



冷冻烘焙 创意产品配方

2025 焙乐道烘焙工业研讨会



冷冻烘焙
解决方案



高蛋白谷物面包



*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

推荐制作配方（冷冻保存6个月）

面团配方	重量(克)
焙乐道高蛋白谷物面包预拌粉	1000
欧坦得面包改良剂（杜伦风味）	40
水	880
新鲜度强化改良剂	2
速烤面包改良剂	5
核桃仁	100
后加水	120

制作步骤

1. 将所有原料除了后加水，放入打面缸中慢速搅打6分钟，切换快速继续搅打4分钟后，保持快速并缓慢加入后加水至面筋完全延展。
2. 面团出缸温度24℃放入温度为28℃的发酵箱松弛35分钟，取出翻面折叠一次再次放入发酵箱松弛30分钟后将面团轻压至厚度3CM，使用牛角刀将面团分割成为18cm*3cm的长条，将长条形的面团两头向相反方向旋转半圈使其成为麻花形。
3. 将面团放置发酵布中最后放入发酵箱25分钟取出，将面团有序的放置在入炉器上，使用刀片在面团表面划两条刀口，放入提前预热好的烤箱（上火240℃下火220℃）喷3秒蒸汽烘烤12-13分钟。取出放凉即可。

食品创新，成就美好未来

黑豆松子 恰巴塔



*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

推荐制作配方（冷冻保存6个月）

面团配方	重量(克)
T65	1000
司焙乐卡门50酸面团	30
速烤面包改良剂	5
欧坦得面包改良剂(杜伦风味)	40
新鲜度面包改良剂	2
盐	18
水	700
焙乐道黑麦芽软谷酱 (清洁标签)	250
后加水	150
黑豆	200
松子仁	200

制作步骤

1. 将全部原料（除后加水、黑麦芽谷物酱、黑豆、松子）混合均匀，打至面筋9成扩展状态，加入后水搅拌至完全扩展，最后加入黑麦芽软谷酱、黑豆、松子拌匀即可。
2. 室温基础醒发30分钟后翻面，再松弛60分钟，分割150克每个，折起来放布上松弛40分钟。
3. 烤制温度：打蒸汽，上火230℃下火210℃，烘烤12分钟左右。

食品创新，成就美好未来

迷你谷物法棍面包



推荐制作配方（冷冻保存6个月）

*加粗字体原料为焙乐道产品，保质期按配方设计计算，实际情况需考虑其他条件

面团配方	重量(克)
T65	1000
黄金软谷酱-清洁标签方案	200
盐	20
冰水	680
欧坦得面包改良剂(杜伦风味)	40
速烤面包改良剂	5
新鲜度面包改良剂	2

制作步骤

1. 将配方中除黄金软谷酱以外的所有原料放搅拌缸内慢速拌匀，然后快速打至面筋完全扩展，加入黄金软谷酱，拌匀，面团温度26度。
2. 将筐内撒粉，取出面团平放入筐内，醒发30分钟，翻一次面，继续醒发30分钟，将桌面撒粉，平放倒入桌面，分割60克一个，包圆放在烤盘上，每盘24个（长条小法棍分割60克，轻拍平，卷橄榄型，放高温布），醒发箱32度醒40分钟，取出面团表面均匀撒上面粉，中间开一道口（小法棍表面撒粉，划一道口）。
3. 烘烤温度：上火240℃，下火220℃。时间13分钟。

