

“德麦芝兰雅-烘焙业发展好帮手”

Zealandia
德麦芝兰雅

Baking news! 烘焙资讯

春季特刊
2026
NO.06

烘焙从业者
都在看!

P16新品上市
焦糖脆脆粉

P04高纤面包粉/P19双莓水果酱
P18糯米蛋糕粉/大米慕斯粉

KANEKA P08
馅料专场讲习会

日本烘焙流行趋势
从“高含水”到“食材革命”

汤种“新玩法”
日式烘焙里的面团口感密码

巧克力纽扣融化技巧



P14纯脂风味黑巧克力纽扣
(代可可脂)



岸寿夫(日本资深烘焙大师)



P02素食烘焙
健康浪潮下的
烘焙行业新蓝海

P06解锁烘焙里的杏仁香
从品种到应用的全攻略

让“馅”跳出了调味配角的定位
成为决定产品竞争力的“口感锚点”



扫码了解更多

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

天满 Temma 蛋糕杯

NOW, MORE, NEW,
TEMMA
无锡天满纸器

年度热销

● 郁金香纸杯 (白色)

品号: 616D861/616D862
规格: 300只/条、3000只/箱

● 正方形蛋糕杯 (白色)

品号: 616D871/616D872
规格: 800只/条、12000只/箱

● 布丁芝士帽蛋糕纸托

品号: 616D921/616D922
规格: 300只/条、3000只/箱



公司名称: 无锡天满纸器有限公司
www.temma.cn
网址: www.temma.cn





Vegetarianism Baking

素食烘焙

健康浪潮下的烘焙行业新蓝海



如今植物基理念越来越融入日常饮食，健康需求也从“可选项”变成了“必选项”，素食烘焙正肉眼可见地从小众圈子走出来，成为烘焙行业里超有潜力的新方向。不管是社区面包房的素欧包、精品店里的禅意糕点，还是家庭烘焙常用的无蛋配方、连锁品牌的功能款产品，素食烘焙都在悄悄改变着行业的产品样子和大家的消费习惯。对烘焙从业者来说，读懂这背后的需求变化，就是抓住新的市场机会。

市场升温

从小众需求到大众选择

素食烘焙能火起来绝非偶然，而是大家健康意识提升、消费越来越讲究，再加上供应链越来越成熟共同作用的结果。

据《2025至2030中国素食面包市场销售规模及未来经营效益盈利性报告》数据显示，2025年中国素食烘焙市场规模已经突破180亿元，年复合增长率达到12.8%，比传统烘焙行业整体增长快多了。

这组数据背后，是喜欢素食烘焙的人越来越多——从最初严格的素食主义者，慢慢覆盖到关注健康的都市白领、追求品质的Z世代，还有需要控糖、乳糖不耐受的特殊饮食人群，形成了多元化的消费圈子。

素食主义者

Z世代人群

特殊饮食人群

消费场景的不断拓展也让市场越来越火。早餐时间，20-40元的平价素欧包成了写字楼上班族的便捷选择；下午茶时分，颜值超高的植物基慕斯、渐变果蔬面包，更是年轻人打卡分享的社交好物；到了节日里，素食月饼、素馅年糕这些产品更是打破了传统节日烘焙的固有品类。



产品革新

原料、技术与文化的三重赋能

素食烘焙的核心竞争力，就是打破大家“无蛋奶就不好吃”的固有印象，而这离不开原料、技术和文化的三重助力。

原料

在原料方面，植物基替代已有很成熟方法：用椰奶、燕麦奶替代牛奶；用亚麻籽凝胶模拟鸡蛋的乳化效果；用椰子油、牛油果油替代黄油；杏仁粉、椰子粉做出无麸质的款式。并且随着大豆蛋白、豌豆蛋白等植物基国产化的大幅提升，让原料的成本下降，素食烘焙产品的性价比越来越高，大家也更容易接受。

