



彩色丝绒糕点系列

彩虹入饊 绵润甜软

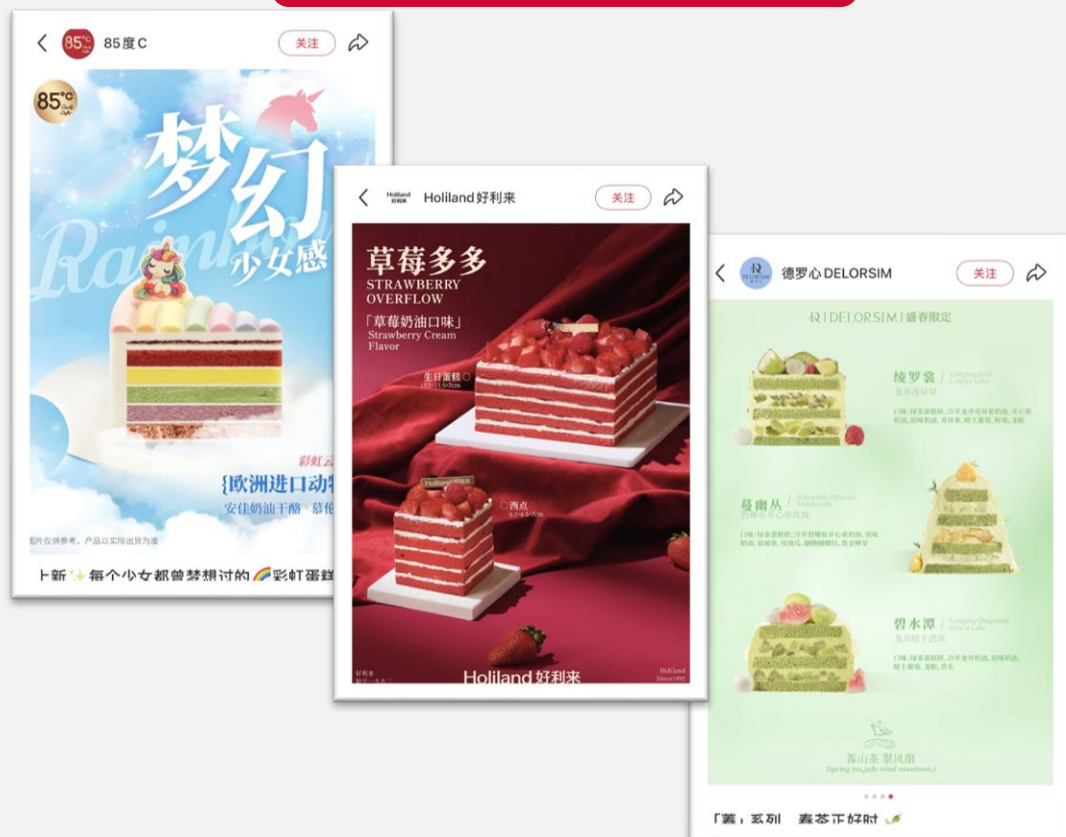
成品方案

焙乐道市场部

放眼国内烘焙市场彩色丝绒的应用

常见于聚焦蛋糕胚、瑞士卷等轻质构蛋糕, 以其鲜艳的色彩和组合吸引消费者购买

蛋糕胚的彩色丝绒应用

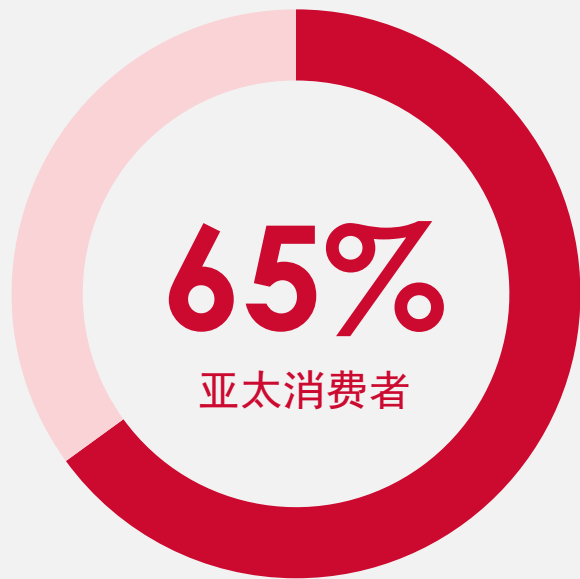


瑞士卷的彩色丝绒应用



已被验证的烘焙经典品类微创新风潮

- **符合消费者偏好：**在品味来的全球消费者调研中，65%的的亚太消费者在选择烘焙产品时，依然喜欢传统的食物和熟悉的味道。
- **大量成功案例：**在经典产品热度不减的基础上，品牌通过“微创新”持续推陈出新。通过经典产品降低市场教育成本，提高产品的可复制性。近年来相继诞生了多个爆品。如扁可颂、中式料理面包、黄油年糕等



喜欢传统/经典的食物

数据来源：Taste tomorrow 2025, APAC, Puratos



信息来源：烘焙品类发展报告2025，红餐产业研究院

除了蛋糕胚，

彩色丝绒的更多解法

经典品类

锚定基础

费南雪

无比派

软曲奇

+

微创新

质构重塑/食材新搭...

重油质构

季节风味

色彩组合

Financier

费南雪

费南雪蛋糕，又称金融家蛋糕、法式金砖蛋糕，是19世纪末起源于法国的经典甜品。其前身为修女蛋糕；后由巴黎证券交易所附近烘焙师Lasne改良为金条造型，旨在吸引金融从业者并便于食用。

该甜品以焦化黄油、杏仁粉、蛋白及糖粉为核心原料，制作时需将黄油熬至琥珀色，与混合粉类及蛋液搅拌均匀成面糊，经冷藏后高温烘烤。



彩虹费南雪系列

参考成本：1.5元 / 32g



妈咪推荐官



一口柔润，甜满掌心

绵密胚体裹满黄油甜香