食品创新，成就美好未来

迷你法棍面包



*加粗字体原料为焙乐道产品，保质期按配方设计计算，实际情况需考虑其他条件

推荐制作配方（冷冻保存6个月）

面团配方	重量(克)
T65	1000
盐	20
冰水	680
欧坦得面包改良剂(杜伦风味)	40
速烤面包改良剂	5
新鲜度面包改良剂	2
后加水	120

制作步骤

1. 将配方中的所有原料（除后加水）放搅拌缸内慢速拌匀，然后快速打至面筋9成加入后水搅拌至完全扩展，拌匀，面团温度26度。
2. 将筐内撒粉，取出面团平放入筐内，醒发30分钟，翻一次面，继续醒发30分钟，将桌面撒粉，平放倒入桌面，分割50克一个，包圆放在烤盘上，每盘24个（长条小法棍分割50克，轻拍平，卷橄榄型，放高温布），醒发箱32度醒40分钟，取出面团表面均匀撒上面粉，中间开一道口（小法棍表面撒粉，划一道口）。
3. 烘烤温度：上火240℃，下火220℃。时间13分钟。

食品创新，成就美好未来

青酱鸡肉 佛卡夏



推荐制作配方（冷冻保存6个月）

*加粗字体原料为培乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

面团配方	重量(克)
T65	1000
司焙乐卡门50酸面团	30
速烤面包改良剂	5
欧坦得面包改良剂(杜伦风味)	40
新鲜度强化改良剂	3
盐	16
水	700
后加水	150

馅料配方A	重量(克)
鸡肉	500
胡椒粒	5
马苏里拉	200

馅料配方B	重量(克)
黄油	250
大蒜泥	50
盐	5
糖	10
青罗勒酱	80

制作步骤

1. 将全部原料（除后加水）混合均匀，打至面筋7成扩展状态后加入后水搅拌至完全扩展。
2. 室温基础醒发30分钟后翻面隔夜发酵。
3. 面团卷入鸡肉馅基础发酵后装饰开口挤黄油少许，烘烤14分钟，再挤青酱5克再烘烤2分钟。
4. 烤制温度：打蒸汽，上火230℃/下火210℃，烘烤16分钟左右。

食品创新，成就美好未来

水果芝恋 洛代夫



推荐制作配方（冷冻保存6个月）

*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

面团配方	重量(克)
T65	1000
司焙乐 特维塔	30
盐	16
冰水	600
欧坦得面包改良剂(杜伦风味)	40
速烤面包改良剂	5
新鲜度强化改良剂	2
后加水	250
蓝莓干	200
蔓越莓干	100
提子干	200
奶酪丁	200

制作步骤

1. 将配方中除果干、奶酪丁、后加水以外的所有原料放搅拌缸内慢速拌匀，然后快速打至9面筋加入后水搅拌至完全扩展，再加入果干、奶酪丁拌匀，面团温度28度。
2. 将筐内撒粉，取出面团平放入筐内，醒发30-40分钟，翻一次面，继续醒发至面两倍大小，将桌面撒粉，平放倒入桌面，分割180克一个，包圆放入面包模具筐内，醒发30分钟。
3. 烘烤温度：上火230℃，下火210℃。时间20-23分钟。（将产品倒出，放在高温布上）。

食品创新，成就美好未来

轻巧蓝莓 盒子蛋糕



推荐制作配方（冷冻保存6个月）

*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

面糊配方	重量(克)
焙乐道柔润巧克力蛋糕预拌粉	500
水	75
鸡蛋	650
焙乐道力素蛋糕油	30
植物油	120

馅料配方	重量(克)
焙乐道臻选水果果酱-蓝莓	200

奶油配方	重量(克)
焙乐道轻巧巧克力味酱	400
淡奶油	400
橙子利口酒	20
盐	2

装饰配方	重量(克)
新鲜蓝莓	Q.S

制作步骤

- 蛋糕胚配方，将焙乐道柔润巧克力蛋糕预拌粉、水、鸡蛋和力素蛋糕油打发至0.4比重，慢速加入植物油拌匀。190℃ /150℃，烘烤20分钟，去皮使用。
- 奶油配方，将所有原料混合打发备用。
- 切一片蛋糕胚，薄薄抹上一层甄选蓝莓果酱，挤上一层焙乐道轻巧巧克力味酱奶油，抹平，铺上另一片蛋糕胚。

