

“德麦芝兰雅-烘焙业发展好帮手”

Baking news!

# 烘焙资讯

SPRING MAGAZINE  
夏季特刊

夏季特刊

2026

NO.07

## Rice baking 大米商品系列 P12

【鲜奶软虎虎米蛋糕】 P17

市场热销！糯叽叽党福利！

P03



夏威夷果仁的选品私语  
(南非果)为何最得烘焙人偏爱

大米冰面包配方公开

P11



大米面包粉

解锁冰凉软欧新体验

P01

### 感官革命[回感层次]

2026烘焙产品的核心品牌密码

## 双域共生·焙造万象 P07

## 德麦芝兰雅第28届上海国际焙烤展精彩回顾

西西里风味面包粉/大米麻薯粉/德纽发酵黄油/夏威夷果仁/黄皮柠檬水果馅



匠心共研×风味新生 P13

面包大师6小时干货教学



微信公众号



天猫旗舰店

# 感官革命

# 「口感层次

## 已成'2026'烘焙产品的核

风味同质化内卷下，全球烘焙行业竞争已从“味道”转向“质地”。AMF《2026年全球烘焙行业趋势报告》显示：口感质地正超越风味，成为烘焙产品全新品牌识别标签，71%的消费者将质地层次视为美食享受核心。

“一口多重质感对冲、层次反差”的口感革命正席卷市场，质地混搭 (Texture Mashups) 已从小众风潮，升级为2026年烘焙新品开发的底层逻辑。其中，酥脆与软糯作为消费者最喜爱的两大热门质地，市场关注度持续攀升：Crunchy (酥脆) 搜索量增长57%，Goopy (软糯) 搜索量增长37%，成为驱动口感创新的核心方向。

### 消费底层变革

我们为何痴迷「一口多感」的烘焙？

长期以来，烘焙行业创新聚焦风味，是烘焙消费最核心的底层革命，但当下消费者已不满足于单一甜香、松软口感，而是口感反差、风味叠进、触觉层次、嗅觉余韵、情绪回甘在同一口内连续爆发，外酥内糯、爆浆流心、咸甜对冲、茶香奶香交织、颗粒脆感与绵密软质共存，成为Z世代与新中产烘焙消费的刚需。它不是口味猎奇，而是饱腹刚需退场、体验经济上位、味觉审美升级、健康需求重构、社交传播倒逼、情绪疗愈刚需六大底层消费逻辑共同催生的必然趋势。因此口感层次已成为烘焙品牌的全新签名，把控口感层次的产品才能在货架竞争中突围。

### 4组黄金口感组合

适配所有烘焙品类

#### 酥脆 + 绵密

主打咀嚼质感反差，适配甜点、蛋糕类。

▶ 实现手法：外层叠加饼干碎、焦糖脆层等；内层填充慕斯、淡奶油霜等柔滑夹层。

▶ 适配品类：切块蛋糕、塔派、慕斯甜品、奶油小西点。



#### 外脆 + 内软 (接受度最广、经典永不过时)

基础万能口感公式，市场渗透率最高。

▶ 实现手法：外皮通过高温短烤、刷蛋液黄油、撒酥粒打造脆感；内部用高水分面团、汤种工艺搭配麻薯等内馅构建绵软。

▶ 适配品类：软欧、丹麦可颂、主食餐包、酥皮点心。



#### 流心 / 爆浆 + 扎实外皮

自带仪式感与社交属性，适合打造网红爆款。

▶ 实现手法：内馅选用流心酱、融心巧克力等；外层搭配扎实酥皮、蛋糕胚等锁住内馅，形成质感对冲。

▶ 适配品类：流心月饼、熔岩蛋糕、爆浆牛角包、内馅夹心欧包。

# Texture Mashups

## 品牌密码!

### Q弹 + 松软

以麻薯为核心，打造兼具Q弹与松软的独特口感。

▶ 实现手法：添加麻薯预拌粉、糯米预拌粉构建Q弹嚼劲；面包本体用中种、汤种工艺打造松软基底。

▶ 适配品类：麻薯面包、拉丝软欧、冰面包、中式蛋黄酥。



### 轻松落地指南

从结构、原料到工艺，轻松做出高级口感层次

精准把握结构分层、原料选型、工艺调控三大核心要点，即可稳定制作出口感层次丰富、风味出众的烘焙产品。

▶ **结构分层：优化横切层次，提升颜值与口感**

优化横切面层次可提升产品吸引力与食用体验，面包类遵循“脆顶+松软主体+内馅”逻辑，蛋糕甜点遵循“饼干底+中层+慕斯+脆顶”逻辑。

- 面包类：脆顶酥粒外皮→松软面包主体→内馅层，实现脆、软、糯的口感搭配。

- 蛋糕甜点类：饼干酥底→中层→慕斯夹心→脆顶装饰，形成完整口感闭环。

▶ **原料选择：依托食材特性，打造质感反差**

结合食材质地属性科学搭配，可参考行业成熟原料

## 什么是口感层次？

口感层次化的核心，是一口拥有至少2种对立质感对冲，再配合温度、酥脆度、软糯度、流心度形成反差。外脆内软、爆浆流心等组合，让产品跳出同质化，建立专属辨识度。质地已成为烘焙品牌的全新签名，把控口感层次的产品才能在货架竞争中突围。



