

德麦芝兰雅 2024

冬季特刊专版

烘焙资讯



Baking
Recipes
配方收录

P5.吉屋老师讲习会配方
P10.保利生乳卷 | P12.迪拜巧克力
P17.巧克力火山司康 | 紫薯烧

ZEELANDIA BAKERY

本期介绍
Theme

P02.揭秘日本面粉的独到之处

P04.面包研修 | 吉屋阳一日本制粉讲习会回顾

P08.澳洲奶酪：从牧场到餐桌的美味之旅

P09 & P13.新品上市

- 保利奶油干酪
- 荔枝玫瑰水果馅

P11.你选对了烘焙用的巧克力吗？

P15.女生特辑 | 微醺下午茶

P16.百城机械第11届英雄联盟新品发布会圆满落幕

P18-P19.春日产品推介

P20.天满纸器 | 圣诞纸器推荐

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



微信公众号

圣诞纸器推荐

天满纸器

潘娜托尼



满福杯（圣诞之星）

▲ 食品级淋膜白皮牛纸，防油耐高温，四款尺寸任意挑选
80mm*60mm | 80mm*90mm | 110mm*90mm | 59mm*50mm

潘娜托尼



满福杯（满天星）

圣诞奶油杯子蛋糕



满福杯（圣诞快乐）

食品级纸，耐高温、耐油
60mm*50mm *59mm

蜜桃戚风杯



甜蜜蜜蛋糕杯
（圣诞老人）

食品级口杯纸，耐高温、耐油
80mm*55mm *70mm



无锡天满纸器有限公司
电话 14751595531 0510-83771140
江苏省无锡市锡山经济技术开发区芙蓉中四路202号
公司网站 www.temma.cn



微信公众号

揭秘日本面粉

为何如此受欢迎

市面上的面粉种类繁多，宛如探索一个充满魔法的面粉宝库！特别是以柔软鲜嫩、甚至可以拉丝的生吐司为代表的日式面包，俘获了众多面包爱好者的的心，使得日本面粉成为了烘焙界的焦点。人们常说，“美食之道，原料为本”，日本烘焙面粉就是以其细腻质感、低灰分、超强的吸水性和好操作的特性闻名。本期就让芝兰雅来揭秘日本面粉的独到之处吧！

1 高品质原料和制粉技术

- **原料选择：**日本面粉厂通常选择高品质的小麦作为原料，这些小麦往往来自加拿大、美国等小麦生产大国，具有高蛋白含量，适合制作各种烘焙食品。
- **制粉工艺：**日本的制粉工艺非常先进，采用现代化的自动化生产线，确保了面粉的均匀性和纯净度。为了保留面粉的自然风味和营养价值，提供更好的烘焙效果，日本面粉厂在制作过程中不添加防腐剂，导致其保质期较短。正是这种精湛的制粉技术，赋予了日本面粉在质感和口感上的独特优势。

2 细致的分类和专业化

- **分类细致：**日本面粉根据不同的用途和特性进行细致分类，如面包粉、蛋糕粉、面条粉等，这种分类有助于消费者和面包师根据不同的需求选择合适的面粉。
- **专业化生产：**日本面粉厂针对不同种类的面粉进行专业化生产，确保每种面粉都能满足特定用途的需求，从而提高产品的整体品质。

3 严格的品质控制和食品安全标准

- **品质控制：**日本面粉生产过程中有严格的品质控制，从原料的筛选到最终产品的包装，每个环节都有严格的质量检测，确保面粉的高品质。
- **食品安全：**日本对食品安全有着极高的要求，面粉生产过程中严格遵守食品安全标准，确保产品安全无害，消费者可以放心食用。

为什么要选择NIPPON株式会社日粉

株式会社日粉是日本历史悠久的制粉公司，创立于1896年。拥有超过百年历史的株式会社日粉在日本的市场占有率超过26%，企业规模在日本数一数二。NIPPON株式会社日粉精选优质小麦原料，选用美加一级小麦，运用精湛的日式研磨技艺，秉持匠心之道，打造高品质面粉。德麦芝兰雅与株式会社日粉携手合作，将优质的日本面粉引入中国大陆市场，成为中国大陆的独家代理公司。