技术

技术创新则帮素食烘焙实现了口感升级。比如酶解改性技术，能让豌豆蛋白的乳化性和保水性大大提升，做出的奶油和动物奶油一样细腻；低温发酵技术解决了植物面团发酵不够、吃起来发硬的问题，让素面包的松软度提升了；天然防腐技术的突破更是解决了行业大难题，添加迷迭香提取物、维生素E这些天然成分，就能把素食烘焙产品的货架期延长到15-20天，为批量销售打下了基础。

文化



文化赋能还让素食烘焙有了不一样的竞争力，其中寺庙系素食烘焙的走红特别有代表性。像灵隐寺的桂花糕、龙华寺的绿豆饼，都坚持“无蛋奶、无荤油、配方简单”的原则，用的是寺里自己的食材，包装也是油纸裹着、印上寺章的简约风格，

把禅意文化和吃的体验完美融合，复购率比普通糕点高出30%。这种“文化+产品”的模式，不仅让产品能卖得贵一点（溢价率能达到30%-40%），还形成了独特的品牌记忆点，给行业提供了新的创新思路。

从业指南

抓住趋势的三大核心方向

对于烘焙从业者来说，想布局素食烘焙市场，找对定位、精准发力就好，重点可以关注这三个方向。

▶ 第一 瞄准细分人群做精准产品

给控糖人群做零蔗糖植物基挞、高纤维素面包；给小朋友做无添加素饼干、果蔬味素蛋糕；给健身人群研发高蛋白素面包，精准匹配需求才能提高复购率。

▶ 第二 优化供应链、控制成本

优先选国产植物基原料，能降低原料成本；通过标准化生产提高效率，再用低温发酵、天然防腐这些技术减少损耗，这样盈利空间会更大。

▶ 第三 做好场景化营销和体验

线下门店可以装成禅意风或者潮流风，吸引年轻人来打卡；线上推出小份装、即食款，适配早餐外卖、下午茶配送这些场景，还能分享配方教程、产品测评，增加和用户的粘性。

这里要提醒下，素食烘焙不是“简单替换原料”就行，而是对烘焙工艺和产品理念的升级。从业者既要守住“健康、天然”的底线，避免出现“伪素食”“高糖素烘焙”这样的问题，也要好好打磨口感和风味，让大家在追求健康的同时，也能吃到好吃的烘焙产品。

结语

健康化、功能化、文化已经成了烘焙行业的核心趋势，而素食烘焙正是这一趋势的集中体现。从原料创新到技术突破，从场景拓展到文化赋能，素食烘焙正在为烘焙行业打开一片新蓝海。对每一位烘焙从业者来说，只要紧跟大家的消费需求、不断创新升级，就能在这片蓝海里抓住机会，实现长远发展。

高纤实力派!



高「纤」面包粉

给烘焙注入天然健康能量

新品上市
NEW 美美美



● 法式高纤果脯面包

轻松获取谷物营养
一站式满足健康需求



规格:1kg/包

高纤

高膳食纤维
47.6g/100g

清洁标签

无冗余添加剂
食用更安心

家庭/商业
通用

操作简单
全场景烘焙适配



FH全粒粉

整粒小麦研磨·营养价值极高



超细粉质，入口好消化~

FH全粒粉

[強力・細かい]

FH
ZENRYUEN
NET 25kg

规格: 25公斤/包

蛋白质:13.5+2.0%

灰分:1.6±0.3

适用性广

商品适用性广
抑制了全粒粉的苦涩，口味接受度高

制粉技术独特

采用NIPPN独特的制粉技术
可以达到和普通小麦粉一样细致的粒度

操作性好

产品品质好
添加量较高的情况下也可以做出各种商品

杂粮面包粉

0添加

更干净的配料表



5公斤/箱
品号:4011018



25公斤/包
品号:4011019

营养健康
低GI



*建议添加量为面粉量的10-15%

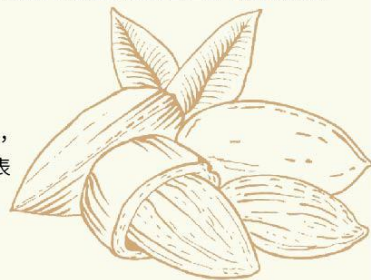
解锁烘焙里的杏仁香

从品种到应用的全攻略

在烘焙的香气宇宙里，杏仁香是不可或缺的存在。但不少烘焙爱好者常困惑，不同杏仁品种风味为何差异显著？不用香精，又如何调出自然浓郁的杏仁香？今天，我们就来拆解杏仁香气密码，教你认识品种、掌握实用的杏仁香气运用技巧。