清单，快速构建丰富口感层次。

- 想做「脆感」：加杏仁片、谷物脆、酥粒、焦糖脆层就好，简单又出效果。
- 想做「糯/弹感」：麻薯预拌粉、水磨糯米粉、拉丝芝士都可以，糯叽叽星人直接冲。
- 想做「绵/滑感」：卡仕达酱、淡奶油、马斯卡彭，随便选一种都能做出丝滑口感。
- 想做「扎实颗粒感」：加些杂粮、坚果碎、果粒，口感更有嚼劲，不单调。


▶ **工艺技巧：掌握核心技巧，稳定提升口感层次**

掌握四个简单技巧，做出稳定又高级的口感

- 温度反差：冷热食材搭配，放大口感体验；
- 分层烘烤：高温定型+低温锁水，可二次烘烤强化脆感；
- 湿度控制：外皮偏干、内馅偏润，强化质感反差；
- 切面设计：优化分层至3层以上，提升颜值与口感。

总结来看，2026年烘焙行业发展呈现多元趋势，健康化、清洁标签已成为行业共识与发展大势，而感官体验的革新更是烘焙企业突破发展的关键。未来，风味将成为烘焙品牌的基础准入门槛，而具备辨识度、独一无二的口感质地，将成为品牌构建长期竞争力，更是无法被复刻的品牌核心标识。

# 焙间 Baking 藏香

夏威夷果仁的选品私语   
(南非果) 为何最得烘焙人偏爱

如今，**夏威夷果仁 (Macadamia nut)** 早已成为烘焙圈的“香饽饽”，其天然奶油香和酥脆口感和能快速提升甜点质感让普通甜点瞬间提升质感。可很多烘焙人都会困惑如何选果仁？不同产区的果仁用在烘焙里有什么区别？别急，芝兰雅将结合多年深耕烘焙原料的经验，带着大家解锁不用产区夏威夷果选品干货，让每一颗夏威夷果仁，都能发挥最好的价值！

## “琥珀夏威夷豆塔”



塔皮	(g)	夏威夷果	(g)
芝兰雅拿破仑小麦粉	300	细砂糖	100
芝兰雅德纽发酵黄油	150	盐	1
杏仁粉	36	芝兰雅85麦芽糖浆	50
糖粉	90	水	50
盐	5	芝兰雅龙眼蜂蜜	120
全蛋	60	芝兰雅德纽发酵黄油	36
		芝兰雅夏威夷果仁(熟)	900
		芝兰雅蔓越莓果脯	120
		芝兰雅飞雪稀奶油	80

\*更多详细信息可咨询当地业务

# 三大产区夏威夷果仁 特性大揭秘。



## “澳洲果仁”

浓醇油润，适配高端小众场景

澳洲夏威夷果颗粒饱满、油脂充足，奶油香浓郁，入口绵密，外观规整，适合制作小众高端甜点，能强化重奶油、白巧克力类甜点的风味层次。

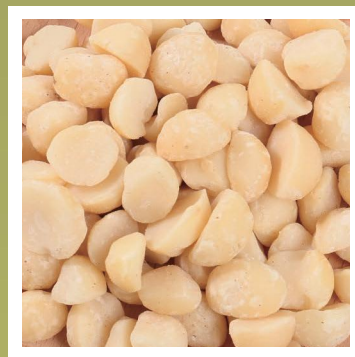
但其短板明显：油脂过高易焦糊，开封后易氧化，奶香厚重易腻，且价格偏高，不适用于批量生产和需长期保存的产品。

## “云南果仁”

清新高性价比，适配日常平价场景

中国云南夏威夷果新鲜清爽，无厚重油润感，性价比高，适配低糖烘焙、中式点心、雪花酥等日常场景，满足家庭和平价门店需求。

但其不足在于：果粒偏小，奶香较淡，批次品质差异大，部分产品带涩味、碎粒多，选品和管控难度较大。



## “南非夏威夷果全能稳定，适配全场景烘焙需求”

南非夏威夷果综合表现突出，是烘焙圈“全能选手”，兼顾风味、稳定性和性价比，适配全场景，能解决选品和出品不稳定的难题。

得益于南非独特气候、土壤及先进种植加工技术，其果仁饱满规整、奶香纯净，耐烤不易氧化，适配批量烘焙和礼盒类产品，无需费心挑选。

它虽奶香偏淡、口感干爽、风味标准化，但不影响烘焙品质，反而更契合规模化生产需求。

# 南非夏威夷果仁

## Raw macadamia nuts

颗粒饱满  
自带天然奶香  
口感脆嫩



南非进口夏威夷果仁!



