



/ 布里欧系列 /

# 软润辛香 法味纵享

成品方案

焙乐道市场部



# 布里欧

起源于法国的贵族面包，  
如今是全球范围内广受欢迎的面包之一。

食欲满满的金黄外皮和甜美松软的口感让它逐渐成为亚洲人最喜爱的品类。

SOFTNESS

柔软度



RESILIENCE

弹性



MELTING

化口性





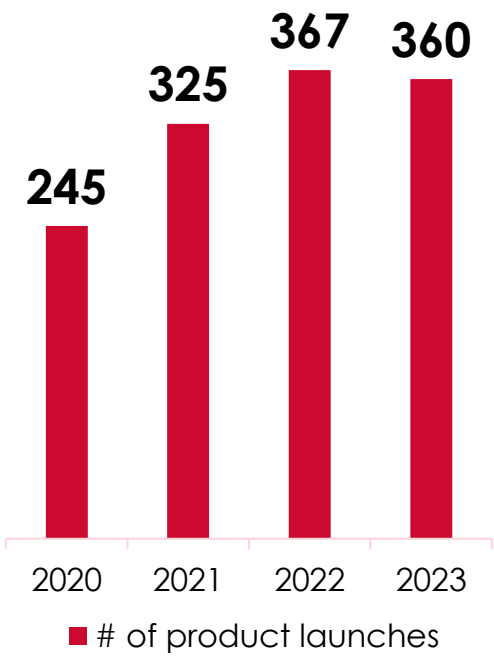
法国本土  
拥有超过

30款

各式布里欧



# 对比2023年，布里欧以全球11%的增速上新



Source : Innova (May 2024)

