

Zeelandia 烘焙 德麦芝兰雅 资讯

P02 重塑现烤体验的供应链革命：
冷冻烘焙凭什么圈粉消费者？

P08 泡芙世界的秘密

P12 米香入烘焙，健康新风尚

芝兰雅大米面包粉
专场讲习会

P20 栗子烘焙季节限定

P21 佛罗伦丹杏仁脆饼
意式坚果奶油生巧面包

P05 新品上市
熟冻面包优化粉
大米蛋糕粉
五黑面包粉

P24 天满系列



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

NOW, MORE, NEW
TEMMA

烘焙好帮手 {美味不发愁}



巴斯克纸托 (白色)
品号: 616D741/616D742
规格: 300只/条, 3600只/箱



面包圈纸管
品号: 616D192
规格: 100只/箱



大米绵绵吐司英文字母围边纸
品号: 615D216
规格: 500张/包 (185*92*112mm)



铝箔面包餐盒
品号: 616D691/616D692/616D693
规格: 125只/条 1000只/箱



茶色防油面包纸托 (椭圆)
品号: 616D681/616D682/616D683
规格: 250只/条 9000只/箱

公司名称: 无锡天满纸器有限公司
网址: www.temma.cn



「Frozen Baking」

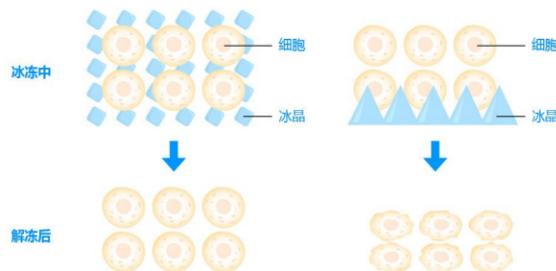
冷冻烘焙食品 凭什么圈粉消费者？

芝兰雅熟冻
面包优化粉上市

近年来，随着“懒人经济”、“单身经济”的发展，快节奏生活催生的“即时消费”需求爆发，和预制菜一样，预制烘焙（又称冷冻烘焙）作为规模化、工业化的饮食解决方案，正逐渐融入大众生活。凭借“便捷不减质、高效更省心”的特质，速冻烘焙正悄然重塑烘焙行业的供给与消费生态。

【什么是冻转鲜技术】

在冷冻烘焙食品领域，首先要介绍的是冻转鲜技术。该技术是指由中央工厂完成核心制作工序后，在**极短时间内降低食品温度**（通常在-1°C至-5°C），这种极速降温使得细胞内外的水分几乎同时形成极其微小、均匀、圆润的冰晶。这些微小冰晶不会对细胞结构造成明显的物理损伤，从而最大限度地维持了细胞的完整性，**最大程度保存食品原有的质感和口感。**



* 急速冷冻细胞图（左）普通冷冻细胞图（右）对比图

※ 相较传统烘焙的核心竞争力

目前我们吃到的烘焙产品可以分为两大类，现制烘焙和冷冻烘焙。前者**传统现制烘焙，长期以来都依赖门店手工制作模式**，从最开始的面团搅拌，再到最后的烘烤出炉，每一步都离不开烘焙师傅的经验判断，全流程都在门店内完成。这种模式虽能保证面包、蛋糕新鲜口感，但局限明显。门店培养师傅和设备维护的基础**成本都相对较高**

且**产品保质期短**，常温下仅1-3天，次日口感易变差。受此制约，传统现制烘焙分销范围多仅限同城，难全国销售，极大限制品牌规模化发展。

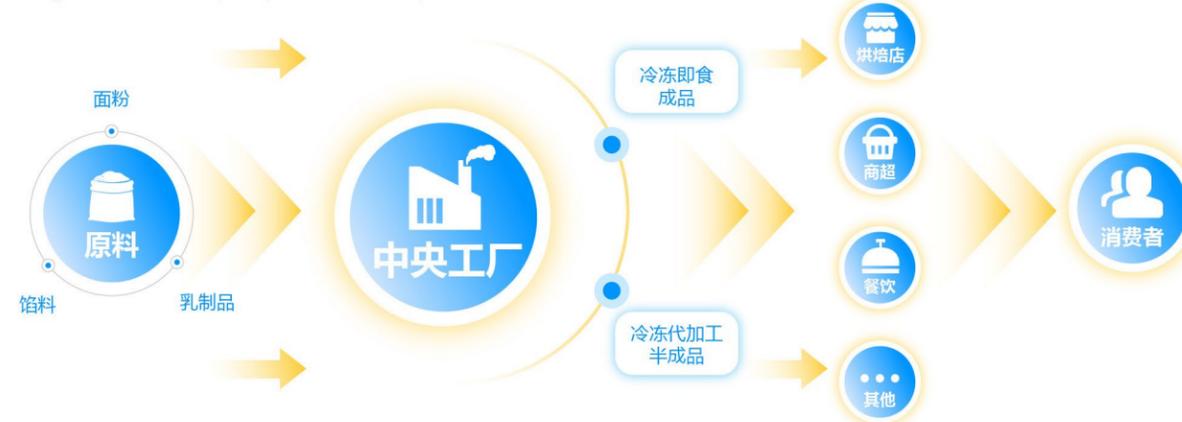
冷冻烘焙预制产品主要分为两大形态：一类是即食成品，无需额外加工，解冻后即可直接食用，例如商超中常见的即食蛋糕；另一类是待加工半成品，解冻后需经过简单的醒发、烘烤等工序处理，才能最终食用，像连锁面包店常用的预烤面团就属于此类。