食品创新，成就美好未来

无花果蜜桃 盒子蛋糕



*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

推荐制作配方（冷冻保存6个月）

面糊配方	重量(克)
焙乐道佳柔蛋糕预拌粉	400
水	100
鸡蛋	600
焙乐道力素蛋糕油	25
色拉油	120

装饰配方	重量(克)
晶亮美360中性镜面果胶	Q.S
新鲜无花果	Q.S

馅料配方A	重量(克)
淡奶油	300
快馥即用吉士馅（香草）	150
柚子果茸	15

馅料配方B	重量(克)
焙乐道臻选水果肉馅(香蜜桃)	200

制作步骤

- 蛋糕胚：将焙乐道佳柔蛋糕预拌粉、水、鸡蛋和力素蛋糕油打发至0.4比重，慢速加入植物油拌匀。
190℃ /150℃，烘烤20分钟，去皮使用。
- 配方A：快馥即用吉士馅（香草）、柚子果茸和淡奶油，一起打发。

食品创新，成就美好未来

芒果 盒子蛋糕



推荐制作配方（冷冻保存6个月）

*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

面糊配方	重量(克)
焙乐道佳柔蛋糕预拌粉	400
水	100
鸡蛋	600
焙乐道力素蛋糕油	25
色拉油	120

馅料配方A	重量(克)
淡奶油	300
快馥即用吉士馅（香草）	150
柚子果茸	15

装饰配方	重量(克)
晶亮美360中性镜面果胶	Q.S
新鲜芒果	Q.S
新鲜百香果	Q.S

馅料配方B	重量(克)
焙乐道水果肉馅（果酱）菠萝	100
焙乐道水果肉馅（果酱）芒果	100

制作步骤

- 蛋糕胚：将焙乐道佳柔蛋糕预拌粉、水、鸡蛋和力素蛋糕油打发至0.4比重，慢速加入植物油拌匀。
190°C /150°C，烘烤20分钟，去皮使用。
- 馅料配方A中的快馥即用吉士馅（香草）、柚子果茸和淡奶油，一起打发。

食品创新，成就美好未来

轻巧双莓 盒子蛋糕



*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

推荐制作配方（冷冻保存6个月）

面糊配方	重量(克)
焙乐道柔润巧克力蛋糕预拌粉	500
水	75
鸡蛋	650
焙乐道力素蛋糕油	30
植物油	120

装饰配方	重量(克)
晶亮美360中性镜面果胶	Q.S
新鲜草莓	Q.S
新鲜蓝莓	Q.S

馅料配方A	重量(克)
焙乐道轻巧巧克力风味酱	400
淡奶油	400
橙子利口酒	20

馅料配方B	重量(克)
臻选水果肉馅(覆盆子&蔓越莓)	200

制作步骤

1. 配方1将焙乐道柔润巧克力预拌粉、水、鸡蛋和力素蛋糕油打发至0.4比重，慢速加入植物油拌匀。
190℃ /150℃，烘烤20分钟，去皮使用。
2. 馅料配方A轻巧巧克力味酱和淡奶油混合打发即可。
3. 切一片蛋糕胚，薄薄抹上一层双莓果馅，挤上一层奶油A，抹平，铺上另一片蛋糕胚。

食品创新，成就美好未来

轻巧 酥皮泡芙



*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

推荐制作配方（冷冻保存6个月）

酥皮配方	重量(克)
焙乐道金牌泡芙酥皮糕点预拌粉	455
美特臻品混合大黄油	345
鸡蛋	80
白糖	100
可可粉	100

馅料配方	重量(克)
焙乐道轻巧巧克力风味酱	200
淡奶油	400
盐	1

面糊配方	重量(克)
焙乐道泡芙糕点预拌粉 II	200
蛋液	360
色拉油	190
水	133

制作步骤

- 酥皮：美特片状混合大黄油冷丁和其他原料混合打成面团，开成6mm厚度，使用刻圈直径5cm刻圆冷藏备用即可。
- 泡芙：将色拉油和焙乐道泡芙糕点预拌粉 II 称一起后，用板状桨慢速搅打2分钟，再加入全部蛋液和水转中速搅打7分钟，至无颗粒表面光亮为止。
- 烤制：在烤盘中挤上15g泡芙面糊，贴上酥皮。平炉上下火185℃/165℃，烤制30分钟即可。（注意：前20分钟不能开风门）
- 馅料：将所有原料放入打蛋机中搅打至9层即可。
- 将凉透的泡芙底部开小孔挤入13g的馅料。