nippn 家庭装面粉



家庭烘焙爱好者的福音

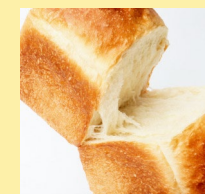
芝兰雅天猫旗舰店
小包装有售



日粉鹰高筋小麦粉

规格:1Kg/包, 15包/箱
保质期: 06个月
粉质细腻自然白,吸水性好
保湿性好,搅拌稳定性佳
制作成品组织绵密,拉丝效果好
有自然浓郁麦香味

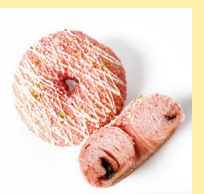
可用于制作吐司、欧包、法包、甜面包等



生吐司



南瓜芝士欧包



粉红巧巧贝果

现购家庭装，即送品质小纸袋，详情可咨询当地业务员



日粉爱心低筋小麦粉

规格:1Kg/包, 15包/箱
保质期: 06个月
粉质细腻颗粒小, 色泽自然白
麦香自然宜人,操作顺滑,膨胀性好
制成成品组织松软绵密
口感细腻, 入口即化

可用于制作蛋糕、饼干、天妇罗、大阪烧、
乌冬面等料理用



牛奶软蛋糕



巧克力曲奇



女王卷

大包装面粉 · 高品质烘焙的至臻之选



鹰牌小麦粉
高筋小麦粉
规格: 25Kg/包



拿破仑小麦粉
中筋小麦粉
规格: 25Kg/包



钻石小麦粉
低筋小麦粉
规格: 25Kg/包



梦力B小麦粉
高筋小麦粉
规格: 25Kg/包



樱花小麦粉
高筋小麦粉
规格: 25Kg/包



FH全粒粉
全麦粉
规格: 25Kg/包



凯萨琳小麦粉
高筋小麦粉
规格: 15Kg/包

面包研修 | 吉屋阳一日本制粉讲习会

探索面团的多样化运用



6款面团延伸应用17款产品

德麦芝兰雅作为NIPPN在中国大陆的独家代理商，致力于成为烘焙行业的好助手，为业界人士提供全球最新的烘焙资讯和技术。本次面包研修讲习会上，我们荣幸邀请到株式会社日粉NIPPN的应用研发专家吉屋阳一老师担任主讲嘉宾。

吉屋老师凭借超过30年的面包技术研究经验，对面粉生产和面包制作技艺有着深刻的理解和掌握。面对当前烘焙行业激烈的竞争态势，吉屋老师从口味创新、工艺改进和成本控制三个关键维度，结合自己丰富的一线工作经验，为大家提供全面的讲解和指导。

本次研修讲习会吉屋老师特别针对NIPPN面粉的特性，从基础面团的制作入手，探讨其多样化的应用，为现场学员展示17款基于6款基础面团的产品，旨在启发和提升学员们的烘焙技艺和创新思维。

吉屋老师在讲习会上深入讲解了米汤种、鲁邦种和中种在面团制作中的关键作用，以及它们如何影响最终产品的口感。他强调，在分割和收圆面团的过程中，必须轻柔操作以保持面团的质地。在操作演示中，吉屋老师还详细解答了学员们关于夏季和冬季面团温度控制的疑问，展现了他对烘焙工艺细节的精准把握。

在实际操作示范环节，吉屋老师展示了多种面包的制作过程，包括酸奶迷你吐司、法式吐司、黄油庞多米吐司、软糯汤种米吐司、红豆面包、日式角煮以及美味鸡蛋多多三明治等，每一款产品都体现了他对烘焙艺术的精湛技艺和对品质的不懈追求。

此次面包研修会所使用的面粉均来自NIPPN株式会社日粉。高品质的面粉不仅保证了产品的品质，更能最大程度激发出与不同的食材搭配的创造力。接下来我们将分享本次面包研修会吉屋老师所带来的面团配方及应用，详细制作过程欢迎咨询我们烘焙技师。也请期待吉屋老师下一场专场讲习会！



“把基础款的口感和品控把控好再去做创新，好吃的产品需要更多的工序”



黄油庞多米面团

原料

- NIPPN拿破仑小麦粉 500g
- NIPPN凯萨琳小麦粉 500g
- 布鲁曼酵母 8g
- 细砂糖 100g
- 食盐 20g
- 鲁邦种 200g
- 诺曼底发酵奶油 220g
- 水 610g
- 多加水
 - 水 120g

制作过程

螺旋搅拌机	
搅 拌	L 5 H 5 ↓ (黄油) L 1 H 4 分~
面团温度	27℃
基本发酵	27℃、80% 30分
冷 冻	盖上塑料膜 -23℃ 3小时~
冷 藏	5℃ 12小时~
发 酵	25℃ 60分~
分割重量	根据模具尺寸分割
容 积 比	3.8
松 弛	25分
成 形	卷两次
醒 发	38℃、80% 约50分 (超过模具)

面团应用 · 肉桂卷

- 黄油庞多米面团 1650g
- 肉桂粉 15g
- 细砂糖 300g (与肉桂粉混匀备用)