从门店运营角度来看，**冻转鲜技术有效解决了传统现制模式面临的多重痛点**。在制作环节，它简化了复杂的现制流程，降低了对专业烘焙师的依赖；在成本控制方面，**减少了原材料浪费**；在分销上，也打破了现制产品保质期短、运输范围限制。更重要的是，通过该技术制作的产品，在口感体验上能无限接近现制产品，兼顾了效率与品质。

从销售渠道角度考量，无论是连锁门店、社区超市还是小型便利店，这些渠道普遍需要“**低门槛、高周转、稳品质**”的产品，而冷冻烘焙产品恰好与之高度适配。无需配备专业烘焙技师，只需对产品进行简单复烤，即可快速上架销售；同时，冷冻状态下的产品保质期更长，库存周转速度快，大幅降低了因食材变质、滞销带来的损耗风险，为渠道运营提供了便利与保障。

【冷冻烘焙应用简化流程】



从消费者需求角度分析，如今美味、营养、安全等多元化诉求已成为消费者选购烘焙产品的首要标准，而冷冻烘焙产品的“中央工厂品控”优势在此背景下愈发凸显。**中央工厂统一的生产标准、严格的质量监管体系，能从源头保障产品的安全性与品质的稳定性**，更好地满足消费者对健康饮食的需求。

※ 消费场景多 市场潜力大

（一）中国烘焙市场现状

从山姆的瑞士卷创下过单款年销10亿的商业神话，盒马的草莓盒子蛋糕也以“亿元单品”的身份跻身爆款阵营，这些数字背后，**是一个年增速超25%的冷冻烘焙产业正在崛起**。这种“中央厨房+终端复热”的冷冻烘焙模式正以“隐形王者”的姿态，重塑着中国烘焙产业的商业逻辑。



《中国烘焙食品行业发展趋势研究与未来投资分析报告(2025-2032年)》显示，烘焙食品在中国食品工业中具有极其重要的地位，其产品消费市场巨大，能够反映人民的饮食文化水平和生活水平。且高收入消费群体

占比高，月收入5001-15000元的消费者占比达55.8%，有90.6%的消费者每周至少购买一次烘焙食品，消费者已经形成了烘焙食品的购买习惯。

华经产业研究院在《2025-2031年中国冷冻烘焙食品行业市场深度研究及投资潜力预测报告》中报告，冷冻烘焙食品市场增长迅速，2018-2024年市场规模从58.11亿元增长至221.73亿元，CAGR（复合年增长率，是衡量某一时期内数据或市场增长速度的指标，通常用于评估市场规模、收入、利润等的年化增长率）为25%，2024年市场均价约2.45万元/吨。

（二）日本烘焙市场参考

在日本因其烘焙行业发展较早，冷冻技术相对完善，且日本人面包消费习惯和口味偏好与我国相近，所以可以作为样本进行参考。如“时间停止的面包店”就是一家新型面包店，店内采用烘焙冷冻面包的解决方案，不仅经营日本面包，还经营西班牙、德国等地面包，能够在不失新鲜度和风味的情况下，让顾客来享用世界各地的面包，使面包爱好者有完全充足的选择。且店铺营业至晚上21:00，可以安心购买而无需担心库存。



○ 日本 时间停止面包店

近年日本烘焙市场由于受人工费和原材料成本上升的影响，便宜的甜面包、预制面包和熟面包大幅增长，并且在外面吃饭的消费增加也导致在餐馆吃面包的机会增多。根据日本《Circana Japan CREST》给到的2021-2023年财政年度数据，餐饮服务中面包使用量呈上升趋势，2023年财政年度数据较2021年有明显增长；2019年7月-2024年1月，甜面包、预制面包和熟面包的销售情况也整体呈增长态势。



数据来源: Circana Japan CREST



数据来源: 宏观磨房QPR (15-79岁市场)

冷冻烘焙凭借供应链革新，在满足消费者对烘焙食品“新鲜、多样、便捷、健康”需求上展现出强大优势。从技术突破到消费场景拓展，从国内市场深耕到国际经验借鉴，它正重塑烘焙行业生态。未来，随着技术持续进步、产业协同深化，冷冻烘焙有望在更广阔的市场空间中绽放光彩，为消费者带来更丰富美好的烘焙体验，引领烘焙消费新浪潮。

新品上市

{熟冻}面包 优化粉

冷冻储存后仍保持新鲜出炉口感和质地的“魔法剂”

芝兰雅熟冻面包优化粉的诞生

当前冷冻面团技术已趋成熟，熟冻面包却仍是待挖掘的蓝海市场。

作为冷冻面包的重要形态，熟冻面包经烘烤后迅速冷冻，需要时室温解冻或复烤即可食用，能适应便利店、商超、家庭等多场景，完美契合现代快节奏下“更便捷、更健康”的烘焙消费需求。

一款专为熟冻面包设计的“魔法剂”——芝兰雅熟冻面包优化粉应运而生。最多添 2.5%，就能让面包产生神奇的魔法效果，历经冷冻考验依然柔软如初。

【熟冻面包优化粉的多重价值】

● 品质一致性:

保证不同门店、不同批次产品品质高度一致，减少对面包师个人经验依赖。

● 效率与成本:

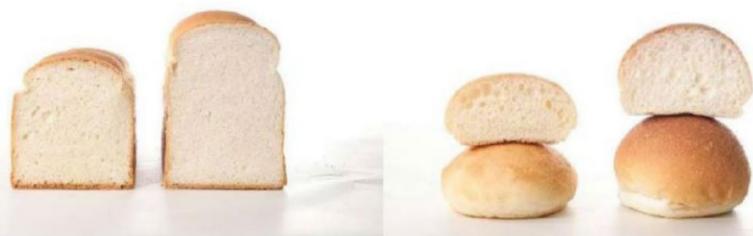
节约门店烘焙人工、设备成本，提高面包上货率，增加上货品种。

● 延长货架期:

