



包装烘焙 创意产品配方

2025 焙乐道烘焙工业研讨会



包装烘焙
解决方案



食品创新，
成就美好未来



潘娜托尼 吐司



*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

推荐制作配方（1-3个月）

面团配方	重量(克)	种面配方	重量(克)
高筋粉	500	高筋粉	500
*培乐道意式潘妮托尼面包预拌粉	70	*培乐道意式潘妮托尼面包预拌粉	80
*柔润+甜面包改良剂(清洁标签方案)	10	糖	10
砂糖	200	干酵母	6
脱脂奶粉	30	水	350
盐	8	*美特臻品混合大黄油升级版(清洁标签方案)	100
干酵母	20		
鸡蛋	250		
冰	50		
*美特臻品混合大黄油升级版(清洁标签方案)	200		
醋酸发酵粉	10		
β -胡萝卜素	0.3		
酒渍葡萄干	250		
酒渍橙皮丁	200		

制作步骤

1. 种面：搅拌成团，室温放置1小时，转移冷藏放置一晚。
2. 主面团：将所有原材料除黄油和果干外，搅拌至扩展，加入果干混合均匀。面团理想温度26°C。
3. 让面团松弛10分钟，分割搓圆150g。松弛20分钟，成型入模。
4. 发酵：32°C/85%，120分钟。
5. 烘烤温度：上火200°C，下火200°C。时间30分钟。
6. 冷却后，切片包装。

食品创新，成就美好未来

锅巴可颂



*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

推荐制作配方（1-3个月）

面团配方	重量(克)	装饰配方	重量(克)
高筋粉	800	*佛罗伦萨脆饼预拌粉	3
低筋粉	200		
砂糖	100		
奶粉	30		
盐	18		
干酵母	20		
*美特臻品混合大黄油升级版(清洁标签方案)	50		
鸡蛋	100		
冰水	440		

*美特臻品片状植物黄油 20(清洁标签方案) 450

制作步骤

1. 主面团：将所有原材料搅拌至扩展，面团理想温度24°C。
2. 让面团松弛5分钟，压薄速冻15分钟。
3. 回温后的面团，包入片油，4折2次，松弛60分钟后，分割10cm*25cm*3.5cm，克重55g左右。
4. 发酵：32°C/85%，120分钟。
5. 装饰：发酵好的可颂面团表面沾一层佛罗伦萨脆饼预拌粉，加烤盘压扁。
6. 烘烤温度：旋转风炉160°C。时间35分钟。
7. 冷却后，包装。

食品创新，成就美好未来

坚果 切片欧包



*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

推荐制作配方（7天）

面团配方	重量(克)
全麦粉	1000
大米粉	100
白砂糖	50
欧坦得液种	300
盐	20
干酵母	15
水	700
*超软面包改良剂	10
*化口性强化剂	2
*新鲜度强化剂005	0.5
*司培乐 卡门50酸面团	20
丙酸钙	3
*美特臻品混合大黄油升级版	50
*黄金软谷酱（清洁标签版）	300

面团配方	重量(克)
黄金亚麻籽	200
核桃仁	200
开心果	50
美国扁桃仁	150
腰果	200
夏威夷果	50

欧坦得液种配方	重量(克)
面粉	150
水	150
*欧坦得面包改良剂（杜伦风味）	1.5

制作步骤

1. 欧坦得液种：全部原料混合均匀室温1小时后冷藏隔夜。
2. 主面团（除美特臻品混合大黄油、黄金软谷酱和坚果）搅拌至扩展阶段，加入黄油、黄金软谷酱打至完全扩展阶段再加入坚果，出缸24℃。
3. 室温发酵30分钟 翻面再1小时，分割450g
4. 醒发：30℃/80%，60分钟左右
5. 烘烤：上火210℃/下火200℃，35分钟

食品创新，成就美好未来

黑麦芽 蜂蜜欧包



推荐制作配方（7天）

*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)
高筋粉	1000
水	500
干酵母	15
欧坦得液种	800
盐	24
蜂蜜	220
水	150
*速烤面包改良剂	5
*化口性强化剂	2
*新鲜度强化剂005	1
*司焙乐 特维塔酸面团	50
丙酸钙	3
无花果干	350
蜂蜜丁	250
*麦芽软谷酱（黑麦芽）	350

欧坦得液种配方	重量(克)
面粉	400
水	400
*欧坦得面包改良剂（杜伦风味）	4

制作步骤

1. 欧坦得液种：全部原料混合均匀室温1小时后冷藏隔夜。
2. 主面团中面粉、改良剂等和水搅拌至面筋形成，然后加入液种和酵母慢速搅拌混匀，之后加入食用盐和蜂蜜搅拌至扩展阶段，加入麦芽软谷酱和无花果干、蜂蜜丁混合均匀后出缸，面团温度24℃左右。
3. 室温发酵60分钟左右，分割450g，整形
4. 醒发：30℃/80%，60分钟左右
5. 烘烤：喷蒸汽，上火240℃/下火210℃，5分钟后，上火200℃/下火190℃，时间30分钟左右