# 西西里风味 面包粉

## Sicilian Bread Mix

松软有韧性  
香气持久回甘



墨西哥卷饼  
BURRITO



# 德纽发酵黄油

Fermented Butter



82%  
乳脂含量



自然乳香

奶味纯正



规格：25kg/箱

# 大米麻薯粉

Rice starch dough powder

奶香自然  
回味悠长

软糯拉丝外皮

芒果乳酪内馅



米香浓郁纯正

麻薯皮添加【五常大米】

# 双域共生·焙造万象

## ——德麦芝兰雅第28届上海国际焙烤展精彩回顾



五月的上海，烘焙香气漫溢虹桥之上。2026年5月20日至23日，第28届中国国际焙烤展览会 (Bakery China) 在上海国家会展中心圆满落幕。作为深耕行业二十余年的全方位烘焙服务商，德麦芝兰雅以“双域共生·焙造万象”为核心主题，携适配商超与精品烘焙双赛道的创新成果，惊艳亮相5.2号馆。

四天展会期间，品牌凭借卓越的产品实力、专业的服务品质，收获了行业伙伴的广泛关注与高度认可，为这场年度焙烤行业盛会交出了一份亮眼答卷。



本届展会，德麦芝兰雅紧扣“双域共生·焙造万象”的核心定位，聚焦“精品烘焙+商超烘焙”两大渠道，精准洞察当下烘焙行业健康化、场景化、多元化的发展趋势，精心筹备了一系列贴合市场需求的创新产品与一站式烘焙解决方案，全方位覆盖面包、蛋糕、西点、中点等全品类应用场景，为连锁商超、精品烘焙门店、供应链企业等不同类型客户，提供兼具品质与性价比的落地支持。

## 新品矩阵，赋能双域烘焙新生态

为了贴合此次主题，芝兰雅匠心推出多款创新烘焙新品，精准适配各类客户需求。多款产品凭借出众特色，一经亮相便收获业内客商广泛青睐，成为展会热门爆款。

● **西西里风味面包粉**以标志性地中海风味强势出圈，无需额外备料，一袋完成调配，适配精品门店高端意式面包制作。

区别于传统面包粉，它深度融合地中海风味特质，无需额外添加辅料，即可还原地道风味，大幅降低门店成本。**清洁标签配方**契合健康趋势，**搭配多酶协同改良体系**，优化面团稳定性与发酵表现，**操作高效便捷**，为高端意式面包标准化量产提供专业方案，助力门店打造差异化爆品。

● **黄皮柠檬水果馅**以黄皮与柠檬的创新组合打破传统果馅的风味边界，**水果含量≥35%，0色素添加**，果肉软糯有纤维感，酸甜交织的风味自带回甘生津的独特体验。

区别于同质化果馅，它将小众食材与清爽柠檬结合，满足消费者对“天然无添加”的需求，为产品赋予鲜明地域特色与记忆点，适配蛋糕、面包、西点等多元场景，助力门店打造季节限定或差异化爆款。

● **南非夏威夷果仁**以「干果之王」的硬核实力备受青睐，甄选**南非核心产区优质果仁**，产地直供保障品质稳定。

采用**4L型号大半粒规格**，**颗粒饱满自带天然奶香**，经精细筛选与低温烘干处理，最大程度保留酥脆口感与浓郁香气，适配高端烘焙场景。相较于普通果仁，它在烘焙中能更好保持形态与风味，避免烘烤后发苦、发软问题，为面包、甜品、巧克力等提升口感层次与溢价空间。

● **大米麻薯粉**以五常大米为核心原料，**无香精无色素**，沸水冲泡搅拌，操作便捷，适配多元烘焙场景。

它以大米为主原料，契合健康烘焙趋势，满足消费者对“干净配料表”的需求，并且操作便捷打破传统麻薯制作流程，适配面包、饮品、甜品等场景，为门店拓展产品线提供灵活方案。

● **德纽发酵黄油**乳脂含量≥82%，采用**乳酸发酵奶油工艺**，质地细腻丝滑，入口即化，回味清爽悠长，**自带多层次浓郁乳香风味**。相较于普通黄油，它通过发酵赋予更丰富的风味层次，高乳脂含量保障成品蓬松度与香气释放，适配面包、蛋糕、饼干、西点、馅料等全品类烘焙，为门店打造高品质产品提供稳定可靠的核心原料支撑。



## 现场盛况, 人气与口碑双丰收



展会现场秩序井然，专业团队全程值守，试吃区更是本次展会的一大亮点，人气持续高涨，工作人员将多款新品精心制作成试吃样品，试吃区的每一口风味，都传递着芝兰雅对烘焙品质的坚守，也让更多伙伴看见原料与创意碰撞的无限可能。现场观众踊跃参与试吃，细腻的口感、纯正的风味与新颖的体验，成功俘获了众多味蕾，不少观众在试吃后主动驻足，与工作人员深入咨询产品详情、洽谈合作意向，现场氛围热烈而有序。

四天的相聚，既是行业交流的盛会，更是灵感与信任的凝聚。落幕是新征程的起点，这既是对品牌过往的肯定，更是对未来的激励。未来，德麦芝兰雅将继续坚守匠心、深耕创新，赋能行业高质量发展，与伙伴共赴美好未来。