1. 将黄油面团擀开至 50cm长 × 30cm宽
2. 在2/3面团上均匀撒上约一半肉桂糖
3. 将没有撒肉桂糖的1/3部分折叠覆盖在已撒糖的部分上
4. 将折成1/3的面团擀开至 65cm × 35cm
5. 在面团的前端抹一层黄油，撒上剩余的肉桂糖，从身侧开始卷起面
6. 将卷好的面团切成每块80~85g的小卷
7. 将切好的面团切口朝上排列在烤盘上
8. 醒发 27℃ 60分~
9. 放上一小块黄油进行烘烤
10. 烘烤温度 230℃/200℃ 15分~
11. 烘烤后，涂上糖浆



浓郁肉桂香气，面包体柔软

面团更多应用

- 黄油庞多米吐司
- 红茶奶油提子面包

拿破仑布里欧面团

原料

- **NIPPN拿破仑小麦粉**  700g
- **NIPPN梦力B小麦粉**  300g
- **布鲁曼酵母**  6g
- 细砂糖 140g
- 食盐 21g
- 全蛋 180g
- **诺曼底发酵奶油**  380g
- **龙眼蜂蜜**  30g
- 牛奶 280g
- 南瓜泥 150g
- 水 300g
- 鲁邦种 100g
- **多加水**
 - 水 150g

制作过程

螺旋搅拌机		
搅 拌	L5H6↓ (油脂) L1H3↓ (汤种) L2H2分	↓ (水) H2分~
面团温度	22℃	
基本松弛	27℃ 30分 P	
冷 冻	盖上塑料膜 -23℃ 3小时~	
冷 藏	5℃ 12小时~	
发 酵	25℃ 60分~	
分 割	50g(馅料30g)	
成 形	包馅、放入模具中, 模具型号 三能SN9042	
醒 发	27℃、80% 60分~	
烘 烤 前	干燥5分钟	
烘烤温度	上火210℃, 下火250℃, 12-13分钟	



口感与蛋糕非常相似, 断口性好

面团应用 · 拿破仑布里欧

- 黄油庞多米面团 50g
- 馅料 30g
 - 牛奶 300g
 - **kaneka馅料牛奶风味** 100g

面团更多应用

- 提拉米苏菠萝包

拿破仑布里欧面团

原料

- **布里欧面团**
 - **NIPPN拿破仑小麦粉**  700g
 - **NIPPN梦力B小麦粉**  300g
 - **布鲁曼酵母**  6g
 - 细砂糖 140g
 - 食盐 21g
 - 全蛋 180g
 - **诺曼底发酵奶油**  380g
 - **龙眼蜂蜜**  30g
 - 牛奶 280g
 - 南瓜泥 150g
 - 水 300g
 - 鲁邦种 100g
- **多加水**
 - 水 150g
- **巧克力布里欧面团**
 - 布里欧面团 1000g
 - **可可粉**  25g
 - 开水 50g
 - **耐烤巧克力水滴**  125g

甘纳许

- **耐烤巧克力水滴**  100g
- 牛奶 40g
- **飞雪超高温灭菌稀奶油**  30g
- **诺曼底发酵奶油**  10g

猫舌饼干面糊

- **NIPPN钻石小麦粉**  100g
- 糖粉 100g
- 蛋白 100g
- **诺曼底发酵奶油**  100g

制作过程

螺旋搅拌机		
搅 拌	L5H6↓ (油脂) L1H3↓ (汤种) L2H2分	↓ (水) H2分~
面团温度	22℃	
基本松弛	27℃ 30分 P	
冷 冻	盖上塑料膜 -23℃ 3小时~	
冷 藏	5℃ 12小时~	
发 酵	25℃ 60分~	
分 割	55g(馅料15g)	
成 形	包馅、放入模具中, 模具型号 三能SN9427	
醒 发	27℃、80% 40分~	
烘 烤 前	挤上15g猫舌饼干面糊 上面放上扁桃仁进行烘烤	
烘烤温度	210℃/200℃ 12分钟~	

面团应用 · 巧克力甘那许



- 飞雪超高温灭菌稀奶油和牛奶加热 (约80℃)
- 耐烤巧克力水滴和诺曼底发酵奶油隔水加热
- 少量多次加入加热后的稀奶油和牛奶

- 将软化的诺曼底发酵奶油与糖粉混合
- 搅匀打散蛋白并混合均匀
- 开始分离时少量多次加入面粉搅拌至光滑无颗粒
- 面团醒发后挤上15g猫舌饼干面糊
- 上面放上扁桃仁进行烘烤