食品创新，成就美好未来

苹果 丹麦卷



*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

推荐制作配方（7天）

面团配方	重量(克)
高筋粉金焙1#	800
低筋粉	200
白砂糖	120
鸡蛋	100
盐	14
干酵母	18
水	410
*柔润+起酥面包改良剂（清洁标签）	10
海藻糖浆	50
奶粉	30
丙酸钙	3
*美特臻品混合大黄油升级版	50
*美特臻品片状植物黄油（清洁标签）	420

馅料配方	重量(克)
*培乐道臻选水果果酱-苹果	300
牛奶	150
*培乐道快味可即溶吉士粉	52

制作步骤

1. 将果酱和牛奶混合均匀，然后加入快味可即溶吉士粉搅拌均匀备用。
2. 主面团（除美特臻品混合大黄油）搅拌至扩展阶段，加入美特大黄油继续搅拌至面筋8成，出缸24℃左右。
3. 室温发酵30分钟，压成面片急速冷冻40分钟，
4. 将回温至0℃左右的面片包入片油，4折两次，最后压至刻度4，宽度40cm，两边抹上馅料，卷起，然后将一个面卷反转，摆盘
5. 醒发：35℃/75%，90分钟左右
6. 烘烤：风炉175℃，12分钟左右

食品创新，成就美好未来

棋盘格 巧克力面包



*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

推荐制作配方（1-3个月）

主面团配方	重量(克)
T45面粉	500
干酵母	10
白砂糖	200
*断口性强化剂	10
盐	10
*化口性强化剂	2
*柔软度强化剂	3
食品用香精	5
牛奶	160
葵花籽油	150
丙酸钙	3

种面团配方	重量(克)
高筋粉	450
*培乐道意式潘妮托尼预拌粉	50
蛋黄	150
水	270
*欧坦得面包改良剂（杜伦风味）	10

馅料A	重量(克)
高级夹心油	335
海藻糖浆	112
水	50
稀奶油	118
糖粉	140
奶粉	63
贝可拉可可溯源	200
黑巧克力D600 60%	

馅料B	重量(克)
*培乐道轻巧巧克力风味酱	

制作步骤

1. 欧坦得种面：全部原料混合均匀室温1小时后冷藏隔夜发酵。
2. 馅料A中，酱奶粉融于热水中备用，夹心油和糖粉打发，慢速加入混合好的奶粉，海藻糖浆，淡奶油，最后接入软化后的贝可拉黑巧克力，加班均匀冷藏备用。
3. 主面团将面粉改良剂和牛奶、种面，酵母、盐搅拌至面筋形成，加入白砂糖继续搅拌至扩展阶段再加入葵花籽油，搅拌至扩展阶段，出缸24℃。
4. 分割1100g，室温发酵60分钟，延展铺盘
5. 醒发：30℃/80%，150分钟左右
6. 烘烤：上火160℃/下火170℃，16分钟左右
7. 冷却后，分割宽3.5cm，长11cm面包条，侧面分切，夹馅（面包24g，馅料A 8g，馅料B 4g），表面印花巧克力
8. 包装

食品创新，成就美好未来

轻巧 无比派



*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

推荐制作配方（7天）

蛋糕配方

重量(克)

培乐道柔润巧克力蛋糕预拌粉	500
鸡蛋	160
牛奶	70
美特臻品混合大黄油	230

夹心配方

重量(克)

培乐道轻巧巧克力风味酱	200
-------------	-----

制作步骤

蛋糕部分：

1. 将柔润巧克力蛋糕预拌粉、鸡蛋牛奶拌匀，加入软化的美特臻品混合大黄油，拌匀。
2. 将混合好的面糊装入裱花袋中，加入烤盘，约15g/个
3. 烘烤：上火190°C/下火160°C，18分钟左右

组装：

1. 蛋糕胚冷却后，在2片蛋糕胚中挤入轻巧巧克力风味酱15g/个
2. 组装完成后，进行包装即可

食品创新，成就美好未来

拿破仑蛋糕



*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

推荐制作配方（1-3个月）

酥皮配方	重量(克)
高筋面粉	135
低筋面粉	60
白砂糖	39
盐	4
鸡蛋	39
*美特臻品混合大黄油	23
冰水	429
*美特臻品混合大黄油	650

馅料配方	重量(克)
夹心起酥油	500
山梨糖醇	50
*快馥即用吉士馅（优酸乳味）	400
*得利即用芝士馅	100
山梨酸钾	1

蛋白饼配方	重量(克)
蛋白	600
白砂糖	450
杏仁粉	45
淀粉	90

制作步骤

酥皮部分：

1. 面团部分全部材料搅拌至光滑出筋膜后，擀压平整放入冷冻柜松弛1小时。
2. 冷冻好的面团取出解冻至与裹入油硬度一致，开始裹油折。3折2次后放入冷藏柜松弛1小时，再4折1次冷藏备用。
3. 折叠好的酥皮擀压至烤盘宽度一致，厚度为0.2cm，打孔后放入盘（本配方可出3盘酥皮）。
4. 烘烤温度：旋风炉170℃，烘烤15分钟，压盘降温至150℃继续烘烤30分钟