延长产品可销售时间，减少未售出浪费，提升经济效益。

● 提升终端体验:

改善普通面包冷冻后组织粗糙、口感干硬、风味丧失等问题，提升消费者体验。



* 空白组与添加2.5%熟冻面包粉优化粉组囊芯对比图



抵御机械损伤

有效抵御工业化生产中设备对面团带来的机械损伤



保水性强

增强面团结构稳定性,延缓淀粉老化,改善水分分布



延长货架期

延长可销售时间,保持面包如现烤手作般的新鲜与美味



【规格】: 1公斤/包
【保质期】: 12个月

对比面粉的添加量 2.5%

大米蛋糕粉

Zealandia
德麦芝兰雅

选用优质大米粉，并注入灵魂之选

添加了 **五常大米粉**

米香浓郁醇正，口感细腻Q弹



本源之味 | 纯净米香, 东方情怀



独特食感 | 绵润Q弹, 轻盈无负担



“减法”烘焙 | 操作简单, 100%成功率



1kg/包

5kg/箱

大米蛋糕粉

五黑面包粉

Zealandia
德麦芝兰雅

精选 { 五种黑色健康食材 } 调配而成
富含膳食纤维，营养价值高
风味独特，口感醇厚



· 黑芝麻粉 · 黑枸杞粉
· 黑麦粉 · 黑豆粉 · 黑米粉

产品规格: 5kg/箱

Zealandia
德麦芝兰雅

Pauls

保利奶油干酪

源自澳洲黄金奶源地



奶香浓郁质地细腻



操作便捷应用广泛



清真认证品质保障



NEW
全新规格



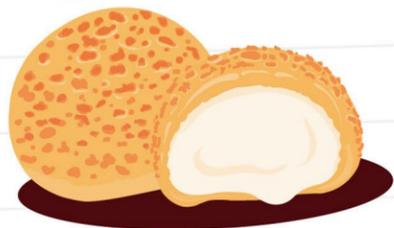
包装规格: 250g/盒



包装规格: 2kg/条、14kg/箱

泡芙世界的秘密

Puff



泡芙作为甜点界的“百变选手”，凭借酥脆外皮与柔滑内馅的绝妙搭配，俘获了无数人的味蕾。无论是下午茶时光的精致点缀，还是庆典场合的甜蜜主角，它都能完美适配。今天就带大家走进泡芙的奇妙世界，解锁车轮泡芙、闪电泡芙、修女泡芙、奶油泡芙塔和法式奶油泡芙这5款经典之作，每一款都藏着独有的甜蜜密码。

车轮泡芙

● 外形与起源

因造型酷似车轮而得名，也叫“圣奥诺雷泡芙”——其名字源自巴黎的圣奥诺雷大街，这条街道坐落于卢浮宫与旺多姆广场之间，18世纪时便是贵族公馆聚集地，如今更是欧洲时尚奢侈品牌的云集之地，赋予了这款泡芙优雅的“出身”。

● 口感与特点

外层酥皮层次分明，轻轻咬下便会发出清脆的“咔嚓”声；内里的泡芙体柔软蓬松，包裹着丝滑的卡仕达酱或淡奶油，奶油中常加入鲜果颗粒，入口既有酥皮的香脆，又有内馅的绵密，甜而不腻，回味带着淡淡的奶香。



● 工艺亮点

制作时需先使用模具刻出环形的泡芙形状，再挤面糊，保证大小一致，接着在表面叠加一层饼干皮，这样烘烤过后的泡芙就会有酥脆的口感。

● 建议吃法

场景适配：作为下午茶的主角，搭配一杯红茶或拿铁，解腻又惬意。

藏着巴黎优雅的“环形甜蜜”



闪电泡芙

一口就上瘾的“手指甜点”



● 外形与起源

外形细长如手指，最初是传统奶油面包的改良款，后经研发行生出多种口味的泡芙曲奇。它之所以叫“闪电泡芙”，是因为口感细腻润滑，一旦开始品尝，人们总会不自觉地快速吃完，速度如同闪电般迅猛，由此得名。

● 口感与特点

外皮轻薄酥脆，咬开后几乎感受不到厚重感；内馅填充饱满，从头部到尾部均匀分布，常见口味有巧克力、香草、草莓、焦糖等，部分款式会在表面挤上花纹或撒上可可粉、糖粉。整体口感轻盈，适合作为日常小甜点。



● 工艺亮点

面糊要搅拌到提起刮刀能呈“倒三角”缓慢滴落，确保烘烤后能形成蓬松的内部结构；挤面糊时需保持力度均匀，让泡芙体粗细一致；另外，闪电泡芙烘烤一般使用平炉烘烤，这样烘烤泡芙表面不容易炸裂。

● 建议吃法

搭配点缀：可在表面淋一层薄薄的酱料，或撒上糖霜、坚果碎，提升风味与颜值。

修女泡芙

形似罩袍的“双层甜蜜”



● 外形与起源

造型极具辨识度，由一大一小两个圆形泡芙组成——小圆泡芙如同修女的罩袍帽，大圆泡芙则是罩袍主体，制作时会用糖霜或奶油在两者衔接处挤出类似“领口”的花纹，整体模样神似修女的传统罩袍，因此得名“修女泡芙”。

