



冷冻面包 创意产品配方

2025焙乐道冻转鲜技术工业研讨会



冷冻烘焙
解决方案



番茄罗勒 芝士Pinsa



*加粗字体原料为焙乐道产品

推荐制作配方

面团配方	重量(克)	装饰配方	重量(克)
伯爵T65	900	水牛芝士	适量
水	650	鲜罗勒叶	适量
大米粉	100	番茄酱	适量
后加水	200		
*欧坦得面包改良剂（杜伦风味）	30		
断口性改良剂	5		
橄榄油	20		

制作步骤

- 把所有材料称好，先用650克的水混合搅拌，搅拌至7成面筋后，再用第二速加入剩余的200克水，最后加入橄榄油
- 在室温下静置30分钟后，将绵软翻面折叠以加强面团强度。1小时再次翻面。
- 放入4℃保鲜柜保存12小时，次日使用。
- 面团取出后回温30分钟，分割150克，预整形冷藏松弛40分钟，整好后放高温布上，使用工具打孔，撒橄榄油，进行烘烤
- 烘烤温度：上火300℃，下火250℃。时间3分钟左右。

* 更换装饰食材，即可变化其他口味

食品创新，成就美好未来

恰巴塔 (手作)



*加粗字体原料为焙乐道产品

推荐制作配方

面团配方	重量(克)
伯爵T65	1000
水	650
干酵母	8
麦芽精	5
盐	18
后加水	250
*司焙乐 特维塔	50
*速烤改良剂	5
橄榄油	20

制作步骤

1. 配方中原料除后加水，其他材料慢速搅拌4分钟，改快速搅拌至面筋8成扩张，慢速加入后加水250克。面团温度24℃，室温28℃基础醒发60分钟后翻面。
2. 基础发酵60分钟，分割120克，预整形松弛20分钟整好型，最后醒发30-40分钟。
3. 烘烤温度：上火240℃，下火220℃。喷蒸汽4秒，时间12分钟左右。

食品创新，成就美好未来

恰巴塔 (上机)



*加粗字体原料为焙乐道产品

推荐制作配方

面团配方	重量(克)	欧坦得液种配方	重量(克)
金顶焙面粉	1000	*欧坦得面包改良剂（杜伦风味）	0.5
水	650	水	100
干酵母	8	金顶焙面粉	100
*欧坦得液种	200		
盐	20		
后加水	170		
*司焙乐 特维塔	40		
*速烤改良剂	5		
橄榄油	50		

制作步骤

1. 配方中原料除后加水，其他材料慢速搅拌1分钟，加入第一次水慢速搅拌3分钟，改快速搅拌至面筋8成扩张，慢速加入后加水170克。面团温度24℃，室温28℃基础醒发60分钟后翻面。
2. 基础发酵60分钟，分割120克，预整形松弛20分钟整好型，最后醒发30-40分钟。
3. 烘烤温度：上火240℃，下火220℃。喷蒸汽4秒，时间12分钟左右。

食品创新，成就美好未来

预醒发冷冻 大米可颂



*加粗字体原料为焙乐道产品

推荐制作配方

面团配方	重量(克)
高筋粉	1000
*快步牛角面包改良剂	20
干酵母	22
大米烫种	100
盐	18
糖	100
脱脂奶粉	30
鸡蛋	100
冰水	420
*美特臻品混合大黄油	50
*美特臻品片状植物奶油20	25%对面团

制作步骤

1. 将原料低速搅拌4分钟，然后高速搅拌至6-7分钟（视搅拌机而定），面团终点温度控制在22-24℃。
2. 将面团在Rondo压面机上压到厚度7，然后放入-18℃冰柜静置30分钟，美特20片油压到厚度8。
3. 包油压面（面温约2℃，油温约15℃）厚度7，进行第一个4折，放入-18℃冰柜静置20分钟。取出面团（面温约9℃）再压到厚度7，进行第二个4折，再放入-18℃冰柜静置20分钟。取出面团（面温约7℃）压到厚度2.8-3。
4. 分割成底11cm 高22cm的三角形，卷好后放在30℃，85%湿度醒发约100分钟，发至7-8成即可。
5. 在-35℃急冻20分钟（至中心温度达到-7℃），然后转日-18℃储存。