澳洲奶酪：从牧场到餐桌的美味之旅

REPORT BY ZEELANDIA



澳大利亚，这个位于南半球的国度，以其得天独厚的自然环境和严格的食品安全标准，成为了全球乳制品的重要产地。本文将带您了解澳洲奶酪从牧场到餐桌的旅程，探索其背后的自然馈赠与匠心工艺。

一、纯净的澳洲牧场

得益于其独一无二的地理位置和优越的自然环境，澳大利亚的乳品产业得以蓬勃发展。四面环海的澳大利亚，享有独立而纯净的生态系统。位于南纬37度的东南部温带区域，被誉为“黄金奶源带”，这里的气候宜人，雨量充沛，为牧草的生长提供了得天独厚的环境。作为澳大利亚农业的支柱产业之一，奶牛养殖业以自然草原放养为核心，严格遵循每公顷土地不超过4.3头奶牛的标准，确保奶牛有充足的运动和足够的户外活动空间。在澳洲，奶牛们享有广阔的草原和清新的空气，每隔13个月还能享受为期2个月的“带薪假期”，在此期间，它们可以自由自在地活动，这不仅保障了奶牛的健康，也提升了它们的福祉。此外，澳洲在牧草管理上禁止使用除草剂或杀虫剂，确保奶牛摄入最天然的草料，进而产出最高品质的牛奶。

二、严格的质量管理体系

澳大利亚食品安全局提出的“从牧场到餐桌”质量控制标准，确保了乳制品的质量安全。这一管理体系将食品安全管理的重点放在检测和减少食品本身在食品链中可能受感染的每个环节上，而不是在加工过程即将结束时再寻找产品问题。这种全程可追溯的食品安全体系，为澳洲奶酪的品质提供了坚实的保障。

三、奶酪的制作与成熟

澳洲奶酪的制作是一个既科学又艺术的过程。从新鲜的牛奶开始，经过巴氏杀菌、凝乳、分离乳清、发酵等步骤，最终形成不同质地和风味的奶酪。发酵过程中的温度、湿度和时间都需要精确控制，以保证产品的品质和一致性。

四、奶酪的享用

澳洲奶酪不仅是一种食物，更是一种文化和生活方式的体现。在享用奶酪时，建议让奶酪恢复至室温，以释放其风味。搭配水果、坚果或面包，可以进一步衬托出奶酪的风味。澳洲奶酪可以作为餐桌奶酪、沙拉、烧烤的配料或烘焙原料，为日常饮食增添丰富的口感和营养。

澳洲奶酪的美味之旅从纯净的牧场开始，经过严格的质量管理体系和匠心独运的制作工艺，最终成为餐桌上的美味佳肴。每一次品尝，都是对澳洲自然馈赠和传统工艺的致敬。



保利奶油干酪

源自澳洲黄金奶源地的新鲜奶酪

澳大利亚原装进口 清真认证品质保障

质地细腻
奶香浓郁

入口顺滑
咸酸融合

操作便捷
应用广泛



奶酪贝果



芥末奶酪马里奥



生乳蛋糕卷



芋泥巴斯克



乳酪司康

可直接涂抹食用，也可以作为夹馅、做餐的配料或加入慕斯、鲜奶油、卡仕达、面团中使用



2kg/条装



8条/箱装

保利奶油干酪

原产国：澳大利亚

保质期：12个月

包装规格：2Kg/条*8条/箱

贮存方式：1℃-4℃冷藏贮存

开封后，请于3日内使用完毕



保利生乳蛋糕卷

准备原料

BAKERY INGREDIENTS

蛋糕体	重量 (g)
01.牛奶	200
02.色拉油	100
03.保利奶油干酪	200
04.蛋黄	400
05.糖	40
06.NIPPN钻石小麦粉	100
07.蛋白	290
08.塔塔粉	3
09.糖	130
10.芝兰雅香草精 (荷兰)	7
11.柠檬汁	10

内馅

01.飞雪超高温灭菌稀奶油	600
02.细砂糖	50
03.保利奶油干酪 (软化)	180
04.柠檬汁	5

操作步骤

METHOD

蛋糕体

- ① 将牛奶、色拉油、保利奶油干酪混合，隔水加热60°C后，加入NIPPN钻石小麦粉进行搅拌，再加入芝兰雅香草精，混合拌匀
- ② 蛋黄与糖混合，打发拌匀，打发比重0.28
- ③ 将②加入①内，拌匀
- ④ 蛋白、塔塔粉、柠檬汁混合，打七成发，加入③拌匀，隔水200g进行烘烤
烘烤温度：上火210°C，下火150°C 烘烤时间：16分钟