# 展会试吃精选 | 焙香尝鲜,解锁烘焙新品魅力



● 脆到上头  
响到出圈

## 焦糖脆皮泡芙

主推原料: 焦糖脆脆粉

「泡芙的脆皮革命」

日本最夯泡芙, 心斋桥顶流, 开售3小时即售空。

三重感官暴击, 一口沦陷。

会发光的琥珀裂纹、可食用的ASMR, 味觉三重口感颠覆。

脆→酥→爽→滑, 口中顺序爆发。

“咔嚓”酥脆, “噗嗤”爆浆

实现完美脆皮泡芙



● 软糯Q弹  
米香醇厚

## 芒果爆浆

主推原料:

「米麻薯 + 米蛋糕 +

入口感受大米麻薯皮的软糯拉丝

是芒果乳酪奶油馅的爆浆流心,

是米蛋糕与米布丁的绵密温

形成「糯韧 - 绵密 - 顺



● 酥脆香甜  
口感丰富

## 琥珀夏威夷豆塔

主推原料: 南非夏威夷果仁(生)

「源于宝岛台湾的匠心甜点」

以黄油酥皮为底, 搭配手工慢熬的透亮焦糖糖衣, 包裹颗

颗饱满油润的夏威夷果仁, 经低温烘焙定型后, 糖衣如玻

珀般晶莹剔透脆亮, 塔皮酥香掉渣, 果仁奶香醇厚, 是风靡两

岸三地的高端伴手礼与烘焙甜品。



● 酸甜果香  
绵密顺滑

## 黄皮白乳酪

主推原料: 黄皮柠檬水果馅

「黄皮 + 白乳酪的神仙组合」

将岭南特色黄皮的清新酸甜与白乳酪的绵密乳香

完美融合。

白乳酪顺滑绵密的奶感, 裹挟着黄皮果酱的果肉, 酸甜果香层

层散开, 中和了乳酪的厚重感, 甜而不腻。

真正黄皮果肉, 消食健胃, 酸甜回甘超治愈。



● 咸香酥脆  
咔嚓咔嚓

## 老板

主推原

「别家画

画饼的人

。这次, 老

的香、芝

你负责吃

## 生巧熔岩慕斯蛋糕

主推原料: 纯脂风味黑巧克力纽扣 (代可可脂)

「四层可可风味递进, 一口沦陷」

表层淋面丝滑冰凉, 镜面光感; 咬开后流心

瞬间迸发, 绵密慕斯与丝滑生巧在口中化开

, 可可香气层层递进; 底层可可蛋糕的松软

温润收尾, 每一口都有不同的体验。

轻烘焙社交单品, 清爽不腻, 更是巧克力爱

好者的绝佳选择。



● 轻盈绵密  
入口丝滑



● 清爽酸奶慕斯  
绵密芝士

## 初雪双

主推原料:

「颠覆传统

底层以慢火

的优格慕斯,

优格, 两种

撒着细腻如

因此得名 “



## 芒果馅米麻薯

原料：大米麻薯粉

「米布丁，自带温润米香」  
芒果，米香与奶香在口腔中率先释放；接着  
浓郁的阿方索芒果果香瞬间迸发；最后  
清润收尾，淡淡的米香在口中回味。  
「滑 - 清甜」的四重口感层次。

## 大饼(洋葱风味)

原料：洋葱面包粉

「大饼」，我们吃真饼」  
「人把承诺留给明天，给饼的人把脆响递给了现在」  
「老板的饼，薄脆咸香，一口就咬得到实处。洋葱  
芝士的咸、饼底烘烤后的焦香，同时涌上来。  
吃，我们负责把这些心意藏进每一口脆里。」

## 双层起司

原料：优格慕斯粉

「双层芝士蛋糕」  
「轻烤的重芝士为基底，上层则是冰凉酸甜  
入口即化，清爽的乳香，含有后生元的  
截然不同的质地口中交融。蛋糕表面铺  
雪的蛋糕碎，如同北国初雪轻轻覆盖，也  
初雪」。



高纤“食”力派,富含  
膳食纤维8.24g/100g

## 法式高纤果脯面包

主推原料：高纤面包粉

「健康」遇上「烘焙」美味、安全、放心」这是一款饱腹感强、助消化的面包。丰富的纤维不仅能增加饱腹感、促进肠道蠕动，还能延长饱腹时间，很适合健身控卡或控制体重的人群作为主食。富含高膳食纤维(8.24g/100g)，这是一款酸甜解馋的面包。果脯的酸甜和坚果的油脂香使得面包口感丰富多样，一口下去麦香果香全都有。。



## 西西里芝士恰巴塔

主推原料：西西里风味面包粉

「新一代高端咸味主食面包爆款」本产品展示了芝兰雅西西里面包粉在健康化趋势主食面包制作中的卓越表现。通过将其与经典的恰巴塔工艺结合，并融入丰富的芝士与肉类风味，创造出一款具有浓郁地中海风情的创新产品。成品充分展现了西西里面包粉独特的风味与出色的持气性，实现了外酥内软、风味层次丰富的完美口感。