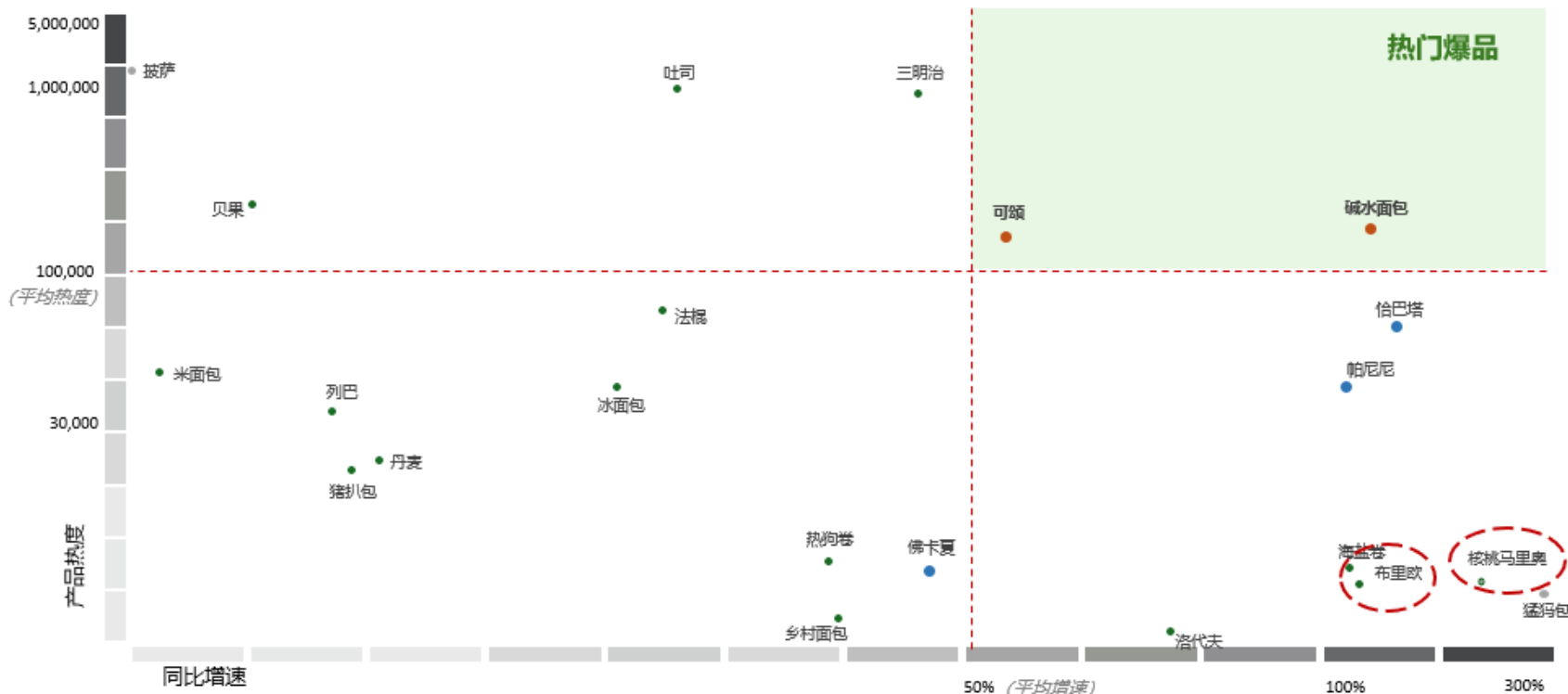


# 中国烘焙爆品图谱：面包品类

布里欧及以布里欧胚体为灵感的**马里奥**引领夏秋季节社媒讨论声量的**增速**。

| 软润香浓的面包胚体直击喜爱甜软面包的中国消费者偏好，搭配应季香料&食材风味，成为早餐/果腹的优先选择。

## 产品类型总览 | 定位热门爆品 | 面包



数据范围: 小红书, 抖音, 微博; 2024/7-2024/9 备注: 仅展示同比增速>0%且声量>1,000的产品类型

高潜产品: 结合高热度新品、增速及Puratos重点关注产品综合考虑



# 各种形式的布里欧正流行



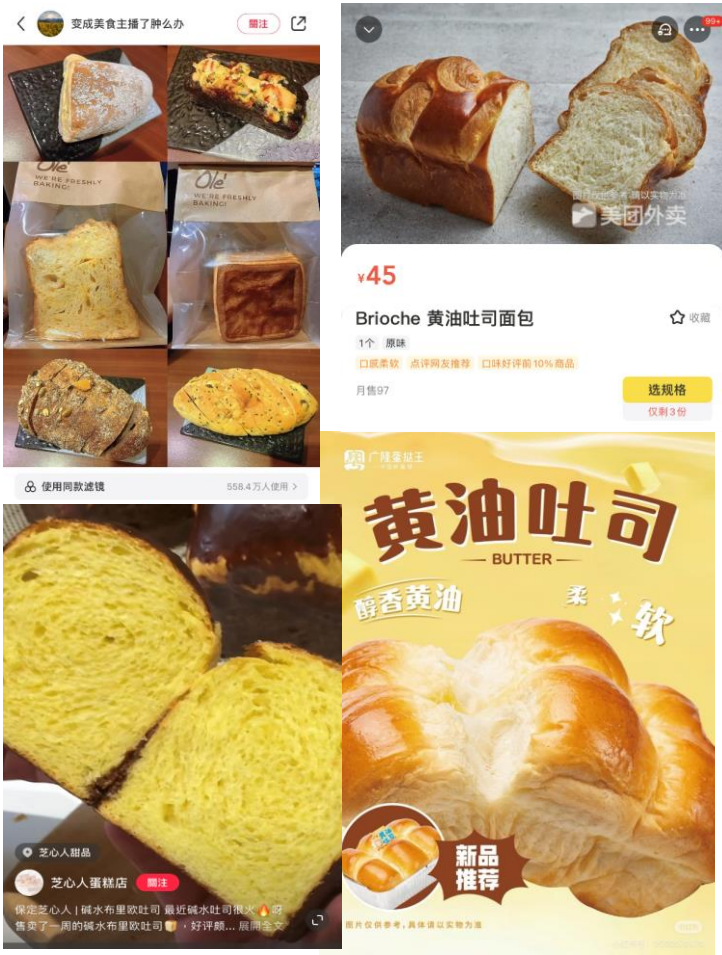
味道



质地



不加水的黄油吐司



软润辛香

法味纵享



软润辛香 法味纵享

布里欧系列成品方案

湿润柔韧 温暖辛香

灵感传承自欧洲古法工艺

软润面包胚体 x 浓郁黄油风味

注入早餐元气 全天香浓活力





# 布里欧系列

肉桂巧克力布里欧



黑芝麻布里欧



榛子巧克力  
肉桂卷



开心果肉桂卷