先分清品类：国产南北杏，风味大不同

提到国产杏仁，首先要明确两个核心品种——南杏（甜杏）与北杏（苦杏），二者皆为杏桃的种子，也是我们日常制作杏仁茶的核心原料，但风味和香气表现截然不同。



南杏



南杏口感甘甜，杏仁香气温和淡雅，单独使用时能带来清爽的坚果基底味，不会因味道过重掩盖其他食材的风味。

北杏



北杏则是“香气王者”，最大的特点是苦味明显，同时杏仁香味异常浓郁厚重，这也是它能成为“天然增香剂”的关键原因。很多人追求的醇厚杏仁香，其实都离不开北杏的加持。

这里要分享一个烘焙圈的实用小技巧：无需依赖香精，仅靠南北杏的搭配就能调出饱满的杏仁香。无论是使用南杏，还是西班牙杏仁，只需加入一两颗北杏，一同放入调理机打碎，就能释放出自然的杏仁香气。如果觉得香气不足，再酌情增加北杏的用量，直到达到自己满意的香气浓度。这种搭配既保留了杏仁的天然质感，又能精准控制香气强度，避免了香精带来的化学感。

进口杏仁粉：烘焙界的“风味选手”大比拼

除了国产杏仁，进口杏仁粉也是烘焙中的常用原料，其中西班牙、美国的杏仁粉最具代表性，它们的风味特点和适用场景各有侧重，选择时需根据烘焙需求精准匹配。

西班牙杏仁粉是“浓郁风味派”的代表，虽然没有北杏的苦味和厚重香气，但它的杏仁味纯度高、浓度足，是很多高端烘焙的首选。最典型的应用就是法国马卡龙——我们吃到的绝大多数法式马卡龙，都依赖西班牙杏仁粉带来细腻绵密的口感和纯粹的杏仁香气，这也是马卡龙能拥有标志性坚果风味的核心原因。



美国杏仁粉则是“性价比与量产之选”。它的优势在于产量大、供应稳定，价格相对亲民，但杏仁味相对清淡，适合对杏仁香需求不高、追求食材性价比，或是需要搭配其他重风味食材（如巧克力、水果）的烘焙配方。使用美国杏仁粉时，如果想提升杏仁香气，同样可以借鉴南北杏的搭配思路，少量加入北杏碎进行增香，效果显著。

烘焙杏仁香运用：避坑指南与精准搭配

了解了不同杏仁的风味差异后，在烘焙中运用时还需注意这几项，才能让杏仁香发挥到最佳：

1.

北杏用量需控制：北杏虽香，但苦味明显，过量使用会让成品口感发苦，影响整体风味。建议从少量开始尝试，逐步调整至理想香气。

粉碎时要注意粉碎时避免过度摩擦产热，否则可能导致杏仁出油，影响成品口感。

2.

粉碎方式影响香气释放：杏仁的香气成分需要通过粉碎才能充分释放，使用调理机打成细粉或碎粒，比直接使用整颗杏仁的香气更浓郁。



3.

根据成品需求选原料：制作杏仁茶、中式杏仁点心时，优先选择国产南北杏搭配，更贴合传统风味；制作马卡龙、西式坚果蛋糕等精致甜点时，西班牙杏仁粉是首选；批量制作基础款坚果点心或对成本敏感时，美国杏仁粉是更合适的选择。



4.