● 口感与特点

大小泡芙的外皮均保持酥脆质感，内馅多为浓郁的巧克力奶油或咖啡奶油，部分会在小圆泡芙内填入果酱，增加酸甜口感。一口咬下，大泡芙的醇厚与小泡芙的清爽相互融合，层次丰富，适合喜欢浓郁口味的甜点爱好者。



● 工艺亮点

需分别烤制大小不同的泡芙，小圆泡芙烤制时间较短，大圆泡芙需延长，确保内外熟透；组装时要用融化的巧克力或奶油作为“粘合剂”，固定大小泡芙，同时保证造型稳固不脱落。

● 建议吃法

节日适配：适合作为生日、节日的甜点，可在表面插小旗子或装饰糖珠，增加仪式感。

奶油泡芙塔

庆典专属的“甜蜜金字塔”

● 外形与起源

由无数个迷你泡芙堆叠而成，像一座精致的“甜蜜金字塔”，这些迷你泡芙还有个专属名字叫“Montee”。它最早出现在欧洲的婚礼和庆典上，凭借震撼的外观和浓郁的口感，成为庆典场合的“甜蜜主角”，如今在生日宴、订婚宴上也很常见。



● 口感与特点

每一个迷你泡芙都外皮酥脆，内馅是丝滑的奶油，咬开迷你泡芙，奶油的绵密与外皮的香脆在嘴里迸发，而且因为个头小巧，吃起来毫无负担，所以不知不觉就能吃掉好几个。

● 工艺亮点

迷你泡芙的大小要统一，这样堆叠时才稳固。堆叠时从下往上逐层减小尺寸，每层用少量奶油固定，确保泡芙塔不会倒塌。

● 建议吃法

庆典分享：适合多人分享，用小叉子取下迷你泡芙，避免直接用手碰焦糖；
搭配饮品：配一杯香槟或气泡酒，甜香与酒香融合，庆典氛围更浓厚；



法式奶油泡芙

基础款里的“纯粹美味”

● 外形与起源

作为泡芙家族中最基础、最经典的款式，没有复杂的造型，多是圆润的小圆形，是很多人第一次吃泡芙的“入门款”。它的起源能追溯到16世纪的法国宫廷，当时是皇室专属甜点，后来逐渐传入民间，成为大众都能享用的经典美味。



● 口感与特点

外皮金黄酥脆，内部中空且柔软，中间包裹着足量的淡奶油或卡仕达酱，口感轻盈不腻。一般会在表面撒一层糖粉，简单又纯粹；内馅多采用“现灌现吃”的方式，保证口感新鲜。

● 工艺亮点

制作门槛相对较低，但关键在于面糊的“干湿程度”，太干会导致泡芙表皮炸开，太湿则容易塌陷。烘烤后需及时戳孔排气，待冷却后再灌入内馅，避免内馅因高温融化。

● 建议吃法

经典吃法：撒上糖粉直接吃，感受最纯粹的奶油与酥皮的碰撞；



Zeelandia
德麦芝兰雅

Momo泡芙粉

Momo Choux Mix

具有不可复制的超强膨胀力
操作简单，成品率高，适合批量生产



Momo泡芙粉规格：5kg/箱

Zeelandia
德麦芝兰雅

源自法国诺曼底

法国黄金奶源生产基地

飞雪超高温灭菌稀奶油

法国原装进口，乳脂含量35.1%

质地细腻，奶味清爽；入口丝滑，化口性佳；
易打发，适合多种奶油打发应用；出品率高。



|| RICE BAKING ||

米香入烘焙 健康新风尚

品谷物本真风味，探前沿风味趋势!!

在健康饮食理念深入人心的当下，烘焙行业也在不断创新升级。曾经，“高油高糖”是大众对烘焙产品的固有印象，而如今，以大米粉为核心原料的新型烘焙产品异军突起，凭借独特口感与健康属性，成为市场新宠。

德麦芝兰雅 大米面包粉专场讲习会

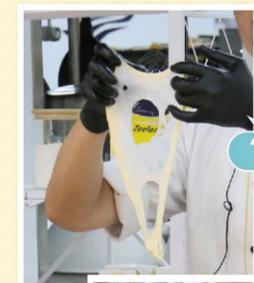


工艺特点【大米面包制作的“细节密码”】

本次讲习会上，丁科耀师傅通过多款面包的现场实操，清晰拆解了大米面包制作的关键控制点，揭开了米面包风味与口感的“细节密码”。

面团出缸温度需精准把控在27-28℃，揉制要达到“满筋”状态——轻拉能形成坚韧的透明薄膜（即“手套膜”），唯有这样的面团，才能支撑起米面包柔软蓬松的质感。

现场还演示了两种核心搅拌工艺：混合粉搅拌法将大米粉与小麦粉提前混合均匀，可直接制作出米香浓郁的面包；分面团搅拌法则先以小麦粉制作隔夜中种，后续再将大米粉与隔夜中种混合揉制，既能最大程度锁住大米的自然清香，还能让成品口感更显柔软Q弹。这些实用且落地的工艺技巧，让在场从业者收获颇丰。



“手套膜”



干叠

市场趋势【米面包自带流量，健康烘焙是必然方向】

提及米面包的市场热度，在小红书平台，仅一个米面包相关话题的笔记量就高达89万+，相关笔记总数更是突破32万篇；早前，“网红制造机”喜茶推出的大米面包，一经发布便斩获10万+阅读量，引发消费者抢购热潮。微博、抖音等各大社交媒体平台上，米面包相关话题同样热度不减，话题量多、内容丰富、搜索量高，对标人群广泛，米面包已然成为大米味产品中的“大势明星”。这一现象背后，正是消费者对健康烘焙产品的迫切需求。