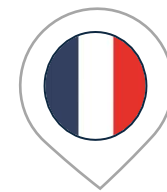
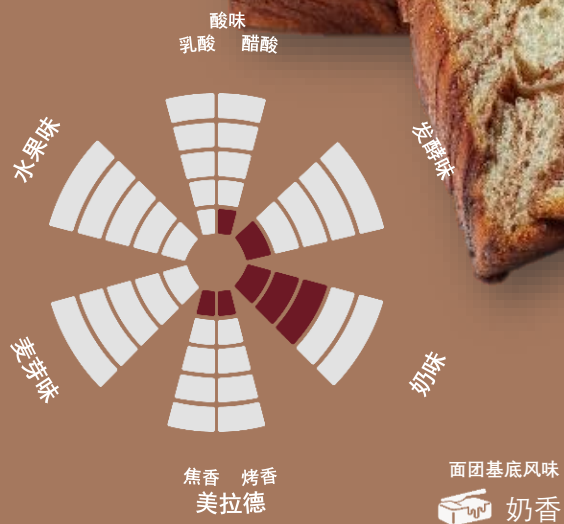


焦糖肉桂卷





# 巧克力肉桂布里欧



醇厚奶香的面团基底风味

成就**软润香浓**布里欧胚体

每一寸都浸润着黄油香气

巧克力的微苦与肉桂的暖香交织

甜蜜早餐搭子 开启美妙清晨

焙乐道原料推荐：

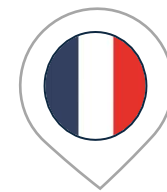
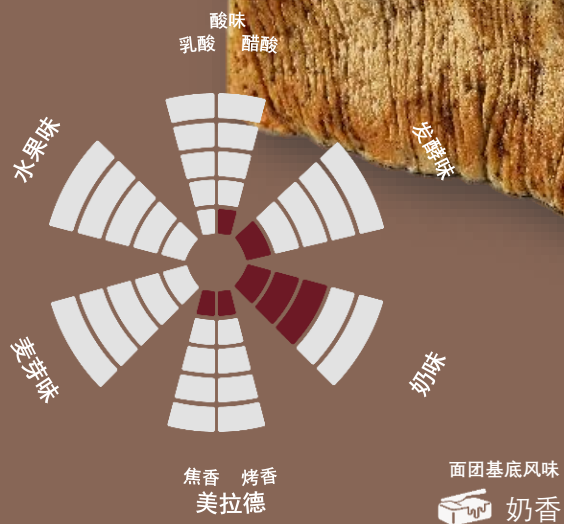


参考成本：5.05元/200g

美特臻品混合大黄油  
司焙乐卡门50酸面团  
优甜贝可拉巧克力酱  
柔润+面包改良剂



# 黑芝麻布里欧



醇厚奶香的面团基底风味

成就**软润香浓**布里欧胚体

每一寸都浸润着黄油香气

会“拉丝”的柔软香甜

**黑芝麻**温润入胚

营养早餐搭子 唤醒晨间满满活力

焙乐道原料推荐：

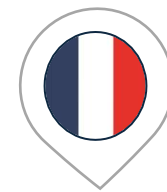
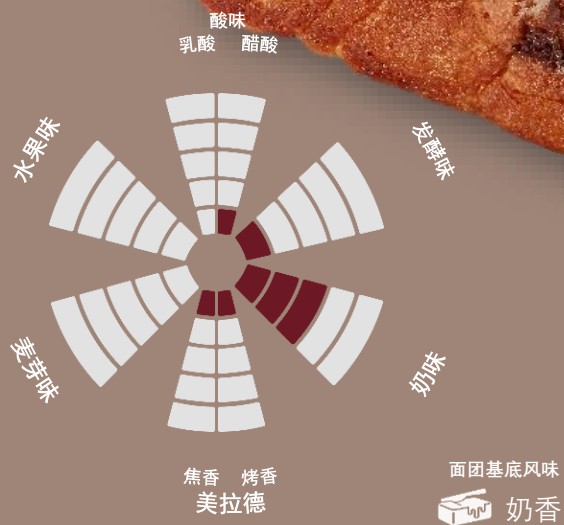