内馅

- ① 将飞雪超高温灭菌稀奶油与细砂糖混合进行打发，打发至八成后加入软化的保利奶油干酪和柠檬汁，拌匀

组合步骤

蛋糕分两片，一片抹内馅350g,卷起后冻硬，切厚度3.5cm



更多原料应用配方 · 欢迎咨询当地业务

你选对了烘焙用的巧克力吗？

市面上有各式各样的巧克力，无论甜度、可可脂含量、风味和用法都不同，而烘焙对于材料比例都有很高的要求，究竟要怎么选才是合适呢？

1.纯脂巧克力与代可可脂巧克力的区别？

巧克力原料可以分为「纯脂巧克力」和「代可可脂巧克力」。两者最大分别在于使用的油脂，纯脂巧克力由天然可可豆提取物制作，主要成分是可可脂、可可液块；代可可脂巧克力顾名思义则以植物油脂替代可可脂。纯脂巧克力的味道、风味和香气都较为优胜，但操作上必须要调温使用，而且价格一般比较昂贵；代可可脂巧克力价格便宜，能大大降低成本，无需调温就能直接使用，制作方便。从成本控制和操作便捷角度而言，代可可脂巧克力更具经济优势。

2.如何保存巧克力？

纯脂巧克力在可可脂完成调温后，对温度有一定的要求，最佳温度为12-20°C，理想的相对湿度保持在50%-60%之间；代可可脂巧克力由于植物油比例高，相对纯脂巧克力，常温15-25°C存放即可。无论是纯脂巧克力还是代可可脂巧克力，都需遵守阴凉干燥，避光密封存放原则。由于在冰箱中储存时可能会发展出“白霜”或“油脂分离”，影响其口感和外观，因此避免冰箱和冰柜存放。

3.如何融化巧克力最好？

小批量调温操作常见用隔水调温法融化，即巧克力切成碎块，（或者使用巧克力纽扣，更轻松融化）放入干净的融化锅内，将融化锅放入一个装满热水的容器，不停搅拌巧克力至融化温度，纯脂巧克力融化后需冷却，再经过升温、冷却到达熟成状态；芝兰雅兰博蔓代可可脂巧克力系列融化至45°C左右即可直接使用。经芝兰雅测试，正常温度50°C左右，甚至较高温度，芝兰雅兰博蔓代可可脂系列巧克力融化都很顺利，完全没有结粒和化不开的问题。

“巧”遇

迪拜巧克力 DIY CHOCOLATE

• 开心果内馅

- | | |
|------------|------|
| 1. 面包丝 | 100g |
| 2. 诺曼底发酵奶油 | 8g |
| 3. 绿开心果酱 | 40g |
| 4. 熟开心果碎 | 5g |

开心果馅

将2加热融化，加入1翻炒至面包丝焦糖色，冷却至室温加入3拌匀，加入4拌匀备用。

巧克力溶液

1+2隔水60℃加热融化，先倒入130g溶液在模具中，转动模具使巧克力均匀的沾在模具中，放入冰箱冷冻10分钟凝固，放入馅料90~100g铺平，再盖上150g巧克力溶液振平。

• 巧克力

- | | |
|------------------|------|
| 1. 芝兰雅代可可脂苦甜巧克力 | 200g |
| 2. 可可国黑巧克力纽扣（纯脂） | 100g |



德麦芝兰雅情人节特辑
情人节甜蜜DIY
和另一半一起制作美味的巧克力吧

Lychee & Rose Fruit Filling

NEW
ARRIVAL

荔枝玫瑰水果馅

果味与花香的浪漫邂逅

风味独特

绵柔荔枝清香
碰撞玫瑰馥郁

口感丰富

含重瓣玫瑰花碎和
30%去核荔枝碎粒果肉

使用方便

开桶即用
可用于装饰、涂抹
夹馅、调味等

荔枝玫瑰慕斯蛋糕



荔枝玫瑰淋面
荔枝玫瑰慕斯
香草戚风蛋糕胚



芝兰雅荔枝玫瑰水果馅
规格：5Kg/桶
保质期：12个月

更多应用



荔枝玫瑰提拉米苏



荔枝玫瑰芝士蛋糕



荔枝玫瑰可露丽

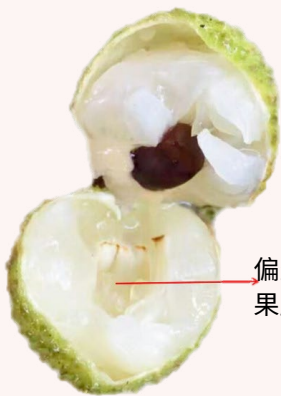


荔枝玫瑰天鹅泡芙

从原材料到最终产品，我们都很关注！

选料有讲究

精选去核荔枝肉



成熟度适中时
果膜开始有明显变褐现象

偏生时
果膜无明显褐色现象



去核荔枝肉具有果大肉厚、口感细腻、味道清香的特点。自然纯熟的荔枝果肉带有褐色果膜碎粒，果馅中出现褐色碎粒属于正常现象。芝兰雅荔枝玫瑰水果馅中含有30%的去核荔枝碎粒果肉。这些碎粒不仅确保每一口水果馅都能品尝到荔枝的鲜美，还让果肉在烘焙佳品中分布得更为均匀。