拒绝香精，回归天然：通过不同杏仁品种的搭配，完全可以调出媲美香精的浓郁杏仁香，且天然原料带来的香气更醇厚、更有层次，也更符合当下健康烘焙的趋势。

其实，烘焙中的杏仁香没有绝对的“最优解”，无论是国产南北杏的经典搭配，还是进口杏仁粉的精准适配，核心都是根据自己的口味偏好和烘焙需求选择合适的原料。掌握了不同杏仁的风味密码，你就能在烘焙中轻松调出专属的杏仁香气，让每一款点心都拥有独特的风味记忆。

以汤种筑基底·以馅料赢市场

日本流行烘焙商品焕新口感 打开烘焙新可能



日本烘焙流行趋势 从“高含水”到“食材革命”

5年前，“高含水面团”是日本烘焙圈的绝对主角。软嫩拉丝、锁水保湿的特质，让多数日式面包店争相采用，却也因“家家雷同”快速消解了“日式面包”的新鲜感，口感趋同成了行业新痛点。

当同质化瓶颈显现，“差异化”成为破局关键，烘焙师们开启食材与工艺的创新探索。低温汤种革新首当其冲，面粉与水按比例混合，制成具有流动感的面糊状基底，再融入土豆泥、米粉、南瓜泥等副材料。这类改良汤种不仅能大幅强化面团保湿性，让面包口感更水润柔韧，更能借助天然食材的特性提升面团价值感。从高含水的趋同，到差异化的创新，日式烘焙用食材巧思与匠心，让面包从单一口感走向千滋百味，重新抓住食客的胃与心。

日本资深烘焙专家 岸寿夫

在烘焙行业创新融合的趋势下，芝兰雅公司携手kaneka钟化精准把握市场风向，联合打造了一场内容前沿、实操性强的专题讲习会。

本次讲习会特别邀请了深耕日本烘焙领域的资深专家岸寿夫担任主讲人，围绕日本流行烘焙商品的落地生产，给大家带来兼具专业深度与实践指导意义的干货分享。

当我们还在惊叹日式面包的“云朵口感”时，日本烘焙圈已经在“同质化”与“差异化”的拉扯里，跑出了新方向。这股从东京面包房蔓延到大阪社区店的潮流，或许能为正处在“流量焦虑”与“差异化迷茫”中的中国烘焙品牌提供了创新思路。



日式馅料 从“配角”到“口感锚点”的风味革命

当多数烘焙品牌还在跟风追流行口味时，日式馅料早已用“原料差异”锚定了专属味觉记忆。在岸寿夫老师的馅料讲习会上，“馅”彻底跳出了调味配角的定位——它是决定产品竞争力的“口感锚点”，甚至能凭一己之力成为风味主角。

讲习会上亮相的黑金巧克力布里欧修、榴莲可颂的、焦糖香蕉佛罗伦丹、全粒粉蜂蜜咖喱可丽饼等商品，岸寿夫老师利用kaneka的馅料的运用，让面团有不同风味的时候，使馅料不再是单纯的“辅料”，而是精准调控口感的“关键开关”。



汤种“新玩法” 日式烘焙里的面团口感密码

另外在本次讲习会上讲的最多的就是“副材料的灵活运用”以及汤种比例的调整，以咸蛋黄玉米佛卡夏为例，其配方中汤种占比达35%，远超常规的20%。

汤种比例越高，面团柔软度与保湿性越强，老师建议按需选择，无需盲目追高。



值得关注的是，这款佛卡夏的汤种特意选用北海道梦力B面粉——其高支链淀粉特性能让汤种自带更浓郁的糯性，完美适配佛卡夏的松软基底。汤种制作也暗藏细节：按粉水1:2比例混合后，需加热至60°C以上才能定型；老师的实用技巧是，先将面缸用热水预热，避免倒入100°C沸水后快速降温，确保汤种达到足够糊化温度。做好的汤种可冷藏备用，搭配咸蛋黄、玉米，再自由添加茄子、红椒、莲藕等蔬菜，即可制成口感松软、风味清爽的经典佛卡夏，且能适配奶茶、轻食等不同场景。



这场讲习会带给大家的不仅是具体的配方与工艺，更是传递了“适配本土场景”的创新思路——或许能帮大家跳出“流量焦虑”，在面团的揉捻、馅料的调配里，炼出独属于自己的“差异化王牌”。