美特臻品混合大黄油  
司焙乐卡门50酸面团  
超软面包改良剂

参考成本：4..92元/280g



# 榛子巧克力肉桂卷



醇厚奶香的面团基底风味

成就**软润香浓**布里欧胚体

每一寸都浸润着黄油香气

## 榛子脆片撞碎巧克力的丝滑

肉桂的馥郁缠上面团的柔软

每一口都是辛香甘甜在唇间共舞

焙乐道原料推荐：



美特臻品混合大黄油  
司焙乐卡门50酸面团  
凯格榛子薄脆巧克力酱  
柔润+面包改良剂

参考成本：4.23元/100g



# 开心果肉桂卷



醇厚奶香的面团基底风味

成就**软润香浓**布里欧胚体

每一寸都浸润着黄油香气

榛子脆片撞碎巧克力的丝滑

坚果碎粒点缀肉桂辛香

精致小卷 能量甜满

焙乐道原料推荐：



美特臻品混合大黄油  
司焙乐卡门50酸面团  
凯格榛子薄脆巧克力酱  
柔润+面包改良剂

参考成本：3.2元/60g



# 焦糖肉桂卷



醇厚奶香的面团基底风味

成就**软润香浓**布里欧胚体

每一寸都浸润着黄油香气

温热绵密的层次间

流淌着**焦糖**的醇厚与**肉桂**的辛香

回味悠长

焙乐道原料推荐：



参考成本：5.52元/185g

美特臻品混合大黄油

司焙乐卡门50酸面团

凯格榛子薄脆巧克力酱

柔润+面包改良剂



# 焙乐道原料推荐 | 解开每一款布里欧软润香浓的密码

## 1

### 柔软“驻留”的秘密——柔润+面包改良剂



#### 柔润+面包改良剂（清洁标签解决方案）

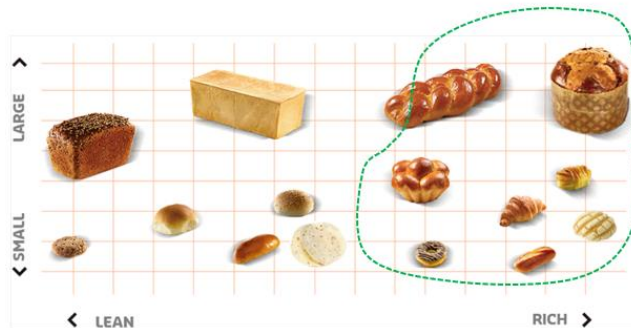
一种独特的保鲜技术，可以用于甜，软面包，给予面包杰出的化口性。较适合糖含量10%以上，油脂含量5%以上的应用。

##### 添加量

1.0 - 2.0%基于面粉

##### 标签

维生素C，酶制剂和小麦粉



不糊口  
不黏牙



## 2

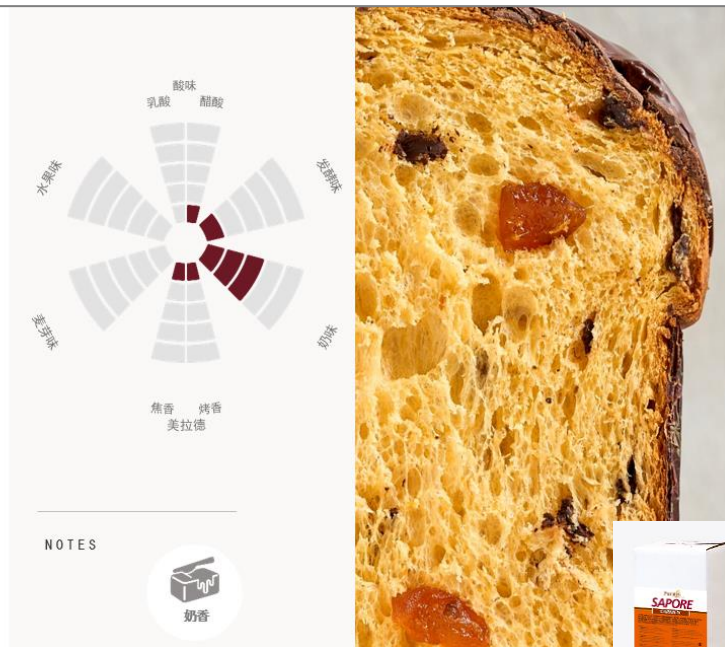
### 激发香浓的“灵魂引子”——卡门50酸面团

#### 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

