的梦想小麦因其筋度高、柔软有劲道、麦香浓郁等特性脱颖而出。日本制粉是“梦力”小麦实用化项目的唯一制粉企业,与北海道农业研究中心进行了共同研发。

梦力作为在每年9月至来年8月种植的冬小麦,与春小麦相比更醇香,其漫长的积雪期,铸就了它的独特风味,种植面积少,市场需求旺盛。

从核心优势来看,它汇聚了地理、育种等多方面的亮点,同时其供应的稀有性,更增添了它的珍贵感,广泛的适用性又让它在不同的烘焙场景中都能发挥出色。梦力B小麦粉凭借多重优势在市场中占据了独特地位,被称为面粉中的“爱马仕”。



RECOM
MEND
爆品推荐

节礼烘焙系列

中点烘焙正当时
解锁节礼畅销密码

斑斓菠萝皮+凤梨馅+咸蛋黄馅
层次丰富，香酥蓬松

斑斓菠萝蛋黄酥

酥脆香甜，带南瓜清香
麻薯夹心，软糯拉丝

麻薯南瓜酥

蛋黄酥

金黄酥脆，黄油香气浓郁
咸香流油，层次分明

核桃小酥

入口即化，带着淡淡的
黄油香或奶香

酥皮松脆掉渣，
内馅软绵清甜

老婆饼

CHINESE
PASTRY
SERIES

飞雪无水奶油

法国原装进口

脂肪含量大于等于 99.8%

- ✓ 奶香醇正，回味自然
- ✓ 用途广泛，特别适合制作中式点心
- ✓ 可延长产品保质期
- ✓ 制成产品化口性好
- ✓ 制作的中式点心醇香酥脆



规格：20KG / 桶

无水奶油 · 中点烘焙品质之选

无水奶油是一种纯度较高的奶油制品，以乳和(或)奶油或稀奶油为原料，经特殊工艺加工后，脂肪含量不小于 99.8%，水分趋近于零。

在烘焙应用中，无水奶油有着无可比拟的优势。首当其冲的便是它浓郁醇正的奶香，普通奶油在制作过程中，水分会稀释部分奶香，而无水奶油去除了水分干扰，能够赋予烘焙品纯粹且浓郁的奶香。

无水奶油因含水量极低，在制作烘焙产品时，不会带来额外的水分，因此可以更准确的控制配方中的水分含量，由于水分和易变质成分少，在合适的储存条件下，保质期也相对较长，有助于延长产品的货架期。

从质地塑造来看，无水奶油也表现出色，例如在制作蛋黄酥时，无水奶油做出来的油酥，松软不易断裂，伸展性更好，层次分明，特别适合制作中式点心，制成的成品醇香酥脆、风味纯正。

绝弦茉莉

风味固体饮料

茶粉

Zeelandia
德麦芝兰雅

以茉莉花茶粉 × 绿茶粉精密配比构建立体香韵

新品上市

伯牙绝弦泡芙

伯牙绝弦慕斯



产品规格：800g/包
奶茶风味 · 烘焙表达
茶香本味、甜润不腻
即冲即用、0防腐添加

Zeelandia
德麦芝兰雅

Rice Flour Premix

大米面包粉

米香浓郁回甘 · 更适合中国胃



椰香米吐司

大米贝果

大米维也纳提子冰面包

大米冰面包 (芋泥)



大米面包粉

米香浓郁
清洁标签
操作方便
进口原料

德麦芝兰雅 烘焙脱模油

- 丝滑喷雾 爽在顺畅
- 倒模立脱 爽在利落
- 完美脱模 爽在体验



新品
上市



Merry Christmas Cup

圣诞包装系列

NOW, MORE, NEW,
TEMMA



满福杯（圣诞快乐）

◀ 食品级纸、耐高温耐油
60mm*50mm*59mm



圣诞礼盒（三粒装）

◀ 食品级白卡、耐高温耐油
250mm*120mm*100mm



满福杯（圣诞之星）



满福杯（圣诞彩条）

◀ 食品级淋膜白牛皮纸、防油耐高温

四款尺寸任意挑选

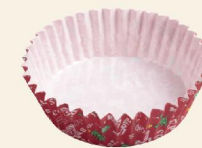
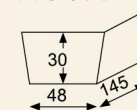
80mm*60mm	59mm*50mm
80mm*90mm	110mm*90mm



烘烤杯（圣诞之星）

◀ 食品级淋膜牛皮纸、防油耐高温

尺寸(单位:毫米mm)



烘烤杯（圣诞之星）圆

◀ 食品级淋膜牛皮纸、防油耐高温

尺寸(单位:毫米mm)