NO.1 ~黑金巧克力布里欧修~



严选150种以上来自各国的可可粉和可
液块做成的黑巧克力馅料,巧克力风味浓郁
自然。

原材料(%)

	中种	主面
鹰牌小麦粉	70.0	30.0
砂糖	3.0	20.0
食盐		1.0
诺曼底发酵奶油		25.0
冷冻面团高活性干酵母	1.0	0.7
水	22.0	
鸡蛋	20.0	
蛋黄液		10.0
牛奶		20.0
保利奶油干酪		25.0
低温汤种	15	
Kaneka馅料-黑巧克力风味	20.0	



NO.2 ~焦糖香蕉佛罗伦丹~



焦糖杏仁脆片外壳搭配印尼热带香蕉的甜
美柔软,一口酥脆,一口香甜,让人欲罢不能!
平底烘烤让丹麦更酥脆。

原材料(%)

	烘焙比
鹰牌小麦粉	100.0
砂糖	8.0
食盐	1.6
诺曼底发酵奶油	30.0
冷冻面团高活性干酵母	2.5
水	30.0
鸡蛋	30.0
脱脂奶粉	3.0

使用馅料

Kaneka馅料-香蕉风味	15g
焦糖杏仁香蕉馅料	25g
椰子馅	10g
防潮糖粉	1g



原材料(%)

	烘焙比
鹰牌小麦粉	80.0
梦力B小麦粉	20.0
白砂糖	4.0
食盐	2.1
橄榄油	10.0
冷冻面团高活性干酵母	1.0
水	65.0
汤种	5.0
水	3.0
菠菜	
馅料	50克
Kaneka馅料-咖喱风味	2克
橄榄油	

NO.3 ~咖喱菠菜饅~



汤种佛卡夏面团包咖喱馅,做成带咖喱香
的菠菜饅。含有27种香辛料的咖喱馅和揉入
面团中的菠菜的香甜相得益彰。



原材料(%)

	烘焙比
鹰牌小麦粉	100.0
砂糖	8.0
食盐	1.6
诺曼底发酵奶油	30.0
冷冻面团高活性干酵母	2.5
水	30.0
鸡蛋	30.0
脱脂奶粉	3.0

NO.4

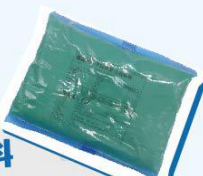
~“榴莲”忘返可颂~



进化版瑞士可颂-外观引人注目&无论从哪
里入口都能感受到清脆的口感。
浓厚的印尼热带榴莲馅和鲜奶油混合,口感
清爽不腻。

使用馅料

Kaneka馅料-榴莲风味	20g
鲜奶油	20g
糖水(糖:水=1:1)	2g



NO.5

~咸蛋黄玉米佛卡夏~



加入汤种的高含水佛卡夏
蔬菜系食材搭配软糯、化口性高的佛卡夏,
两者相得益彰。咸香的咸蛋黄更能突出玉米
的清甜,咸甜交织,让人欲罢不能。

使用馅料

Kaneka馅料-咸蛋黄风味	15g
玉米(切片)	25g
马苏里拉奶酪	25g
酱油	2g
欧芹	1g
橄榄油	1g

原材料(%)

鹰牌小麦粉	80.0
梦力B小麦粉	20.0
砂糖	4.0
食盐	2.1
橄榄油	10.0
冷冻面团高活性干酵母	1.0
水	65.0
汤种	35.0
水	5.0