喜茶大米面包

创意升级【把本土食材融入面包，是面包的创新密码】

健康与工艺的基础上，如何实现面包的创意升级，打破产品同质化困境，是本次讲习会的另一大重点。丁科耀师傅提出了“日常食材是面包风味创新的灵魂，要将欧式面包与中式元素相融合”的概念，芝兰雅烘焙团队大胆创新，将生活中常见的食材融入面包制作，带来了令人耳目一新的风味体验。他们尝试将火锅底料、红葱油等具有浓郁中式特色的食材加入面包，有效解决了面包风味不突出市场同质化严重的难题。现场展示的“川辣芝士”“川辣菠菜”“五星吐司”等产品，凭借独特又丰富的口感层次，赢得了在场从业者的一致好评。



这场芝兰雅大米面包粉专场讲习会，不仅为烘焙从业者带来了前沿的行业趋势分析、实用的工艺技巧与创新的产品理念，更推动了大米粉在烘焙领域的深度应用，为烘焙行业的健康化、本土化发展注入了新的动力。

接下来，我们会重点分享几款本次讲习会中的烘焙产品配方，涵盖大米吐司、大米面包等多个品类。每一款配方都经过芝兰雅研发团队与行业大师的反复打磨，带大家领略大米粉在烘焙世界中绽放的独特魅力，助力每一位烘焙从业者与爱好者在健康烘焙与创新研究的道路上更进一步。



主讲人

丁科耀

- ◆ 芝兰雅烘焙部面包经理
- ◆ 烘焙资历20余年
- ◆ 有协助全国多个头部品牌上线爆品的成功经验

在行业发展浪潮的推动下，芝兰雅公司敏锐捕捉到市场机遇，聚焦“米烘焙”这一极具发展潜力的赛道，精心举办了一场主题突出、内容硬核的大米面包专场讲习会。此次讲习会特别邀请芝兰雅烘焙部的面包经理丁科耀担任主讲人，他凭借20余年的烘焙行业深耕经验，从健康价值、工艺创新到市场落地，对大米烘焙产品进行了全方位、深层次的专业分享。

1 大米绵绵吐司



【隔夜中种】		【本种】	
芝兰雅鹰牌小麦粉	500 g	芝兰雅大米面包粉	400 g
糖	45 g	鸡蛋	100 g
盐	8 g	牛奶	100 g
水	220 g	芝兰雅布鲁曼酵母	8 g
芝兰雅布鲁曼酵母	5 g	水	80 g
奶粉	30 g	隔夜中种	938 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	100 g	烫种	200 g
炼乳	30 g	芝兰雅诺曼底发酵奶油	80 g
		芝兰雅复配面包乳化剂(乐透)	20 g
【墨西哥皮】		【烫种】	
芝兰雅诺曼底发酵奶油	300 g	芝兰雅大米面包粉	100 g
糖	300 g	开水	200 g
鸡蛋	300 g		
芝兰雅钻石小麦粉	300 g		

所需原料

4 五星吐司



【法国老面】		【烫种】	
芝兰雅拿破仑小麦粉	100 g	芝兰雅鹰牌小麦粉	100 g
水	82 g	水(煮开)	300 g
芝兰雅布鲁曼酵母	0.1 g		
食盐	0.2 g		
【本种】			
芝兰雅梦力B小麦粉	1000 g	芝兰雅麦芽精	5 g
细砂糖	50 g	汤种	250 g
食盐	25 g	法国老面	250 g
芝兰雅布鲁曼酵母	5 g	后加水	425 g
炼乳	40 g	红葱油	100 g
芝兰雅诺曼底发酵奶油	40 g	芝兰雅烟熏风味高熔点奶酪丁	200 g
水	625 g	德式香肠(烤)	150 g

所需原料

2 黄金玉米芝士



【液种老面】			
芝兰雅拿破仑小麦粉	100 g	芝兰雅麦芽精	0.5 g
芝兰雅布鲁曼酵母	0.1 g	水	100 g
【本种】			
芝兰雅拿破仑小麦粉	200 g	蒸熟土豆	400 g
芝兰雅鹰牌小麦粉	800 g	后加水	200 g
芝兰雅即食熟黄豆粉	20 g	芝兰雅麦芽精	5 g
食盐	20 g	橄榄油	80 g
细砂糖	20 g	芝兰雅玉米面包粉	180 g
芝兰雅龙眼蜂蜜	20 g	芝兰雅高达风味高熔点奶酪丁	100 g
芝兰雅布鲁曼酵母	12 g		
水	700 g		
液种	100 g		

所需原料

【液种老面】

芝兰雅拿破仑小麦粉	100 g
芝兰雅布鲁曼酵母	0.1 g
芝兰雅麦芽精	0.5 g
水	100 g

【法国老面】

芝兰雅拿破仑小麦粉	100 g
水	82 g
芝兰雅布鲁曼酵母	0.1 g
食盐	0.2 g

所需原料



5 川辣芝士



【本种】

芝兰雅拿破仑小麦粉	850 g
芝兰雅梦力B小麦粉	100 g
芝兰雅黑麦面包粉	50 g
芝兰雅麦芽精	5 g
芝兰雅布鲁曼酵母	3 g
食盐	22 g
水	700 g
液种	200 g
法国老面	200 g
后加水	200 g
橄榄油	100 g
贡菜	350 g
德式香肠(小龙虾口味)	250 g
麻辣干锅香料	60 g

