



/ 巧克力起酥系列 /

千层交响 酥启法式味觉经典

成品方案

焙乐道市场部



在烘焙领域，情感性消费已成为主流趋势，与此同时，健康与体验性需求也占据着重要地位。解压疗愈、口感酥脆和碱性饮食不仅热度最高，增速也最为显著。而在聚焦酥脆口感的品类中，起酥类产品凭借其层层酥松的独特质地与丰富立体的味觉层次，成为诠释这一趋势的最佳载体。



体验性趋势-口感酥脆

驱动因素

复合口感，极致享受

厚实的挞皮层层酥脆，趁热咬一口，酥香的碎屑瞬间掉落，满嘴都是浓郁的黄油香和细腻口感，撒满的开心果碎更是点睛之笔，每一口都脆中带香~

解压治愈

有时候工作太累，心情低落时，点上一份酥皮点心，咬下去听到那清脆的声音，仿佛烦恼都被瞬间治愈了~

产品特征

层次丰富/脆感升级

每一口酥皮都带来层层递进的酥脆感，无论是酥皮蛋挞的薄脆外壳，还是可颂数十层的酥皮叠加，细腻的口感仿佛在舌尖上跳舞，带来极致的感官享受

相关应用

酥皮蛋挞

脆皮泡芙

可颂



起酥类面包最佳的风味CP是...

千层黄金酥皮 + 比利时巧克力

=

酥启法式味觉经典



为什么起酥x巧克力

是绝妙搭配? ——

始于19世纪

经典法式风味

法式巧克力面包

PAIN AU CHOCOLAT

“PAIN AU CHOCOLAT” 是法语，中文通常译为法式巧克力面包，是法国经典的烘焙食品。

它以层次分明、酥脆蓬松的可颂面团为基础，包裹一根或多根巧克力棒（多为黑巧克力或牛奶巧克力），经烘烤后，外皮呈现金黄酥脆的质感，内部柔软且带有黄油香气，巧克力受热后微微融化，与面团的风味融合，口感丰富，甜而不腻。