Kaneka馅料-咸蛋黄风味

规格:1公斤/包,10包/箱



严选原料足量味美,采用先进生产工艺
保型性及化口性优越浓郁咸蛋黄风味,咸甜适中鲜香
口感细腻香醇,入口柔滑满口留香

Kaneka馅料-香蕉风味

规格:5公斤/包,1公斤/包



印尼进口,精选印尼当地优质香蕉品种风味纯熟
还原自然风味耐高温,具有良好保型性
广泛应用于面包、蛋糕、西点、包馅、打奶油等

Kaneka馅料-咖喱风味

规格:1公斤/包,20包/箱



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

Kaneka馅料-榴莲风味

规格:1公斤/包



印尼进口,甄选印尼榴莲制作榴香浓郁
口感顺滑,还原初味
广泛应用于面包、蛋糕、西点、包馅、打奶油等

Kaneka馅料-黑巧克力风味

规格:2公斤/包,1公斤/包



印尼进口,甄选全球优质可可原料风味恬淡醇香
后味自然清苦浓时强健,久而清远广
泛应用于面包、蛋糕、西点、包馅、打奶油等

Kaneka馅料-牛奶风味

规格:5公斤/包,1公斤/包



印尼进口,精选澳大利亚和新西兰优质奶源
香味馥郁无仿香感口感顺滑,宛如农场现制新鲜牛乳
广泛应用于面包、蛋糕、西点、包馅、打奶油等

德麦芝兰雅 ×

黑旗食品 Year-end New Product Release Seminar

【2025年终新品发布研习会】

消费降级与创新驱动的双重浪潮下，烘焙从业者对优质原料与精湛技艺的追求愈发迫切。一场汇聚行业顶尖力量的交流盛宴，正精准回应这份期待，为烘焙行业注入创新活力。

12月18日，德麦芝兰雅与黑旗食品顺势携手，以“融合、创新、味觉”为核心主题，深度挖掘黑旗肉制品与NIPPON日粉双核心原料的应用潜力，共同打造了一场干货十足的年终新品发布研习会。活动为行业同仁搭建起高品质交流平台，成为迸发创意灵感、精进专业技艺的重要契机。

活动伊始，黑旗集团营销总经理苏承民先生与芝兰雅总经理吴峰旭先生联袂登台致欢迎辞，深刻阐释双方跨界合作的初心：以资源互补赋能行业创新，以优质原料筑牢产品根基，携手开启烘焙行业创新发展的全新征程。

日本烘焙大师坐镇·资深经验倾囊相授

此次研习会特别邀请到日本烘焙大师吉屋阳一先生担任主讲嘉宾。深耕烘焙领域三十余载的吉屋大师，不仅拥有炉火纯青的实操技艺，更对全球烘焙行业趋势有着深刻洞察，曾任职于日本东京制菓学校担任技术指导及考试评委，行业资历深厚，备受业界认可。

分享环节，吉屋老师紧密结合当下烘焙市场动态，深入解析大众饮食结构的演变趋势，并针对性开发出12款终端畅销新品。这些新品以多样化面团承载丰富馅料，最终实现口味层次升级、营养组合创新、消费场景拓展的三重突破，为从业者提供了极具落地价值的产品研发方向。

吉屋老师着重强调：“原料为立品之本”，优质原料不仅能显著提升面包的口感与风味，更能弥补环境温湿度等客观因素带来的细微



实操研习精彩瞬间·沉浸式提升技艺

除了干货满满的理论分享，实操研习环节同样精彩纷呈、亮点纷呈。吉屋老师亲自登台示范指导，针对现场嘉宾在面团揉制、馅料搭配、烘烤把控等关键环节遇到的操作难点，进行一对一细致答疑、精准点拨。

从手法的精准纠正到细节的优化调整，沉浸式的指导让嘉宾们在亲身体验中快速攻克技术瓶颈、精进烘焙技艺。

现场互动热烈非凡，创意灵感在实操切磋中不断碰撞迸发。不少嘉宾在体验后由衷感叹，这样的实操学习极具价值，不仅切实解决了日常工作中的困惑，更收获了可直接落地的产品创新思路。



品牌实力深解读·筑牢行业信任根基

此次活动亦是品牌价值传递的重要载体。德麦芝兰雅许译文女士登台分享品牌理念，从全球原料采购的精准布局到本土市场的深度深耕，全方位展现了德麦芝兰雅的综合实力。同时，她结合不同烘焙业态的真实应用案例，详细解析优质原料对提升产品竞争力的关键作用，让现场嘉宾对“原料决定风味底色”有了更深刻的认知。