● 草本香气  
配料干净



## 泡菜肉脯恰巴塔

主推原料：高纤面包粉

「恰巴塔“脑袋”的天菜」  
面包有气孔，才能兜得住泡菜的酸辣和鸡肉脯的甜甜。  
恰巴塔就该吃这样的，外壳脆得像刚出炉的法棍，内里却是布满气孔的湿润软心，蜜汁鸡肉脯的甜润与泡菜的酸辣，一口下去，汁水在面包孔隙里乱窜。

● 一口爆汁  
咸甜“永动机”



● 三重层次  
甜而不腻

## 巧克力蓝莓厚乳

主推原料：保利奶油干酪

「颠覆传统夹心面包想象」  
三重夹心的精妙搭配，实现了口感与风味的双重平衡：第一层是丝滑绵密的巧克力厚乳布丁，入口即化，带着生巧般的醇厚质感，为舌尖带来丝滑享受；第二层是Q弹软糯的麻薯夹心，糯叽叽的质地自带拉丝感，为口感增添了咀嚼层次；第三层是清爽多果粒的蓝莓内馅，天然的微酸果香平衡了奶油的厚重感，让整体风味更具层次。

# 大米面包粉

## 解锁冰凉软欧新体验

大米冰面包配方大公开!  
ICE BREAD



### 材料准备

· 面团 ·

汤种	g
芝兰雅大米面包粉	100
开水	200

本种	g
芝兰雅大米面包粉	600
芝兰雅鹰牌小麦粉	300
糖	30
盐	4
芝兰雅布鲁曼酵母	14
奶粉	30
鸡蛋	100
水	330
芝兰雅诺曼底发酵奶油	100
烫种	200
芝兰雅飞雪稀奶油	100
芝兰雅乐透	30

### 黑米奶油



内馅材料	g
芝兰雅黑米馅	250
芝兰雅飞雪稀奶油(七分发)	300
芝兰雅牛奶风味半固体复合调味料	90

### 芋泥奶油



内馅材料	g
芝兰雅奶香芋泥馅	500
芝兰雅紫薯全粉	5
芝兰雅飞雪稀奶油(七分发)	300
芝兰雅诺曼底发酵奶油	50

### 芒果奶油



内馅材料	g
芝兰雅美式水果馅(芒果味)	300
芝兰雅飞雪稀奶油(七分发)	300
柠檬汁	5

### 抹茶奶油



内馅材料	g
芝兰雅飞雪稀奶油	350
芝兰雅代可可脂白巧克力	40
芝兰雅1号吉利丁粉	3
饮用水	18
芝兰雅香草调味酱	3
芝兰雅抹茶粉	6
芝兰雅抹茶粉(茶固体饮料)	6
蜜红豆	200

### 操作步骤

先将芝兰雅大米面包粉与开水混合搅拌至光滑无颗粒，制成烫种并放凉备用；随后依次加入本种所有原料，搅拌至面团九成筋，把控最终面团温度为26℃，完成后进行50分钟基础发酵；发酵完毕将面团分割为60g单个面剂，滚圆后做30分钟中间松弛，再统一整形成圆形生胚，送入35℃醒发箱进行70分钟最后发酵；醒发完成后给生胚表面撒粉、划刀口，以上下火185℃/150℃烘烤12分钟，待面包完全冷却后，往每个成品内部注入35g内馅，全部制作完成。



# 大米 Rice baking 商品【系列】

近年来，健康化、无麸质、清洁标签的消费趋势，让大米系烘焙快速出圈，成为门店爆款与家庭烘焙新宠。大米制品自带天然米香，适配面包、蛋糕、麻薯等多品类，既契合国人口味偏好，也能满足麸质敏感、低脂低糖等多元需求，市场热度持续攀升。

作为专业烘焙原料品牌，芝兰雅精准布局大米烘焙赛道，推出各类大米商品，配方成熟、稳定性高，兼顾商用与家用场景。

## 【大米面包粉】



只需简单加入大米面包粉，烘烤后就会有天然米香味，成品柔软Q弹、带微嚼劲。操作高效省心，可直接制作或灵活调味，适配吐司、餐包、米面包等，出品稳定，适合商用与家庭烘焙。

## 【大米蛋糕粉】



使用大米蛋糕粉可以使蛋糕拥有纯正米香，且粉质细腻，过筛易拌匀。成品蓬松柔软、组织细腻，口感柔韧，米香与奶香融合佳。适合制作米戚风、米海绵蛋糕等，新手也能做出稳定品质。

## 【大米慕斯粉】



大米慕斯粉以大米粉为基底，米香清新自然。预拌配方科学，只需加沸水冲泡搅拌、与打发淡奶油混合，四步即可完成，无需复杂技巧，成功率高。成品质地细腻顺滑、入口即化，适合制作大米慕斯、慕斯小方、米香冰淇淋等，适配商用批量生产。