食品创新，成就美好未来

海盐焦糖 酥皮泡芙



*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

推荐制作配方（冷冻保存6个月）

酥皮配方	重量(克)
焙乐道金牌泡芙酥皮糕点预拌粉	355
美特片状混合大黄油	285
鸡蛋	45
中筋粉	150
红糖	150

馅料配方A	重量(克)
牛奶	208
焙乐道速溶吉士粉（清洁标签）	42
盐	0.7
奶粉	12
淡奶油	500

面糊配方	重量(克)
焙乐道泡芙糕点预拌粉 II	200
蛋液	360
色拉油	190
水	133

馅料配方B	重量(克)
得利海盐焦糖风味酱	Q.S

制作步骤

- 酥皮：美特片状混合大黄油冷丁和其他原料混合打成面团，开成6mm厚度，使用刻圈直径5cm刻圆冷藏备用即可。
- 泡芙：将色拉油和焙乐道泡芙预拌粉称一起后，用板状桨慢速搅打2分钟，再加入全部蛋液和水转中速搅打7分钟，至无颗粒表面光亮为止。
- 烤制：在烤盘中挤上15g泡芙面糊，贴上酥皮。平炉上下火185℃/165℃，烤制30分钟即可。（前20分钟不能开风门，注意。）
- 馅料A:将牛奶 奶粉 盐 吉士粉混合均匀加入淡奶油中，同时打发至9成发待用。
- 将凉透的泡芙底部开小孔挤入13g的馅料A，再挤入3-4g的CDS-001260焙乐道得力海盐焦糖风味酱即可。

食品创新，成就美好未来

双莓 酥皮泡芙



推荐制作配方（冷冻保存6个月）

*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

酥皮配方	重量(克)
焙乐道金牌泡芙酥皮糕点预拌粉	655
美特片状混合大黄油	245
鸡蛋	35

馅料配方A	重量(克)
牛奶	208
焙乐道速溶吉士粉（清洁标签）	42
盐	0.7
奶粉	12
淡奶油	500

面糊配方	重量(克)
焙乐道泡芙糕点预拌粉 II	200
蛋液	360
色拉油	190
水	133

馅料配方B	重量(克)
臻选水果肉馅(覆盆子&蔓越莓)	Q.S

制作步骤

- 酥皮：美特片状混合大黄油冷丁和其他原料混合打成面团，开成6mm厚度，使用刻圈直径5cm刻圆冷藏备用即可。
- 泡芙：将色拉油和焙乐道泡芙预拌粉称一起后，用板状桨慢速搅打2分钟，再加入全部蛋液和水转中速搅打7分钟，至无颗粒表面光亮为止。
- 烤制：在烤盘中挤上15g泡芙面糊，贴上酥皮。平炉上下火185℃/165℃，烤制30分钟即可。（注意：前20分钟不能开风门）
- 馅料A:将牛奶 奶粉 盐 吉士粉混合均匀加入淡奶油中，同时打发至9成发待用。
- 将凉透的泡芙底部开小孔挤入13g的馅料A，再挤入3-4g的臻选水果肉馅(覆盆子&蔓越莓)即可。