平阴重瓣红玫瑰



平阴玫瑰源自中国山东省济南市平阴县，被列为国家地理标志保护产品，并被誉为全球优质玫瑰品种之一。其特点包括：花瓣丰满且质地厚实，色彩艳丽，呈现出迷人的深紫红色。轻嗅其芬芳，口感醇厚，带有淡淡的甘甜与微妙的酸味，让人回味无穷。

荔枝玫瑰水果馅·搭配学



+鲜奶油



+奶油奶酪



+卡仕达酱



+吉利丁粉

Happy Girl's Day

微醺下午茶·女生特辑

酒渍樱桃是一种将樱桃浸泡在酒中制成的食品，它不仅保留了樱桃的甜美，还融入了酒的香气，以其香、酸、甜的特点，能够在不影响整体餐品口感的前提下，增加适宜入口的风味。它不仅能够增添风味，提升价值感，还可以作为装饰使用，给主厨们提供了发挥创意的空间。

酒渍樱桃常用于制作水果黑森林蛋糕等烘焙食品中，为蛋糕带来让人久久回味的美味。黑森林蛋糕是德国著名的甜点代表之一。德国对黑森林蛋糕的制作有严格的要求，在2003年的德国国家糕点管理办法中规定，黑森林蛋糕是樱桃酒奶油蛋糕，蛋糕馅是奶油，也可以配樱桃，加入樱桃酒的量必须能够明显尝出酒味。蛋糕底托用薄面饼，至少含3%的可可粉或脱脂可可，也可以使用酥脆蛋糕底；蛋糕外层用奶油包裹，并用巧克力碎末点缀。在德国销售的蛋糕，只有满足以上条件，才有资格称的上是「黑森林蛋糕」。

德麦芝兰雅所售的法国糖水樱桃罐头，采用法国当地传统工艺制作，选用当地大樱桃浸泡至醇香的樱桃白兰地中。法国糖水酒渍樱桃制作成品有明显酒味，每一口微醺甜点，都是味蕾的轻启之旅。优雅微醺，甜蜜午后。微醺的甜蜜，是女孩们午后的小确幸，更是一种优雅的生活态度。



MENU 1
黑森林蛋糕
Schwarzwälder Kirschtorte
PICK NOW

MENU 2
酒渍樱桃蝴蝶结
Danish Pastry
PICK NOW



MENU 3
酒渍樱桃蛋糕卷
Cake Roll
PICK NOW



法国糖水樱桃罐头 规格：1.05kg/瓶；6瓶/箱
酒精度：15%vol，法国进口
醇香樱桃白兰地泡制，酒香馥郁
优选法国产樱桃，果实颗粒饱满，去梗去核
天然醇正，不添加色素及防腐剂
用途广泛，开罐即用，适合表面装饰或夹层等

百城机械第11届英雄联盟新品发表会圆满落幕

By 烘焙工会 ACBA新世界



▲主办方百城机械、各类协办厂商和参会嘉宾大合照

11月13日，备受瞩目的百城机械第11届英雄联盟新品发表会在江苏苏州举行。此次发表会不仅展示了烘焙行业在技术与产品创新方面的最新成果，还吸引了众多业内精英与客户的关注，共同见证了这一行业盛会。

在国内消费市场发生深刻变化和烘焙行业迎来大变革的当下，本次发布会不仅是一场产品的盛宴，更是一次对行业痛点精准把脉、对客户需求深刻理解的智慧碰撞。

此次发布会，不仅瞄准了终端饼店在转型过程中的迫切需求与痛点，更以一种前所未有的姿态，构建了一个集创新、整合、高效于一体的产业链平台，为行业未来发展指明了方向。德麦芝兰雅大师许智信应用日式三重包馅技术，打造出外观如火山般的「巧克力火山司康」与「紫薯烧」面包，呈现多层次的口感。