## 【大米麻薯粉】



大米麻薯粉无需额外配粉，沸水冲泡搅拌即可成团，操作极简，无需揉面发酵，省时省力。米香浓郁，成品Q弹软糯、外韧内软，嚼劲十足不粘牙，甜度适中不腻口。适合制作麻薯球、手指麻薯、面包夹心麻薯等，适配烘焙店与家庭制作。

# 匠心共研 × 风味新生

Bread Masters  
· Guangzhou

## 6小时大师干货!玩转原

在烘焙这件事上, 很多人都有过这样的困惑: 同样的面粉、同样的步骤, 为什么别人做的面包, 风味更清晰、口感更稳定? 其实答案很简单——不是你不够努力, 而是没读懂原料的特性, 没找对器具的用法。

4月24日, 广州不藏私集格外热闹。由芝兰雅、不藏私集、三能器具、黑旗食品联合发起的「匠心共研, 风味新生」日本面包大师讲习会, 如期而至。70多位来自全国各地的烘焙店主人、面包师奔赴现场, 和日本烘焙大师吉屋阳一零距离交流, 用6小时干货, 解锁烘焙创新的底层逻辑。

### 吉屋阳一: 不教配方, 只拆“原料”的核心逻辑

本次讲习会的核心主讲嘉宾——日本制粉(nippon)的吉屋阳一老师, 深耕烘焙领域三十载, 是业内公认的面包技术权威。

与市面上侧重配方传授的常规课程不同, 吉屋阳一先生的分享以面粉特性为核心切入点, 强调“面包的灵魂在于面粉, 精准掌握面粉特性是提升产品品质的关键”。他现场系统拆解了芝兰雅NIPPN系列小麦粉, 针对每一款面粉的吸水性、揉面适配时长及适用品类, 结合现场实操进行分步演示。为帮助参会者精准理解面粉特性, 他特意放慢操作节奏, 引导参会者近距离观察、触摸面团的回弹状态与张力变化, 将抽象的原料特性转化为可直观感知、可实际应用的实操要点。



### 四方协同: 原料、器具、技术, 一站式解决门店痛点

烘焙创新从来不是单打独斗, 尤其是当下, 门店要做差异化、控成本、稳品质, 更需要全链路的支撑。这次四方联合, 就是想帮大家打通“原料—器具—技术—终端”的壁垒, 少走弯路。

作为本次主办方之一, 芝兰雅一直懂烘焙人的需求——链接全球优质原料, 把NIPPN进口小麦粉、预拌粉、水果馅、代脂巧克力等产品, 变成门店可直接用、易量产的“底气”。现场演示的每一款新品, 都用到了芝兰雅的原料, 从基础款的德式白面包, 到爆款的牛马奶油面包, 原料的稳定性, 让每一次出品都能保持一致。





**Zeelandia**  
德麦芝兰雅



**不藏私集**  
BAKERY COMMUNITY SHARING



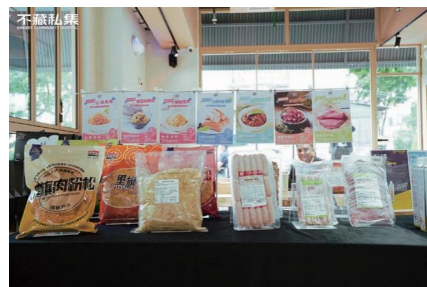
**黑旗食品**  
BLACK FLAG FOOD



Seminar

## 料器具极致潜能

再加上三能器具的精准适配,黑旗食品的风味加持,不藏私集的平台提供,四方发力,就是想告诉大家:不用自己摸索试错,现成的优质资源、成熟的应用方案,就能帮你解决“原料选不对、器具用不好、产品没差异”的核心痛点。



### 18款新品实操:每一款都贴合门店真实需求

吉屋老师现场演示的18款新品,没有“花里胡哨”的噱头,每一款都藏着门店盈利的逻辑,紧扣当下最火的消费趋势——健康、颜值、话题感、高复购。

自带流量的牛马奶油面包,赶上马年热度,造型可爱、奶香浓郁,上

手简单,特别适合门店做社交引流;墨西哥、欧式面包迷你披萨,用黑旗的肉品搭配芝兰雅的面粉,咸味风味突出,复购率拉满;全麦大地吐司、法式高纤果脯面包,主打健康代餐,适配当下年轻人的饮食需求;还有德式白面包,用NIPPN鹰牌面粉做基底,不用复杂配料,柔软湿润,是门店稳客流的基础款。

最贴心的是,每一款新品,吉屋老师都拆解了“原料搭配、器具用法、量产

技巧”——比如迷你披萨,用不同模具就能做出方形、花形,搭配不同材料就能衍生出一个产品系列,兼顾出品效率和菜单丰富度,直接能落地到门店。



### 烘焙的进阶,是读懂原料,用好每一份热爱

很多烘焙人做了多年,依然会陷入“跟风做产品”的误区,却忘了:真正拉开差距的,从来不是“多学一个配方”,而是“理解原料、用好工具”的能力。

本次讲习会的举办,不仅为行业从业者提供了学习交流的平台,也展现了芝兰雅、黑旗、三能三大品牌的协同创新能力。未来,芝兰雅将继续深耕烘焙原料领域,以优质产品与专业技术服务,携手更多行业伙伴,推动烘焙行业的创新发展,为消费者带来更多兼具美味与创意的烘焙产品。