6 川辣菠菜



【液种老面】

芝兰雅拿破仑小麦粉	100 g
芝兰雅布鲁曼酵母	0.1 g
芝兰雅麦芽精	0.5 g
水	100 g

【法国老面】

芝兰雅拿破仑小麦粉	100 g
水	82 g
芝兰雅布鲁曼酵母	0.1 g
食盐	0.2 g

【本种】

芝兰雅拿破仑小麦粉	925 g
芝兰雅鹰牌小麦粉	3 g
芝兰雅麦芽精	6 g
芝兰雅布鲁曼酵母	100 g
芝兰雅冻固面包粉	10 g
水	16 g
食盐	35 g
液种	100 g
法国老面	100 g
后加水	330 g
橄榄油	100 g
菠菜	100 g
腊肠	100 g
芝兰雅高达风味高熔点奶酪丁	200 g

所需原料

3 椰香米吐司



【中种】

芝兰雅鹰牌小麦粉	500 g
水	320 g
芝兰雅布鲁曼酵母	4 g

【本种】

芝兰雅大米面包粉	500 g
砂糖	80 g
芝兰雅布鲁曼酵母	8 g
盐	10 g
奶粉	30 g
全蛋	100 g
椰浆	100 g
水	100 g
椰子油	110 g
中种	824 g



所需原料



*详细配方及烘焙制作教程请联系当地业务团队

7 大米冰面包



【烫种】	
芝兰雅大米面包粉	100 g
开水	200 g
【本种】	
芝兰雅大米面包粉	600 g
芝兰雅鹰牌小麦粉	300 g
糖	30 g
盐	4 g
芝兰雅布鲁曼酵母	14 g
奶粉	30 g
鸡蛋	100 g
水	330 g
芝兰雅诺曼底发酵奶油	100 g
烫种	
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	100 g
芝兰雅复配面包乳化剂(乐透)	30 g

【抹茶奶油】	
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	100 g
油	40 g
芝兰雅代可可脂白巧克力	3 g
芝兰雅1号吉利丁粉	18 g
饮用水	3 g
芝兰雅香草调味酱	6 g
芝兰雅烘焙抹茶粉	6 g
芝兰雅抹茶风味粉	200 g
【黑米奶油】	
芝兰雅黑米馅	250 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	300 g
芝兰雅牛奶风味半固体复合调味料	90 g



所需原料

【烫种】	
芝兰雅鹰牌小麦粉	100 g
沸水	300 g
【本种】	
芝兰雅樱花小麦粉	925 g
芝兰雅冻固面包粉	3 g
芝兰雅麦芽精	6 g
糖	100 g
芝兰雅布鲁曼酵母	10 g
盐	16 g
奶粉	35 g
液种	100 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	100 g
水	330 g
牛奶	100 g
鸡蛋	100 g
芝兰雅诺曼底发酵奶油	100 g
烫种	
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	200 g
【紫薯奶粉】	
芝兰雅紫薯全粉	100 g
奶粉	100 g



【液种老面】	
芝兰雅拿破仑小麦粉	100 g
水	100 g
芝兰雅布鲁曼酵母	0.1 g
芝兰雅麦芽精	0.5 g
【芋泥馅】	
芝兰雅奶香芋泥馅	1000 g
芝兰雅紫薯全粉	10 g
芝兰雅诺曼底发酵奶油	100 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	300 g
【岩烧芝士酱】	
芝兰雅诺曼底发酵奶油	100 g
糖	70 g
芝士片	100 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	100 g

8 芋泥芝士焗烤面包



【黄色】	
面团	900 g
芝兰雅β-胡萝卜素	8 g
【紫色】	
面团	900 g
芝兰雅紫薯全粉	15 g
【绿色】	
面团	900 g
芝兰雅抹茶风味粉	8 g
芝兰雅烘焙抹茶粉	8 g
【可可色】	
面团	900 g
芝兰雅博蔓可可粉	15 g

所需原料

【芋泥奶油】	
芝兰雅奶香芋泥馅	500 g
芝兰雅紫薯全粉	5 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	300 g
芝兰雅诺曼底发酵奶油	50 g
【芒果奶油】	
芝兰雅美式水果馅(芒果味)	300 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	300 g
柠檬汁	5 g

9 大米贝果



【烫种】	
芝兰雅大米面包粉	100 g
开水	200 g
【麦芽糖水】	
水	1000 g
芝兰雅麦芽精	30 g
【本种】	
芝兰雅鹰牌小麦粉	500 g
芝兰雅大米面包粉	450 g
糖	40 g
芝兰雅布鲁曼酵母	14 g
盐	6 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	100 g
水	500 g
芝兰雅麦芽精	10 g
芝兰雅诺曼底发酵奶油	70 g
芝兰雅复配面包乳化剂(乐透)	20 g
烫种	100 g



所需原料

【液种老面】	
芝兰雅拿破仑小麦粉	100 g
芝兰雅布鲁曼酵母	0.1 g
芝兰雅麦芽精	0.5 g
水	100 g
【提子奶酪馅】	
芝兰雅保利奶油干酪	500 g
糖粉	100 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	200 g
柠檬汁	10 g
芝兰雅朗姆葡萄干	100 g

【本种】	
芝兰雅鹰牌小麦粉	450 g
芝兰雅大米面包粉	500 g
砂糖	80 g
奶粉	30 g
芝兰雅布鲁曼酵母	10 g
盐	10 g
液种	100 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	100 g
水	400 g
芝兰雅诺曼底发酵奶油	170 g