食品创新，成就美好未来

草莓慕斯杯



推荐制作配方（冷冻保存6个月）

*加粗字体原料为焙乐道产品，保质期按配方设计计算，实际情况需考虑其他条件

面糊配方	重量(克)
焙乐道尊红丝绒蛋糕预拌粉	700
鸡蛋	1100
焙乐道力素蛋糕油	40
水	160
色拉油	160

馅料配方A	重量(克)
焙乐道草莓鲜果茸TTH	300
白砂糖	23
焙乐道新中性慕斯(糕点预拌粉)	36
淡奶油	500

馅料配方B	重量(克)
牛奶	240
白砂糖	30
焙乐道新中性慕斯(糕点预拌粉)	48
淡奶油	384
盐	0.5

制作步骤

1. 面糊：鸡蛋打发至发白，加入尊红丝绒蛋糕预拌粉混合均匀，加入力素蛋糕油中速打发至0.68，转慢速加入色拉油。1盘1000g，平炉上火190℃下火165℃，15分钟。
2. 馅料A 热带水果慕斯：白砂糖和草莓果茸加入焙乐道新中性慕斯粉混合均匀后，拌入打发好的淡奶油即可。
3. 馅料B 香草巴巴露亚：牛奶、白砂糖、盐和焙乐道中性慕斯粉混合均匀后，拌入打发好的淡奶油即可。

食品创新，成就美好未来

海盐焦糖慕斯杯



推荐制作配方（冷冻保存6个月）

*加粗字体原料为焙乐道产品，保质期按配方设计计算，实际情况需考虑其他条件

面糊配方	重量(克)
焙乐道沙丁蛋糕预拌粉	700
鸡蛋	560
焙乐道力素蛋糕油	28
浓缩咖啡粉	20
色拉油	364

馅料配方A	重量(克)
牛奶	150
得利海盐焦糖风味酱	200
焙乐道新中性慕斯(糕点预拌粉)	48
淡奶油	384
盐	0.5

馅料配方B	重量(克)
牛奶	240
白砂糖	30
焙乐道新中性慕斯(糕点预拌粉)	48
淡奶油	384
盐	0.5

制作步骤

1. 面糊：鸡蛋打发至发白，加入沙丁蛋糕预拌粉混合均匀，加入力素蛋糕油中速打发至0.68，转慢速加入色拉油。1盘1000g，平炉上火190℃下火165℃，15分钟。
2. 焦糖慕斯：牛奶，焦糖将加入焙乐道新中性慕斯粉混合均匀后，拌入打发好的淡奶油即可。
3. 原味慕斯：糖和慕斯粉拌匀，加入牛奶拌匀，加入打发的淡奶油拌匀即可。

食品创新，成就美好未来

蓝莓慕斯杯



推荐制作配方（冷冻保存6个月）

*加粗字体原料为焙乐道产品，保质期按配方设计计算，实际情况需考虑其他条件

面糊配方	重量(克)
焙乐道柔润巧克力蛋糕预拌粉	700
鸡蛋	1100
焙乐道力素蛋糕油	40
水	160
色拉油	160

馅料配方A	重量(克)
焙乐道蓝莓鲜果茸TTH	300
白砂糖	23
焙乐道新中性慕斯(糕点预拌粉)	36
淡奶油	500

馅料配方B	重量(克)
牛奶	240
白砂糖	30
焙乐道新中性慕斯(糕点预拌粉)	48
淡奶油	384
盐	0.5

制作步骤

1. 面糊：鸡蛋打发至发白，加入柔润巧克力蛋糕预拌粉混合均匀，加入力素蛋糕油中速打发至0.68，转慢速加入色拉油。1盘1000g，平炉上火190℃下火165℃，15分钟。
2. 热带水果慕斯：白砂糖和蓝莓果茸加入焙乐道新中性慕斯粉混合均匀后，拌入打发好的淡奶油即可。
3. 香草巴巴露亚：牛奶、白砂糖、盐和焙乐道中性慕斯粉混合均匀后，拌入打发好的淡奶油即可。