# 吉屋老师广州讲习会配方大公开

## 01 柔软湿润德式白面包

### 本种

	%
鹰牌小麦粉	30
芝兰雅布鲁曼酵母	0.2
细砂糖	7
芝兰雅M85糖浆	5
食盐	0.8
白油	6
芝兰雅诺曼底发酵奶油	5
全蛋	3
芝兰雅飞雪稀奶油	6
水	8

### 中种

	%
鹰牌小麦粉	70
芝兰雅布鲁曼酵母	1
芝兰雅冻固面包粉	0.1
细砂糖	3
水	38



### 配方衍生



鸡蛋沙拉三明治

以柔软湿润的德式白面包为底，先将黄芥末奶油均匀涂抹在切面，再填入提前拌好的咸香鸡蛋沙拉，最后轻撒欧芹粉，一份层次丰富、奶香与咸鲜交织的鸡蛋沙拉三明治就完成了。

法国先生三明治



### 配方衍生

取三片 1.5cm 厚的面包，依次涂抹墨西哥辣肉豆馅、夹入烤黑旗培根，叠成三层后，表面铺南瓜、茄子、秋葵，淋上芝兰雅白沙司酱，铺上芝士，送入 200°C 烤箱烤约 5 分钟至芝士微焦，一份风味浓郁的法国先生三明治就完成了

## 02 全麦大地吐司

### 本种

	%
鹰牌小麦粉	70
芝兰雅布鲁曼酵母	0.8
芝兰雅冻固面包粉	0.05
细砂糖	5
食盐	2
全脂奶粉	2
芝兰雅M85糖浆	5
芝兰雅诺曼底发酵奶油	5
牛奶	30
液种	全量
鲁邦种	3
水	10

### 液种

	%
FH全粒粉	30
酸奶(无糖,固)	10
芝兰雅布鲁曼酵母	0.1
水	32



## 03 墨西哥脆肠可颂条

### 本种

	g
拿破仑小麦粉	700
钻石小麦粉	300
砂糖	120
奶粉	40
芝兰雅冻固面包粉	10
芝兰雅布鲁曼酵母	18
盐	20
芝兰雅麦芽精	3
液种	300
全蛋	50
冰水	380
汤种	100
芝兰雅诺曼底发酵奶油	120

### 液种

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

### 汤种

	g
鹰牌小麦粉	100
沸水	300

### 烤番茄

	g
圣女果(对切)	200
盐	1
黑胡椒碎	2
橄榄油	10

### 烤番茄

	g
圣女果(对切)	200
盐	1
黑胡椒碎	2
橄榄油	10



## 04 欧式面包: 迷你披萨

	%		%
梦力B小麦粉	40	鲁邦种	10
拿破仑小麦粉	40	水	10
FH全粒粉	20	橄榄油	10
芝兰雅布鲁曼酵母	0.4		
食盐	2		
芝兰雅麦芽精	0.3		
水	68		



### 配方衍生



欧式面包塔丁

以柔软湿润的德式白面包为底, 先将黄芥末奶油均匀涂抹在切面, 再填入提前拌好的咸香鸡蛋沙拉, 最后轻撒欧芹粉, 一份层次丰富、奶香与咸鲜交织的鸡蛋沙拉三明治就完成了。

### 配方衍生

夏季蔬菜塔丁

将棒状欧式面包对半切开, 铺上黑旗培根, 厚涂墨西哥辣肉豆馅, 放上毛豆后送入200°C烤箱烤约5分钟, 烤至边缘微焦, 一份咸香浓郁的欧式面包塔丁就完成了。



墨西哥迷你披萨

将200g面团抹上橄榄油, 压成直径15公分的饼状并保留边缘, 中心压薄后厚涂墨西哥辣肉豆馅, 铺上黑旗烟熏肠段与芝兰雅烟熏风味高熔点奶酪丁, 送入245°C/225°C带蒸汽的烤箱烤约12分钟, 出炉后再整体涂抹橄榄油, 一份墨西哥迷你披萨就完成了。

## 05 牛马奶油面包

### 中种

	g
芝兰雅鹰牌小麦粉	500
芝兰雅布鲁曼酵母	5
奶粉	40
牛奶	80
鸡蛋	100
水	140

### 本种

	g
芝兰雅鹰牌小麦粉	400
芝兰雅钻石小麦粉	100
糖	140
盐	15
芝兰雅布鲁曼酵母	7
炼乳	30
芝兰雅飞雪稀奶油	70
水	240
芝兰雅诺曼底发酵黄油	120
芝兰雅乐透	30
隔夜中种	865