所需原料

10 大米维也纳提子冰面包



11 大丰收



【汤种】	
芝兰雅鹰牌小麦粉	100 g
水(煮开)	300 g
【法国老面】	
芝兰雅拿破仑小麦粉	100 g
水	82 g
芝兰雅布鲁曼酵母	0.1 g
食盐	0.2 g
【本种】	
芝兰雅樱花小麦粉	900 g
芝兰雅FH全粒粉	90 g
芝兰雅麦香粉	10 g
芝兰雅布鲁曼酵母	10 g
芝兰雅冻固面包粉	2 g
芝兰雅麦芽精	2 g
细砂糖	100 g
食盐	18 g
鸡蛋	100 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	100 g
水	500 g
芝兰雅诺曼底发酵奶油	100 g
法国老面	200 g
汤种	120 g



所需原料

*详细配方及烘焙制作教程请联系当地业务团队

12 沙茶牛肉丸



【法国老面】

芝兰雅拿破仑小麦粉	100 g
水	82 g
芝兰雅布鲁曼酵母	0.1 g
食盐	0.2 g

【汤种】

芝兰雅鹰牌小麦粉	100 g
水(煮开)	300 g

【本种】

芝兰雅樱花小麦粉	900 g
芝兰雅FH全粒粉	90 g
芝兰雅麦香粉	10 g
芝兰雅布鲁曼酵母	10 g
芝兰雅冻固面包粉	2 g
芝兰雅麦芽精	2 g
细砂糖	100 g
食盐	18 g
鸡蛋	100 g
芝兰雅诺曼底发酵奶油	100 g
法国老面	200 g
汤种	120 g
水	500 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	100 g



所需原料

15 泰式巧克力冰面包



【烫种】

芝兰雅鹰牌小麦粉	100 g
沸水	300 g

【本种】

芝兰雅鹰牌小麦粉	950 g
细砂糖	120 g
盐	15 g
芝兰雅布鲁曼酵母	10 g
芝兰雅冻固面包粉	2 g
牛奶	100 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	100 g
全蛋	100 g
水	300 g
芝兰雅诺曼底发酵奶油	120 g
烫种	200 g

【巧克力面团】

白面团	1000 g
芝兰雅兰博蔓可可粉	30 g
水	30 g

【巧克力甘纳许】

芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	100 g
芝兰雅可可黑巧克力纽扣	100 g
芝兰雅诺曼底发酵奶油	20 g

【巧克力黄油馅】

芝兰雅诺曼底发酵奶油	130 g
炼乳	140 g
盐	2 g
巧克力甘纳许	100 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	500 g



所需原料

【液种老面】

芝兰雅拿破仑小麦粉	100 g
芝兰雅布鲁曼酵母	0.1 g
芝兰雅麦芽精	0.5 g
水	100 g

【白沙酱】

芝兰雅白沙司粉	100 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	0.1 g
牛奶	0.5 g

【金枪鱼馅】

金枪鱼	120 g
洋葱	80 g
大蒜末	5 g
玉米粒	100 g
白沙酱	50 g
黄芥末酱	5 g

【本种】

芝兰雅拿破仑小麦粉	200 g
芝兰雅鹰牌小麦粉	800 g
芝兰雅即食熟黄豆粉	20 g
食盐	20 g
细砂糖	20 g
芝兰雅龙眼蜂蜜	20 g
芝兰雅布鲁曼酵母	12 g
水	700 g
液种	100 g
蒸熟土豆	400 g
后加水	200 g
芝兰雅麦芽精	5 g
橄榄油	80 g
芝兰雅玉米面包粉	180 g
芝兰雅高达风味高熔点奶酪丁	100 g

13 玉香金枪鱼



所需原料

【烫种】

芝兰雅鹰牌小麦粉	100 g
沸水	200 g

【黄油馅】

芝兰雅诺曼底发酵奶油	130 g
炼乳	140 g
盐	2 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	500 g

【表面酱】

芝兰雅诺曼底发酵奶油	100 g
炼乳	200 g

【本种】

芝兰雅鹰牌小麦粉	950 g
细砂糖	120 g
盐	15 g
芝兰雅布鲁曼酵母	10 g
芝兰雅冻固面包粉	2 g
牛奶	100 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	100 g
全蛋	100 g
水	300 g
芝兰雅诺曼底发酵奶油	120 g
烫种	200 g



16 泰式黄油冰面包



14 腹肌巴斯克面包



【烫种】

芝兰雅鹰牌小麦粉	100 g
沸水	300 g

【本种】

芝兰雅保利奶油干酪	400 g
糖	100 g
全蛋	80 g
蛋黄	50 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	150 g
酸奶	50 g
芝兰雅钻石小麦粉	40 g
柠檬汁	5 g
芝兰雅印尼香草精	5 g

【本种】

芝兰雅樱花小麦粉	950 g
糖	120 g
芝兰雅布鲁曼酵母	10 g
盐	16 g
芝兰雅冻固面包粉	3 g
炼乳	30 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	150 g
鸡蛋	100 g
牛奶	80 g
芝兰雅诺曼底发酵奶油	120 g
芝兰雅复配面包乳剂(乐透)	20 g
水	220 g
汤种	200 g



所需原料

17 全麦栗子坚果



【烫种】

芝兰雅鹰牌小麦粉	100 g
沸水	300 g

【法国老面】

芝兰雅拿破仑小麦粉	100 g
水	82 g
芝兰雅布鲁曼酵母	0.1 g
食盐	0.2 g

【坚果馅】

芝兰雅糖水栗子(褐色)切丁	200 g
核桃	150 g
花生碎	100 g

【本种】

芝兰雅樱花小麦粉	900 g
芝兰雅FH全粒粉	90 g
芝兰雅麦香粉	10 g
芝兰雅布鲁曼酵母	10 g
芝兰雅冻固面包粉	2 g
芝兰雅麦芽精	2 g
细砂糖	100 g
食盐	18 g
鸡蛋	100 g
芝兰雅飞雪超高温灭菌稀奶油	100 g
水	500 g
芝兰雅诺曼底发酵奶油	100 g
法国老面	200 g
汤种	120 g