20 世纪后，法式巧克力面包逐渐风靡全球，不仅在欧洲、美国广受欢迎，还传到了澳大利亚、新西兰，甚至日本。

一口复刻法式本味

酥、香、浓、醇层层漫溢

比利时巧克力柠檬奶油号角



比利时巧克力奶油号角



比利时巧克力杏仁丹麦棒



比利时巧克力布朗尼丹麦



比利时巧克力脏脏丹麦



比利时巧克力蓝莓酥



比利时巧克力柠檬奶油号角

螺旋酥壳轻脆开场

层层折叠包裹柔和黄油香气

搭配活力柠檬x比利时白巧奶油

醇厚丝滑叠加酸甜惊喜

清新添平衡

纵享酥香好滋味~



克重：90g

参考成本：1.74元

应用焙乐道原料：

美特臻品片状植物黄油20（清洁标签方案）

司焙乐卡门50酸面团

得利柠檬派（复合调味料）

焙乐道快馥即用吉士馅（香草）

贝可拉可可溯源纽扣形白巧克力 28% X516/G

柠檬白巧奶油

黄金酥皮



比利时巧克力奶油号角

螺旋酥壳轻脆开场

层层折叠包裹柔和黄油香气

纯正比利时巧克力奶油丝滑入馅

搭配轻盈芝士酱

纵享酥香好滋味~



克重：90g

参考成本：1.93元

应用焙乐道原料：
美特臻品片状植物黄油20（清洁标签方案）
司焙乐卡门50酸面团
贝可拉可可溯源纽扣型黑巧克力CT C501

碧根果碎粒

黄金酥皮

比利时黑巧奶油



比利时巧克力杏仁可颂棒

千层酥皮，万种折射

源自巴黎的独到灵感

层叠蜂窝迷宫在烘烤中膨胀

黄油香气搭配浓郁比利时黑巧点缀

匠心锁脆 丹麦也可以纵享优雅~

应用焙乐道原料：

美特臻品片状植物黄油20（清洁标签方案）

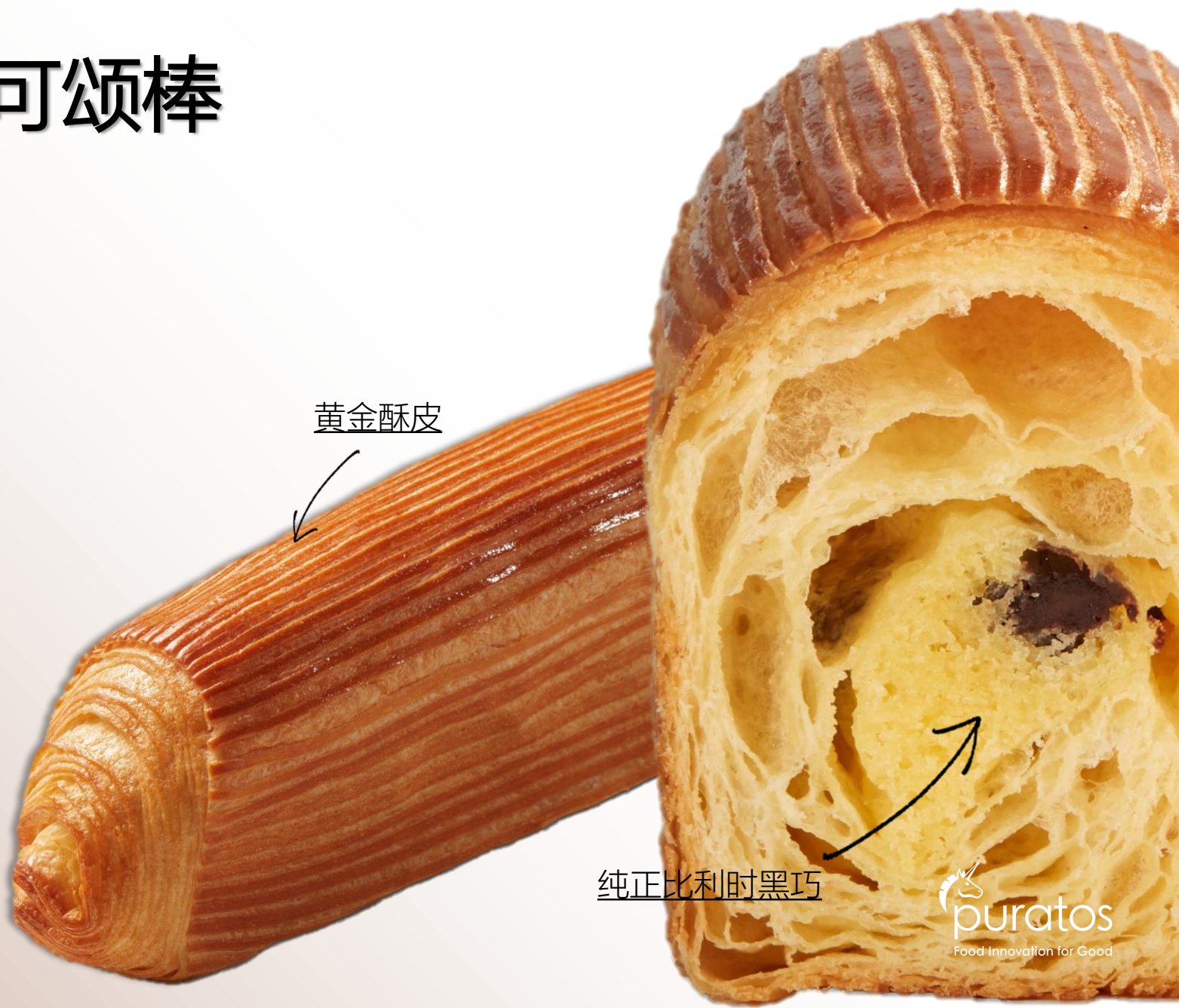
司焙乐卡门50酸面团

贝可拉耐烘巧克力圆粒 C501

复配酶制剂 S500综合面包改良剂（清洁标签方案）

克重：85g

参考成本：2.13元



黄金酥皮

纯正比利时黑巧

比利时巧克力布朗尼丹麦



黄金酥皮

核桃布朗尼蛋糕

千层酥皮，万种折射
层层折叠包裹柔和黄油香气
优雅光泽下藏着湿润绵密的巧克力布朗尼蛋糕
焦糖海盐熔岩夹心
一口持久酥脆 两口甜软浓“芯”~

应用焙乐道原料：

美特臻品片状植物黄油20（清洁标签方案）

司焙乐卡门50酸面团

焙乐道柔润巧克力蛋糕预拌粉

焙乐道耐烘烤巧克力圆粒C501

克重：90g

参考成本：1.93元



 puratos
Food Innovation for Good

比利时巧克力脏脏丹麦

干层酥皮，万种折射
层层折叠包裹柔和黄油香气
更有纯正比利时巧克力丝滑熔岩
撞上干层丹麦的酥脆灵魂
一口浓郁酥“芯”~