### 香草奶油

	g
芝兰雅飞雪稀奶油	200
芝兰雅代可可脂白巧克力	80
芝兰雅1号吉利丁粉	3
饮用水	18
芝兰雅飞雪稀奶油	400
芝兰雅印尼香草精	6

### 巧克力

	g
芝兰雅飞雪稀奶油	500
芝兰雅蛋白霜粉	50
芝兰雅黑巧克力风味甜品酱	250



## 07 洋葱芝士薄饼

### 本种

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

### 中种

	g
芝兰雅拿破仑小麦粉	700
芝兰雅钻石小麦粉	100
芝兰雅洋葱面包粉	200
食盐	20
芝兰雅布鲁曼酵母	5
液种	400
水	600
后水	50



## 08 意式厚切培根恰巴塔

### 液种

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

### 汤种

	g
鹰牌小麦粉	100
沸水	300

### 本种

	g		g
拿破仑小麦粉	700	糖	40
钻石小麦粉	100	液种	200
FH全粒粉	75	水	580
芝兰雅冻固面包粉	3	汤种	100
芝兰雅龙眼蜂蜜	40	橄榄油	80
芝兰雅布鲁曼酵母	6	后水	150
盐	18		



# 鲜奶软虎虎米蛋糕!

市场热销 · 糯叽叽党福利



## 准备材料

BAKERY INGREDIENTS

01. 全蛋	500g	06. 芝兰雅糯米蛋糕粉	140g
02. 细砂糖	150g	07. 粘米粉	20g
03. 纯牛奶	150g	08. 蛋黄	100g
04. 水	50g	09. 芝兰雅β-胡萝卜素	2g
05. 色拉油	135g		

## 芝兰雅糯米蛋糕粉



规格: 5公斤/箱

应用: 可制作糯糯糕、牛奶糯米蛋糕等产品

## 操作步骤

METHOD

1. 全蛋打发: 将全蛋与细砂糖一同放入干净无油的打蛋盆中, 用电动打蛋器高速打发, 直至蛋液体积蓬松, 比重达到0.18。
2. 面糊调制: 另取一盆, 倒入纯牛奶、水与色拉油, 用蛋抽充分搅拌至完全乳化, 液体顺滑无油星; 随后筛入芝兰雅糯米蛋糕粉与粘米粉, 搅拌至无干粉、面糊细腻无颗粒; 最后加入蛋黄与芝兰雅β-胡萝卜素, 继续搅拌均匀, 确保面糊色泽均匀、质地顺滑。
3. 混合翻拌: 将打发好的全蛋糊加入到调制好的面糊中, 采用翻拌手法(从底部向上翻拌, 类似炒菜动作)轻轻拌匀, 全程避免画圈搅拌, 防止蛋液消泡, 拌好的面糊应蓬松有光泽、质地细腻。
4. 入模烘烤: 将面糊装入裱花袋, 挤入提前准备好的纸托或模具中, 每个约40g, 烤箱设置(上火175°C, 下火145°C), 烘烤23分钟。

不想再吃千篇一律的小麦蛋糕？

好消息来啦！

芝兰雅直接公开了鲜奶软糯米蛋糕的官方配方，加入**芝兰雅糯米蛋糕粉**，烤出天然米香，软弹糯叽叽的小蛋糕，刚好满足大家想吃又健康的小期待！

**芝兰雅糯米蛋糕粉**，专为打造东方风味米蛋糕而生。甄选优质糯米为原料，自带天然淡米香，清爽不腻，完美契合亚洲人口味偏好。成品兼具蛋糕的轻盈空气感与糯米特有的软弹特性，呈现出“糯叽叽”的独特弹性。蛋糕体Q弹软糯、湿润绵密，内部组织紧密细腻，保湿性极佳，能有效延缓老化，让口感持久在线。与传统小麦蛋糕相比，风味差异显著，是打造差异化烘焙产品的优质选择。



## 01 米香蛋糕 轻甜新体验

自带天然淡米香，清爽不腻口，适配亚洲轻甜口味，告别齁甜负担。

## 02 密致质感 扎实不松散

组织细密均匀，绵密扎实不塌陷，切面整齐不掉渣，口感绵密不干硬。

## 03 弹润口感 糯香有嚼劲

自带“糯叽叽”弹润质感，Q弹软韧湿润不干柴，米香越嚼越浓郁。

## 04 简易操作 稳出好成品

专业预拌粉配方，操作简单易上手，新手也能稳定出好成品不翻车。

## 配套包材

PACKAGING

品号 616D861/616D862

品名 郁金香纸杯(白色)

材质 食品级防油纸

机能 耐高温、防油、隔离

用途 烘烤、装饰

规格 300只/条、3000只/箱



用食品级半透明纸或食品级防油纸制作，纸杯平整、光滑易拿取。

NOW, MORE, NEW,  
TEMMA

无锡天满纸器

# 天满竹浆纸碗

环保生活

「TEMMA」开始...

100%纯竹浆



◆ 轻韧耐用

◆ 环保安心

完美保留竹子天然温润的质感

Bamboo Eco-friendly food ware