食品创新，成就美好未来

芒果慕斯杯



推荐制作配方（冷冻保存6个月）

*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

面糊配方	重量(克)
焙乐道沙丁蛋糕预拌粉	700
鸡蛋	560
焙乐道力素蛋糕油	28
色拉油	364

馅料配方A	重量(克)
百香果果茸	50
焙乐道芒果鲜果茸TTH	200
白砂糖	23
焙乐道新中性慕斯(糕点预拌粉)	36
淡奶油	500

馅料配方B	重量(克)
牛奶	240
白砂糖	30
焙乐道新中性慕斯(糕点预拌粉)	48
淡奶油	384
盐	0.5

馅料配方C	重量(克)
焙乐道黄金芒果水果肉馅	200

制作步骤

1. 面糊：鸡蛋打发至发白，加入沙丁蛋糕预拌粉混合均匀，加入力素蛋糕油中速打发至0.68，转慢速加入色拉油。1盘1000g，平炉上火190℃下火165℃，15分钟。
2. 热带水果慕斯：百香果果茸、白砂糖和芒果果茸加入焙乐道新中性慕斯粉混合均匀后，拌入打发好的淡奶油即可。
3. 香草巴巴露亚：牛奶、白砂糖、盐和焙乐道中性慕斯粉混合均匀后，拌入打发好的淡奶油即可。

食品创新，成就美好未来

巧韵 歌剧院



推荐制作配方（冷冻保存6个月）

*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

面糊配方	重量(克)
鸡蛋	383
蛋白	54
白砂糖	72
杏仁粉	112
焙乐道沙丁蛋糕预拌粉	132
焙乐道力素蛋糕油	21.5
色拉油	72.5
水	53

馅料配方	重量(克)
白砂糖	148
水	50
蛋白	85
美特臻品混合大黄油	164
咖啡精华	Q.S
浓缩咖啡粉	13

甘纳许配方	重量(克)
焙乐道轻巧巧克力风味酱	200

淋面配方	重量(克)
焙乐道轻巧巧克力风味酱	200

装饰配方	重量(克)
贝可拉可可溯源黑巧克力 C501/J 55%	3

咖啡汁配方	重量(克)
白砂糖	44
水	336
咖啡精华	Q.S
浓缩咖啡粉	20

制作步骤

- 蛋糕体：鸡蛋、蛋白和白砂糖混合打发至发泡，加入杏仁粉、水和焙乐道沙丁蛋糕预拌粉混合均匀，再加入力素蛋糕油打发至0.4左右，最后转慢速加入色拉油即可，一盘600g，平炉上火185℃下火155℃，18分钟。
- 咖啡汁：所有原料混合一起煮开即可。
- 咖啡白脱奶油：美特混合大黄油室温回软后打发备用，水和白砂糖煮至117℃，加入蛋白中高速打发后，分3次加入黄油中继续混合，最后加入咖啡精华和即溶咖啡粉调味即可。
- 甘纳许和淋面：焙乐道轻巧巧克力味酱直接使用即可。

食品创新，成就美好未来

轻巧瑞士卷



推荐制作配方（冷冻保存6个月）

*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

面糊配方	重量(克)	馅料配方	重量(克)
鸡蛋	665	焙乐道轻巧巧克力味酱	300
果葡糖浆	36	淡奶油	300
水	160	盐	1
雅特仙致柔蛋糕浓缩预拌粉	112		
全脂奶粉	6		
低筋面粉	77		
可可粉	35		
白砂糖	154		
焙乐道力素蛋糕油	30		
色拉油	125		

制作步骤

1. 面糊：鸡蛋、果葡糖浆和水打至微微发泡，加入可可粉、雅特仙致柔蛋糕浓缩预拌粉、全脂奶粉、白砂糖和低筋面粉混合均匀后，加入力素蛋糕油打发至0.38~0.4比重，最后加入色拉油慢速搅拌后，1300g烤盘铺平。平炉上火195° C下火150° C，约烤23分钟。
2. 巧克力奶油：淡奶油和盐混合打发至7成，加入焙乐道轻巧巧克力味酱混合均匀即可。
3. 组装：蛋糕胚1切2，300g焙乐道轻巧巧克力味酱奶油冷藏备用。