蛋白饼夹层（出2盘）：

1. 蛋白、砂糖搅拌至鸡尾状，与粉类拌匀即可装盘烘烤
2. 烘烤温度：150℃/155℃，时间50分钟

馅料：

1. 夹心起酥油打发至比重0.45，加入山梨糖醇，优酸乳味吉士馅，得利即用芝士馅和山梨酸钾搅拌均匀即可。

食品创新，成就美好未来

轻巧爆浆 麻薯



推荐制作配方（1-3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

麻薯配方

重量(克)

*培乐道麻薯预拌粉（冷冻）	500
鸡蛋	140
水	220
*新鲜度强化剂	7.5
*美特臻品混合大黄油升级版	160
山梨酸钾	1

馅料配方

重量(克)

*培乐道轻巧巧克力风味酱	10
--------------	----

制作步骤

1. 先将美特混合大黄油软化。
2. 将所有原料称好，一起低速搅拌1分钟，然后转中速3分钟
3. 面团成型：30克/个
4. 烘烤：上火150℃/下火150℃，30分钟
5. 冷却后注馅：培乐道轻巧巧克力风味酱10克/个
6. 密封包装

食品创新，成就美好未来

缤纷果味 麦芬蛋糕



*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

推荐制作配方（1-3个月）

配方	重量(克)
* 雅特仙麦芬蛋糕浓缩预拌粉	168
水	163
低筋粉	310
细砂糖	460
盐	5
奶粉	46
色拉油	465
鸡蛋	488
山梨糖醇	42
甘油	42
山梨酸钾	2

馅料配方	重量(克)
* 培乐道非凡果酱-蓝莓	20
* 培乐道非凡果酱-草莓	20
* 培乐道非凡果酱-樱桃	20
* 培乐道非凡果酱-洛神花山楂	20

制作步骤

1. 先将山梨酸钾溶于水
2. 加入鸡蛋，色拉油，甘油，山梨糖醇，细砂糖搅拌均匀，然后加入其他原料。
3. 低速搅拌1分钟，然后中速3分钟，充分搅拌均匀即可
4. 将面糊注入模具90克/个
5. 烘烤：上火190℃/下火175℃，约28分钟
6. 脱模冷却，注入馅料：20克/个（馅料配方中的其中一个口味）
7. 密封包装

食品创新，成就美好未来

轻巧巧克力 麦芬蛋糕



推荐制作配方（1-3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

配方	重量(克)
*雅特仙麦芬蛋糕浓缩预拌粉	168
水	163
低筋粉	280
细砂糖	460
盐	5
奶粉	46
黑可可粉	30
色拉油	465
鸡蛋	488
山梨糖醇	42
甘油	42
山梨酸钾	2

馅料配方	重量(克)
*培乐道轻巧巧克力风味酱	20

制作步骤

1. 先将山梨酸钾溶于水中
2. 加入鸡蛋，色拉油，甘油，山梨糖醇，细砂糖搅拌均匀，然后加入其他原料。
3. 低速搅拌1分钟，然后中速3分钟，充分搅拌均匀即可
4. 将面糊注入模具90克/个
5. 烘烤：上火190℃/下火175℃，约28分钟
6. 脱模冷却，注入馅料20克/个
7. 密封包装

食品创新，成就美好未来

大理石麦芬蛋糕



推荐制作配方（1-3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

原味面糊配方	重量(克)
*雅特仙麦芬蛋糕浓缩预拌粉	168
水	163
低筋粉	310
细砂糖	460
盐	5
奶粉	46
色拉油	465
鸡蛋	488
山梨糖醇	42
甘油	42
山梨酸钾	2

巧克力味面糊配方	重量(克)
*雅特仙麦芬蛋糕浓缩预拌粉	168
水	163
低筋粉	300
细砂糖	460
盐	5
奶粉	46
黑可可粉	10
*培乐道轻巧巧克力风味酱	130
色拉油	465
鸡蛋	488
山梨糖醇	42
甘油	42
山梨酸钾	2

制作步骤

1. 先将山梨酸钾溶于水中
2. 加入鸡蛋，色拉油，甘油，山梨糖醇，细砂糖搅拌均匀，然后加入其他原料。
3. 低速搅拌1分钟，然后中速3分钟，充分搅拌均匀即可
4. 将2种面糊交替注入模具中，共90克/个，然后用细长竹签搅拌2-3圈，形成大理石纹路
5. 烘烤：上火190℃/下火175℃，约28分钟
6. 脱模冷却，密封包装

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