百城机械第11届英雄联盟新品发表会的圆满落幕，标志着烘焙行业在创新与发展的道路上又迈出了坚实的一步。

HM558机器特性

产品重量	10-300克
产 能	每分钟最高100个
机器尺寸	长170×宽90×高150/公分；480公斤
电 力	3相，220伏特，4千瓦



百城机械 | HM-558全自动包馅成型机



百城HM-558全自动包馅成型机，拥有多国专利认证。专门生产烘焙点心、饼干糕点，以及肉类鱼浆加工调理食品。此机为高速产能、操作简单、清洁方便、单机多功能的食品包馅机，适合多样化食材特性，柔软黏腻材质亦可顺畅产出；且可透过电脑控制面板来调整产品大小、长度、皮馅比例，更可以记忆100组产品数值，让您一机多用，轻松调出资料即可迅速投入大量生产。HM-558机型可塑性高，加装二次整形器，可做切断、压扁、搓圆等外观之塑型；更能选配双重馅装置、干粉装置等，提升产品竞争力。

原文链接：https://mp.weixin.qq.com/s/2E0nHe_Pky4cIleeLBagcQ
https://mp.weixin.qq.com/s/v7y-2ZqVOZ7z8QFJzm_4tg

原料推介

芝兰雅软司康粉



- 操作简单，品质稳定
- 外形坚挺饱满，内部组织细腻松软
- 口感酥松，英式下午茶经典搭配

规 格 5公斤/箱
保质期 09个月

芝兰雅面包用紫薯油豆沙馅



- 精选天然紫薯原料
- 风味自然，绵软沙滑，口感绵柔
- 用于面包包馅等

规 格 5公斤/包
保质期 08个月

英雄联盟演示配方



巧克力火山司康

HM558包馅机+馅中馅机

- 原味面团
 1. 芝兰雅软司康粉 6000g
 2. 诺曼底发酵奶油 1495g
 3. 全蛋 2396g
- 巧克力面团
 1. 原味面团 4900g
 2. 兰博蔓可可粉（马来西亚） 130g
- 夹心内馅
 1. 保利奶油干酪 8235g
 2. 糖粉 837g
 3. 耐烤巧克力水滴（马来西亚） 1350g
 4. 芝兰雅白沙司粉 810g
- 表面装饰
 1. 芝兰雅杏味果胶 1000g
 2. 水 500g

操作步骤

- 原味面团：1+2拌匀，加入3拌匀
- 巧克力面团：1+2拌匀
- 夹心：1软化加入2、3拌匀，再加入4拌匀。
- 表面装饰：1+2煮到杏味果胶完全不见，刷表面5g

使用百城机械HM558，基础二重包包馅应用，透过外皮内馅两端传动机制，设定合适的吞吐量输出皮馅材料，搭配切刀捏合包覆成型75g（外皮50g，夹心内馅25g）
烘烤温度：上火190℃，下火140℃，烤20分钟左右

产 能：每分钟40~60颗

	冷冻半成品	冷冻成品
存储条件	-18℃冷冻保存	
存储周期	建议7天以内	建议3个月以内
出品方式	不解冻 直接烘烤后出品	解冻后上火190℃，下火140℃ 烘烤5分钟后出品



紫薯烧

HM558+排盘机

- 外皮
 1. 芝兰雅D+4麻薯B粉 480g
 2. 3Q麻薯粉 3280g
 3. NIPPON鹰牌小麦粉 960g
 4. 细砂糖 400g
 5. 水 1600g
 6. 全蛋 1760g
 7. 色拉油 1200g
 8. 乐透乳化剂（荷兰） 400g
- 馅料
 1. 面包用紫薯油豆沙馅 10000g
- 表面装饰
 1. 紫薯全粉 1000g
 2. 细砂糖 500g
 3. 海藻糖 500g

操作步骤

- 皮：所有原料拌匀
- 表面装饰：1~3拌匀

使用百城机械HM558，基础二重包包馅应用，透过外皮内馅两端传动机制，设定合适的吞吐量输出皮馅材料，搭配切刀捏合包覆成型35g，（皮25g，馅10g）沾表面装饰2g
烘烤温度：上火180℃，下火140℃，烤25分

产 能：每分钟40~60颗

	冷冻半成品	成 品
存储条件	-18℃冷冻保存	常温储存
存储周期	建议6个月以内	建议3天以内
出品方式	解冻后按烘焙流程装饰， 烘烤后出品	-

寒冬之中，心已预热，面包脑袋们已经迫不及待开始策划起2025年春天的踏青郊游之旅。想象那时，阳光明媚，和风轻拂，与知己良朋一同沐浴在生机勃勃的自然怀抱中，共享那些诱人的烘焙佳肴！本期德麦芝兰雅的烘焙师傅们，以春季为主题，特地为大家精心准备了6款风味各异的面包和6款五颜六色的蛋糕卷，相信在这缤纷的选择中，定有一款能触动你的味蕾！春天里，跟着德麦芝兰雅，当个幸福的烘焙脑袋，一起嗨皮吧！