黑旗食品张腾女士则带领现场嘉宾走进黑旗食品的品质世界。通过品牌发展历程的系统梳理与标准化生产车间的实景展示，直观呈现了品牌对品质的执着坚守，并深入解读了严苛的生产标准、缜密的品控体系与完善的供应链保障。“让每一位烘焙从业者都能用上安心原料、实现创新落地”的质朴初心，赢得了现场嘉宾的广泛认同与深度信赖。

作为各自领域的标杆力量，德麦芝兰雅以全球优质原料供应链赋能烘焙产业发展，黑旗食品以高品质咸味烘焙原料助力产品创新升级。此次年终新品发布研习会的圆满落幕，不仅为行业带来了专业的技艺分享与优质的原料展示，更成为黑旗食品与德麦芝兰雅深化合作、携手前行的新起点。

未来，双方将继续秉持开放合作的态度，以更优质的产品、更专业的服务、更丰富的资源，持续赋能广大烘焙从业者，与业界同仁携手共拓商机、共赢未来，共筑烘焙行业高质量发展的新格局。



纯脂风味黑巧克力纽扣 (代可可脂)

Chocolate coin

细腻丝滑

Black chocolate toast

黑巧生吐司

操作多样

方便快捷



超
丝滑
Silky smooth

Strawberry Sweetheart
草莓甜心



新品上市

纯脂风味，浓郁丝滑

Chocolate Caramel Breeze

巧克力焦糖布蕾



规格：1kg/袋

烘焙备忘录

巧克力融化技巧

解锁巧克力正确融化方式
属于你的融温控制器
拿捏丝滑不结块的细腻感!



Tips要点1



融化的工具、器皿需完全干净无水

Tips要点2



巧克力锅的直径
要大于水锅
避免蒸汽进入使巧克力受潮

Tips要点3



水的温度
控制在50°C左右
避免产生蒸汽
使巧克力受潮

Tips要点5



不断搅拌
巧克力

巧克力温度要
控制在40~45°C
高温会产生粗糙的沙粒感

Tips要点4



避免内部烧焦而表层还未融化



新品上市

焦糖脆脆粉

一款专为为酥脆外壳而生的
“魔法粉末”

晶莹焦糖壳 + 自然冰裂纹理

始于视觉

烘烤后自然形成的
冰裂纹理
阳光下呈现流动的
琥珀光泽



“咔嚓”

“咔嚓”

陷于听觉

清脆明亮的
“咔嚓”声
令人愉悦的酥脆BGM



* 扫码观看制作教程

极致反差在口中融合
一口难忘的味觉体验

忠于口感

焦糖脆壳在齿间细密碎裂
空气感酥皮带来温柔的承接
柔滑馅料完成滋味的融合



Baking application

多种烘焙应用

· 焦糖巧克力可颂



· 焦糖一口酥



· 五红焦糖紫米贝果



· 焦糖脆脆香侏丹麦酥



· 提拉米苏脆碗



· 焦糖丹麦酥系



优选原料
配比精准

成色诱人
提升颜值

操作
简捷稳定

独特外壳
整体酥脆

糯门! 请入门!

糯米蛋糕粉

(还原地道的软糯与糯香
Q弹不粘牙, 绵密有回甘)



精选优质糯米
精细研磨配比

Q弹拉丝
软糯不粘



润泽柔软
蓬松轻盈



规格: 5kg/箱

极简标签 Mousse
纯粹 {米香}

大米慕斯粉上新

极简标签

纯净米香

口感轻盈



米慕斯蛋糕

桂花米慕斯

米慕斯小方

[芝兰雅大米慕斯粉]

规格: 1kg/包

*自然好味, 从一口米慕斯开始~18

双莓水果馅

{草莓+树莓}

30% 水果含量

色泽鲜红

果香浓郁

酸甜平衡



双莓巴斯克



双莓芝士派



草莓慕斯



芝兰雅双莓水果馅

品号: 4059171 规格: 5公斤/桶