所需原料

*详细配方及烘焙制作教程请联系当地业务团队

栗子烘焙

Chestnuts Baking

季节限定

当消费者对“手工、细腻、有季节感”的烘焙产品愈发偏爱，自带秋冬香甜的栗子，成为这个季节的“王牌食材”。那如何在满大街的栗子产品中做出新意？今天，芝兰雅就为大家带来几款能提升品牌力的栗子系列烘焙商品！

4寸秋风栗子蛋糕



主要原料
法式栗子泥\无糖栗子泥\低糖栗子粒

以栗子为灵魂，内陷层次丰富，栗子的绵密与香甜尽显。顶部搭配松果、坚果、造型饼干，还有枫叶元素点缀，从视觉上还原秋日森林的温馨场景，兼具美观与可食用性，每一处细节都传递出浓郁的秋意。

脏脏栗子奶贝



主要原料 法式栗子泥

可可的微苦与栗子的香甜、淡奶油的醇厚相互平衡，一口咬下能同时感受蛋糕的松软、内陷的绵密和奶油的丝滑，蛋糕体夹着栗子泥内陷，“脏脏”的外观风格颇具特色，视觉上充满食欲。是一款兼具颜值与口感的秋日限定甜点。

全麦栗子坚果



主要原料 糖水栗子碎

健康全麦基底，搭配栗子的温润与坚果的营养，无论是作为早餐开启活力一天，还是下午茶补充能量，都是这个季节的贴心之选。

栗子蛋糕



主要原料
法式栗子泥\糖水黄金栗子



一款造型极具巧思的法式栗子蛋糕，复刻饱满栗子外形，表面纹理清晰逼真。切开后，内部组织松软细腻。其核心卖点在于原料的优质与风味的融合，将栗子的绵密香甜充分融入蛋糕中，每一口都能感受到浓郁的栗香，让味蕾尽享法式栗香风情。

栗子布朗尼



主要原料
法式栗子泥\糖水栗子褐色

深棕醇厚的布朗尼基底，搭配顶部细腻绵密的栗子泥霜，再以一颗饱满糖水栗子和迷迭香点缀，造型精致且层次分明。入口时，布朗尼的浓郁与栗子的香甜交织，醇厚中带着栗泥的丝滑，每一口都能感受栗香与巧克力风味的双重馥郁，是一款将传统布朗尼与法式栗香巧妙融合的创意甜点。



芝兰雅栗子系列

肉质细腻 糯性粘软 甘甜芳香

- 糖水栗子（褐色） 980g/罐*12罐/箱
- 糖水黄金栗子（整粒） 980g/罐*12罐/箱
- 糖水栗子碎 980g/罐*12罐/箱
- 栗子泥 1kg/包*15包/箱
- 法式栗子泥 1kg/包*15包/箱

意式坚果 生巧奶油面包

Italian nutcracker
cream bread

NO.1
魔都限定
NEW

微微酥脆的外皮

拿破仑小麦粉、布鲁曼酵母

裹满坚果的生巧

兰博蔓代可可脂苦甜巧克力

风味浓郁的香蕉馅

香蕉风味半固体复合调味料

本种

鹰牌小麦粉	850
砂糖	80
奶粉	20
龙眼蜂蜜	30
布鲁曼酵母	12
盐	15
法国老面	170
液种	100

水	500
巧克力馅	300
诺曼底发酵奶油	60

生巧

代可可脂苦甜巧克力	400
飞雪稀奶油	200
兰博蔓可可粉	60
盐	4
黑朗姆酒	30
诺曼底发酵奶油	40
坚果碎	120
表面装饰坚果碎	30



规格: 1kg/包、1kg/包、25kg/包

* 详细配方及烘焙教程请联系当地业务团队

FRENCH SWEET CLASSICS
ENCOUNTER THE
CHARM OF A CENTURY

佛罗伦丹 杏仁脆饼

florendan

「酥脆」的饼干
钻石小麦粉为基底香酥掉渣

「坚果」的香气
杏仁的松脆, 香味浓郁

「牛轧糖」般的口感
焦糖的香甜与黄油的香醇完美融合

配方
大公开

面团

1. 钻石小麦粉	323g
2. 鹰牌小麦粉	240g
3. 诺曼底发酵奶油	360g
4. 糖粉	18g
5. 盐	6g
6. 全蛋	90g
7. kaneka巧克力馅	37g

佛罗伦丹面团

1. 杏仁片	180g
2. 细砂糖	75g
3. 芝兰雅M85麦芽糖浆	30g
4. 芝兰雅龙眼蜂蜜	15g
5. 芝兰雅诺曼底发酵奶油	75g
6. 芝兰雅飞雪稀奶油	53g

面团:
将3软化加入4、5、7拌匀, 分次加入6拌匀, 加入过筛好的1、2拌匀, 将面团整形成团, 冷藏松弛, 擀成约4mm厚度, 铺在烤盘上进行烘烤175°C, 烤15分钟。
佛罗伦丹面团:
将2~6加热至115°C后关火, 加入1轻微煮沸后立即离火, 将馅料铺在预烤后的饼底上, 170°C烘烤18分钟, 表面呈焦糖色, 冷却后切块。



* 扫码观看制作教程



规格: 25kg/箱、25kg/包