彩虹配色戳中视觉心巴

长条形揣兜就走 一掰分享超轻松

轻咬即化的

是彩虹色裹满的日常甜意

推荐焙乐道原料：

焙乐道柔润巧克力/沙丁蛋糕预拌粉

焙乐道丝绒系列蛋糕预拌粉（尊红、翠绿、幻紫）

美特臻品混合大黄油（清洁标签）

焙乐道水果果酱系列（蓝莓、山楂）

贝可拉耐烘巧克力圈粒

Whoopie pie

无比派

无比派是美国东北部新英格兰地区阿米希人的传统点心。

男人出去耕种，女人在家准备这款香甜的奶油馅饼，当男人打开午餐便当看见它时，会兴奋地赞叹

“Whoopie”，这就是无比派名字的由来。

无比派通常由两片圆形的蛋糕体组成，中间夹着香甜的馅料，口感介于蛋糕和软曲奇之间。



奶味推荐官



开心果双莓无比派

参考成本：1.65元/45g

开心果风味
奶油芝士



翠绿丝绒胚体

覆盆子蔓越莓果酱

无比派胚体软润绵密

臻选魁北克覆盆子及哈瑞太兹蔓越莓

搭配醇香开心果风味奶酪

轻咬一口 莓果的鲜爽在舌尖爆开

奶酪的醇厚与胚体的绵软交织

层次丰富超满足！

推荐焙乐道原料：

焙乐道翠绿丝绒蛋糕预拌粉

美特臻品混合大黄油（清洁标签）

焙乐道臻选果酱（覆盆子&蔓越莓）

奶亦推荐官



莓妙啾啾无比派

参考成本：1.65元/45g

无比派胚体软润绵密

臻选完整大颗粒草莓果酱

搭配奶油芝士夹心

清甜果味打底 + 爆珠啾啾脆感

层次超丰富 红运更Whoopie!



草莓奶油芝士

柔润红丝绒胚体

爆珠脆啾啾

推荐焙乐道原料：

焙乐道尊红丝绒蛋糕预拌粉

美特臻品混合大黄油（清洁标签）

焙乐道草莓鲜果茸

妈咪推荐官



三重巧克力无比派

参考成本：1.65元/45g

柔润巧克力胚体

+ 浓醇巧克力奶油芝士

+ 奇趣巧克力粒脆粒

巧克力星人狂喜

三重巧克力暴击 口感层次直接拉满!