食品创新，成就美好未来

莓香蜜语卷



推荐制作配方（冷冻保存6个月）

*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

面糊配方	重量(克)	馅料配方	重量(克)
鸡蛋	665	焙乐道臻选水果果酱-草莓	250
果葡糖浆	36	焙乐道快馥即用吉士馅（香草）	100
水	160	淡奶油	400
雅特仙致柔蛋糕浓缩预拌粉	112	盐	1
全脂奶粉	6		
低筋面粉	112		
白砂糖	154		
焙乐道力素蛋糕油	30		
色拉油	125		

制作步骤

1. 面糊：鸡蛋、果葡糖浆和水打至微微发泡，加入雅特仙致柔蛋糕浓缩预拌粉、全脂奶粉、白砂糖和低筋面粉混合均匀后，加入力素蛋糕油打发至0.38~0.4比重，最后加入色拉油慢速搅拌后，1300g烤盘铺平。平炉上火195° C下火150° C，约烤23分钟。
2. 草莓奶油：淡奶油和盐混合打发至7成，加入快馥即用吉士馅（香草）和焙乐道臻选果酱（草莓）中速混合均匀即可。
3. 组装：蛋糕胚1切2，300g草莓奶油冷藏备用。

食品创新，成就美好未来

蓝调莓香卷



推荐制作配方（冷冻保存6个月）

*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

面糊配方	重量(克)	馅料配方	重量(克)
鸡蛋	665	焙乐道臻选水果果酱-蓝莓	250
果葡糖浆	36	焙乐道快馥即用吉士馅（香草）	100
水	160	淡奶油	400
雅特仙致柔蛋糕浓缩预拌粉	112	盐	1
全脂奶粉	6		
低筋面粉	77		
可可粉	35		
白砂糖	154		
焙乐道力素蛋糕油	30		
色拉油	125		

制作步骤

1. 面糊：鸡蛋、果葡糖浆和水打至微微发泡，加入可可粉、雅特仙致柔蛋糕浓缩预拌粉、全脂奶粉、白砂糖和低筋面粉混合均匀后，加入力素蛋糕油打发至0.38~0.4比重，最后加入色拉油慢速搅拌后，1300g烤盘铺平。平炉上火195° C下火150° C，约烤23分钟。
2. 蓝莓奶油：淡奶油和盐混合打发至7成，加入快馥即用吉士馅（香草）和焙乐道臻选果酱（蓝莓）混合均匀即可。
3. 组装：蛋糕胚1切2，300g蓝莓奶油冷藏备用。

食品创新，成就美好未来

洛神花山楂 瑞士卷



*加粗字体原料为焙乐道产品，
保质期按配方设计计算，实际
情况需考虑其他条件

推荐制作配方（冷冻保存6个月）

面糊配方	重量(克)
鸡蛋	665
果葡糖浆	36
水	160
雅特仙致柔蛋糕浓缩预拌粉	112
全脂奶粉	6
低筋面粉	112
白砂糖	154
焙乐道力素蛋糕油	30
色拉油	125

馅料配方	重量(克)
焙乐道非凡果酱-洛神花山楂	250
焙乐道快馥即用吉士馅（香草）	100
淡奶油	400

制作步骤

1. 面糊：鸡蛋、果葡糖浆和水打至微微发泡，加入雅特仙致柔蛋糕浓缩预拌粉、全脂奶粉、白砂糖和低筋面粉混合均匀后，加入力素蛋糕油打发至0.38~0.4比重，最后加入色拉油慢速搅拌后，1300g烤盘铺平。平炉上火195° C下火150° C，约烤23分钟。
2. 洛神花山楂奶油：淡奶油混合打发至7成，加入快馥即用吉士馅（香草）和焙乐道非凡果酱-洛神花山楂中速混合均匀即可。
3. 组装：蛋糕胚1切2，300g非凡洛神花山楂奶油冷藏备用。

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