解冻烘烤：

1. 在室温（20-25℃）下解冻20分钟，然后刷上植物蛋白液。
2. 风炉约175℃，进炉30秒后喷300ml蒸汽，烘烤18分钟左右。

食品创新，成就美好未来

预醒发冷冻 全麦可颂



*加粗字体原料为焙乐道产品

推荐制作配方

面团配方

重量(克)

高筋粉	1000
*快步牛角面包改良剂	20
*焙乐道全麦面包预拌粉	80
干酵母	22
盐	12
糖	100
脱脂奶粉	30
鸡蛋	100
冰水	450
*美特臻品混合大黄油	50

***美特臻品片状植物奶油20** **25%对面团**

制作步骤

1. 将原料低速搅拌4分钟，然后高速搅拌至6-7分钟（视搅拌机而定），面团终点温度控制在22-24℃。
2. 将面团在Rondo压面机上压到厚度7，然后放入-18℃冰柜静置30分钟，美特20片油压到厚度8。
3. 包油压面（面温约2℃，油温约15℃）厚度7，进行第一个4折，放入-18℃冰柜静置20分钟。取出面团（面温约9℃）再压到厚度7，进行第二个4折，再放入-18℃冰柜静置20分钟。取出面团（面温约7℃）压到厚度2.8-3。
4. 分割成底11cm 高22cm的三角形，卷好后放在30℃，85%湿度醒发约100分钟，发至7-8成即可。
5. 在-35℃急冻20分钟（至中心温度达到-7℃），然后转日-18℃储存。

解冻烘烤：

1. 在室温（20-25℃）下解冻20分钟，然后刷上植物蛋白液。
2. 风炉约175℃，进炉30秒后喷300ml蒸汽，烘烤18分钟左右。

食品创新，成就美好未来

预醒发冷冻 洛神花山楂 丹麦



*加粗字体原料为焙乐道产品

推荐制作配方

面团配方	重量(克)	馅料配方	重量(克)
高筋粉	1000	*非凡果酱-洛神花山楂	10
*快步牛角面包改良剂	20		
干酵母	22		
盐	18		
糖	100		
脱脂奶粉	30		
鸡蛋	100		
冰水	450		
*美特臻品混合大黄油	50		
*美特臻品片状植物奶油20	25%对面团		

制作步骤

1. 将原料低速搅拌4分钟，然后高速搅拌至6-7分钟（视搅拌机而定），面团终点温度控制在22-24℃。
2. 将面团在Rondo压面机上压到厚度7，然后放入-18℃冰柜静置30分钟，美特20片油压到厚度8。
3. 包油压面（面温约2℃，油温约15℃）厚度7，进行第一个4折，放入-18℃冰柜静置20分钟。取出面团（面温约9℃）再压到厚度7，进行第二个4折，再放入-18℃冰柜静置20分钟。取出面团（面温约7℃）压到厚度2.8-3。
4. 分割成14*7cm的长方形，包10克非凡果馅，卷好后放在30℃，85%湿度醒发约100分钟，发至7-8成即可。
5. 在-35℃急冻20分钟（至中心温度达到-7℃），然后转日-18℃储存。

解冻烘烤：

1. 在室温（20-25℃）下解冻20分钟，然后刷上植物蛋白液。
2. 风炉约175℃，进炉30秒后喷300ml蒸汽，烘烤18分钟左右。

食品创新，成就美好未来



广州焙乐道食品有限公司

广州总公司 广州市南沙区榄核镇顺河街1号自编二栋

电话: (020)39228888

传真: (020)39228600

邮编: 511480

北京分公司 北京市朝阳区十里河大羊坊路89号新华国际广场D座1001室

电话: (010)67600160

传真: (010)67600160-801

邮编: 100080

上海分公司 上海市黄浦区局门路550号8号桥3期6206室

电话: (021)63086113

邮编: 200023

成都烘焙中心 成都市高新区吉泰路666号福年广场T2写字楼2209室

电话: (028)63946593

邮编: 610000

网址: www.puratos.com

邮箱: chinainfo@puratos.com



微信公众号