Hi! 出去嗨

2025春季踏青面包·产品推介



春日缤纷蛋糕卷·产品推介

德麦芝兰雅蛋糕预拌粉
有颜值 有价值 更有品质！



丁科耀
总部面包研发经理

日式丹麦荔枝玫瑰小吐司



为了贴合踏青的氛围，我从家喻户晓的吐司品类进行研发。这款吐司由NIPPON拿破仑小麦粉和鹰牌小麦粉混合而成，独特的混粉工艺赋予了其酥脆的外皮和柔软的内部结构。经过一夜低温发酵的面团，与法国诺曼底的优质片状奶油相融合，折叠而成。搭配我们公司新研发的荔枝玫瑰果馅，这款吐司散发出浓郁的乳香、果香和花香，相信女孩子会非常喜欢。

虎皮球软欧



调理面包深受大家喜爱，秉持着无肉不欢的创作初衷，我使用了芝兰雅独家代理的烟熏风味高熔点奶酪丁和经过爆炒的培根，精心制作了烟熏芝士培根馅。在这款馅料中，我还特别添加了玉米粒，以玉米的甘甜来衬托培根的咸香。为了使这款面包具有非一般的软润口感，我在面团中特别加入了隔夜中种和烫面。至于面包表皮的斑驳脆皮纹理，则是我特制的虎皮酱所赋予的。你细细品味这虎皮脆皮，还能尝出一丝大米的味道。总的来说，这款面包凝聚了我许多巧思。



马超
总部面包研发师

山城薄饼



这款产品感谢广西区域李恒师傅的分享！由于使用了NIPPON拿破仑小麦粉与钻石小麦粉混粉制作，这款产品的麦香风味和酥脆质地相较普通面粉制作的产品会更明显；制作过程中有加入液种老面，这样可以使产品风味进一步提升，总的来说这款产品我认为它薄脆的口感与表面涂抹的咸辣香葱馅是非常完美的融合。再一次感谢李恒师傅与大家分享这么棒的产品，期待能与更多办事处的师傅共同进步。

黄豆可颂



这款平凡的羊角可颂中蕴含着深厚的烘焙艺术。我选用NIPPON拿破仑小麦粉和钻石小麦粉，将两种面粉巧妙混合，制作出的面团让成品的口感和嚼劲大大提升。经过一夜冷藏的面团，包裹上源自法国诺曼底的优质片状黄油，先四折再三折，经过两次冷藏松弛后，塑形成羊角形状。完成最终发酵后，进行烘烤。烘烤完成冷却后，注入用即食熟黄豆粉特调的卡仕达内馅。这款融合了西式可颂的酥脆口感与中式豆乳独特风味的羊角可颂，中西合璧，清新爽口，余味悠长。



徐长乐
总部面包研发师

烟熏鸡罗勒恰巴塔



恰巴塔作为一款高含水量的意式面包，非常适合使用吸水性佳的拿破仑小麦粉制作，这款产品面团含水量>90%，融入橄榄油和油渍番茄，可以增添它的风味，我选用烟熏鸡肉搭配带有烟熏风味的高熔点奶酪丁，双重叠加的烟熏风味是这款产品显著的特色，此外我还加入新鲜罗勒叶，作为这款产品的点睛之笔，烟熏风味在罗勒的清香映衬下，恰到好处。

芥末奶油杂粮布里奥斯



这款产品目前在市场上非常流行，我从控制产品成本的角度出发，采用了芝兰雅布里奥斯粉来制作，这比杏仁酱烤制的酥脆表皮更为经济实惠。此外我在面团上做了升级，加入了芝兰雅的杂粮面包粉，芝兰雅的杂粮面包粉里含有多营养谷物，这样做的目的是为了让食客在享受美味的同时，也能摄入更多的膳食纤维。馅料部分我参考了西餐的佐餐酱，用澳洲风味的保利奶油干酪，与黄芥末做调配，这种组合的调配推荐大家可以试试，真的非常美味。



开心果椰奶冻卷

- 芝兰雅戚风轻松打蛋糕粉
- 芝兰雅绿开心果酱



樱花桃桃卷

- 芝兰雅樱花风味蛋糕粉
- 芝兰雅多肉桃桃果馅



提拉米苏卷

- 芝兰雅港式戚风蛋糕预拌粉
- 芝兰雅提拉米苏慕斯粉



葡萄星空卷

- 芝兰雅葡萄风味蛋糕粉
- 芝兰雅多肉葡萄果馅



红丝绒山楂库利卷

- 芝兰雅红丝绒蛋糕粉
- 芝兰雅吉利丁粉



柠檬梦龙卷

- 芝兰雅柠檬蛋糕粉
- 芝兰雅代可可脂白巧克力



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