推荐焙乐道原料：

焙乐道柔润巧克力蛋糕预拌粉

美特臻品混合大黄油（清洁标签）

焙乐道轻巧巧克力味酱

Cookies

软曲奇

软曲奇起源于1937年，来自美国马萨诸塞州的露丝·格雷夫 (Ruth Graves) 在制作黄油曲奇时，加入了切碎的巧克力，意外烤出了美味的巧克力软曲奇。

此后，家庭主妇们根据自己的喜好改良巧克力曲奇的口味和质地，使其逐渐形成特色，并在美国广泛流行起来。

随着时间的推移，烘焙师们不断创新，通过添加可可粉、咖啡、花生酱等各种食材，进一步丰富了软曲奇的口味和口感。



玫瑰核桃软曲奇

参考成本：1.65元/45g



香浓茶咖搭子

下午茶「红」运优选

红丝绒软曲奇 软润蓬松

馥郁玫瑰香气+ 焦脆核桃仁

颜值与风味双在线

推荐焙乐道原料：

焙乐道尊红丝绒蛋糕预拌粉

美特臻品混合大黄油（清洁标签）

妈咪推荐官



巧克力核桃软曲奇

参考成本：1.65元/45g



妈咪推荐官



下午茶时光专属！

柔润浓郁巧克力胚 + 纯脂巧克力豆

裹着颗颗焦香核桃碎

浓郁可可风味层层递进

一口绵密一口脆

甜香满溢超惬意！

推荐焙乐道原料：

焙乐道柔润巧克力蛋糕预拌粉

美特臻品混合大黄油（清洁标签）

贝可拉纽扣型黑巧克力C501

贝可拉耐烘巧克力圆粒



焙乐道原料推荐

Puratos velvet cake mix range

焙乐道专属色彩语言 配方分享



创造更多艺术的可能



焙乐道尊红/翠绿/幻紫/亮紫丝绒蛋糕预拌粉

- 柔软与湿润的组织结构，重油类巧克力蛋糕
- 鲜艳色彩以及丝绒般的质构与口感
- 可用于制作各式各样的枕头蛋糕、小蛋糕、零食蛋糕、杯子蛋糕、软曲奇、脆饼干
- 取自大自然的色彩，使用更省心
- 添加雅特仙专利技术，有效延长产品货架期





焙乐道原料推荐

柔润巧克力蛋糕预拌粉

- 内含纯正进口可可粉
- 特别柔润的蛋糕组织结构
- 制作的成品有良好的保质期
- 烘烤后表面组织平顺，特别适用于层蛋糕、切片蛋糕、节日蛋糕等等





焙乐道原料推荐

美特臻品混合大黄油

——黄油的优质降本替代方案

性能 VS. 价格



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





焙乐道原料推荐

臻选果酱系列

——蓝莓、覆盆子&蔓越莓

- 臻选优质产地/品种的水果
- 水果含量 $\geq 50\%$ ，看得见的真实果粒
- 无人工香精，无人工色素
- 冻融稳定，烘烤稳定
- 高价值感大颗粒，注馅、装饰皆可
- 适用于各类新鲜和冷冻的糕点及面包应用

非凡果酱系列

——洛神花山楂

- ✓ 药食同源
 - 国家公布的药食同源食材，山楂&洛神花养生搭档
- ✓ 酸甜解腻
 - 甄选大金星山楂，酸味鲜明
 - 搭配洛神花食材，花果复合美味更丰富
- ✓ 非凡性能
 - 水活度0.88，可支持30天以上中长保应用
 - 冻融稳定，支持冻转鲜应用。适配上机注馅

果茸系列

——草莓

浓郁果色 冷冻慕斯绝配

- 高水果含量，浓郁果味
- 细腻质地，纯正颜色
- 冻融稳定
- 常温储藏，即开即用
- 适用于冷冻/新鲜类糕点、饮品、冰品，尤其适合慕斯甜品应用