黄金酥皮

纯正比利时黑巧

应用焙乐道原料：

美特臻品片状植物黄油20（清洁标签方案）

贝可拉可可溯源纽扣形黑巧克力CT D600/J

司焙乐卡门50酸面团

贝可拉优甜纯脂巧克力酱

克重：95g

参考成本：4.2元



 puratos
Food Innovation for Good

比利时巧克力蓝莓酥

千层酥皮，万种折射

层层折叠包裹柔和黄油香气

纯正比利时巧克力奶油内藏大颗东北野生蓝莓

多种风味层次

饱满酥香 酸甜清新好味~



应用焙乐道原料：

美特臻品片状植物黄油20（清洁标签方案）

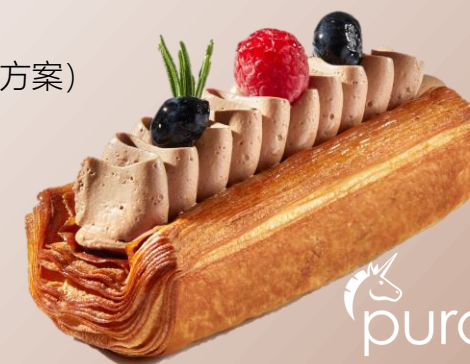
司焙乐卡门50酸面团

焙乐道臻选水果果酱-蓝莓

得利即用芝士馅复配酶制剂

克重：110g

参考成本：3.2元



puratos
Food Innovation for Good



焙乐道原料推荐

1

丹麦酥香保脆的密码——美特臻品片状黄油

美特臻品 食用油脂制品

「天然黄油的替代者」

- ☑ 卓越操作性
- ☑ 黄油般口感
- ☑ 兼具成本效益和可持续宣称



焙乐道
puratos
Food Innovation for Good



美特臻品植物片状黄油

性能 VS. 价格

性能表现

- 终成品表现较弱
- 易操作
- 便宜
- 植物基



人造奶油

更高利润
与天然黄油对比，原料成本节省超过
33%



黄油

- 高品质终成品
- 不易操作
- 价格贵
- 奶制品

价格

2

纯正比利时巧克力的浓郁丝滑——贝可拉

SELECTION 精选系列

BELGIAN TASTE CLASSICS
比利时最经典风味



Balance
平衡

纯正比利时巧克力——贝可拉

LATEST INNOVATIONS

Taste, Sustainability, Health & Well-Being

最新创意

风味，可持续，健康乐活



贝可拉精选黑巧克力 55%
CS01/J



贝可拉精选黑巧克力 60%
D600/J



贝可拉精选牛奶巧克力 41%
ZA306/G



贝可拉精选巧克白力 28%
XS16/G





焙乐道原料推荐

3

激发浓郁奶香的“灵魂引子”——卡门50酸面团

司焙乐·卡门50



- **小麦粉发酵·黄油风味**
- 卡门50制作出令人愉悦的面包，带有奶油般的黄油味，在丰富的应用中改善质地，使其保持更长时间的新鲜。

□ 建议用量：4%用量直接加入面团



NOTES



奶香

