



拿破仑酥系列

冷脆版 | 醇脆版

成品方案

焙乐道市场部

● 热门爆品 ● 潜力单品 ● 2024年新品类



热门爆品元素

食材趋势

应时而食

tastetomorrow
by Puratos

口感趋势

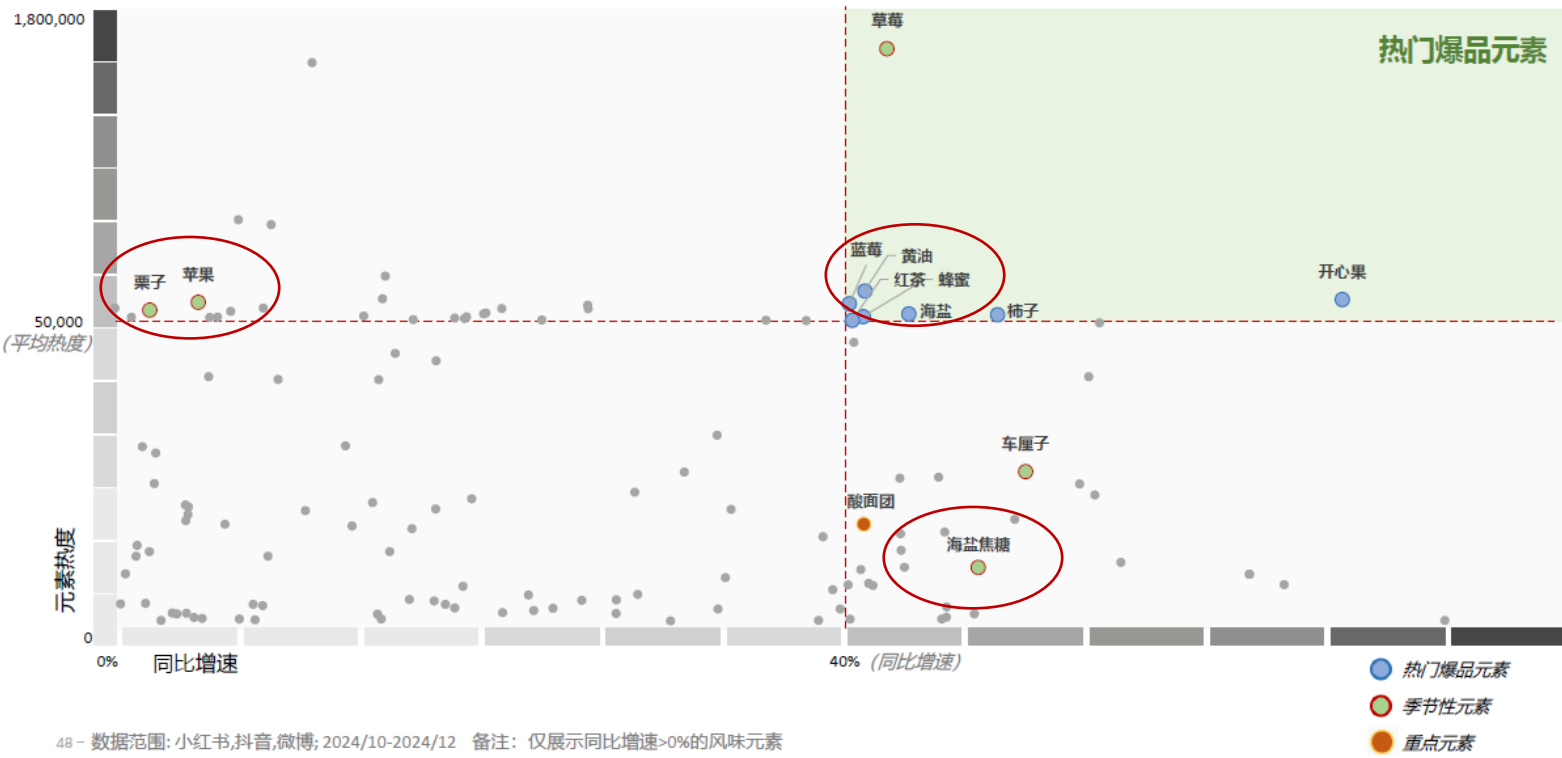
口感体验

tastetomorrow
by Puratos

应时而食 | 国人喜爱自然节律进食，同时期待食材间的中和平衡



产品元素总览 | 定位热门爆品元素



「节令食材」是季节性单品重要元素



口感体验 | 酥脆可感知，奇趣新升级



差异化的“轻脆”质地 & 堪比饼干酥脆的空气质感

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，还是可颂那数十层的酥皮叠加，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



「酥」「脆」

成为众多烘焙品类的核心卖点



「酥脆」之上，放大「手工艺」成为差异化卖点



好利来
始于一九九二

Holiland 好利来
Holiland Since 1992

黄油拿破仑酥

(5次叠酥工艺)

(288层超薄酥皮)

甄选核桃仁

酥香核桃口味

坚果浓香融入层层酥皮
粒粒香脆，满口留香

丝绒奶油心

质地细腻顺滑
释放浓郁奶香

黄油拿破仑酥

小红书 ID: 389045919

「拿破仑系列-咸鲜风味」

CRISP

162^层
超薄起酥

读酥世家

小红书 ID: 6716924987

超酥预警

大片杏仁

浓郁牛乳糖

256
层酥皮

Hi bake

超薄脆拿破仑酥

脆软奇趣 | 244层薄脆酥皮 + 软心内里



3折5次叠酥工艺，重新定义超薄脆



视觉

薄出极致
重构酥皮认知

0.2cm酥皮厚度，
“千层叠浪” 细腻纹理，
视觉更显手作匠心与细腻精致

口感

‘抿’ 出来的轻盈

超薄酥皮的 “空气感气孔”
让咀嚼无需费力
入口即化，脆爽不噎

风味

层次细腻
味觉更立体

超薄酥皮 “间隔感”
让暖冬食材打造的 “双味夹心”
胚体无限放大味觉碰撞



好味推荐官



一口超薄脆，两种「芯」滋味

渐入「秋」境 双味相宜

冷脆版

冷藏沁润，唤醒秋日活力

6款

醇脆版

常温醇厚，蕴藏节令香甜

7款





超薄脆拿破仑

冷脆沁爽版

香草冰淇淋

拿破仑酥

冰火交响 咔嚓脆香



香草冰淇淋拿破仑酥

244层薄脆酥皮，包裹3重口感惊喜

3折5次叠酥工艺，

匠心手作酥、香、松、脆空气感酥皮质构

多层惊喜一口闷！

冰冷脆爽，咬下去像在嘴里放小烟花

【香草甜韵 + 丝滑白巧 + 轻柔蛋糕胚】

火热酥皮 x 冰凉乳脂

冰火交响 咔嚓脆香

焙乐道原料：

- 美特臻品片状植物黄油 20
- 焙乐道佳柔蛋糕预拌粉
- 快馥即用吉士馅（香草）
- 贝可拉可可溯源纽扣形白巧克力X516/G

克重：200g

产品成本：3.8元



芒果优酸乳 拿破仑酥

盛夏爽口 热带酸甜



芒果优酸乳拿破仑酥

244层薄脆酥皮，包裹3重口感惊喜

3折5次叠酥工艺，
匠心手作酥、香、松、脆空气感酥皮质构
多层惊喜一口闷！
冰冷脆爽，咬下去像在嘴里放小烟花

【爽口芒果 + 轻盈蛋糕胚 + 优酸奶油】

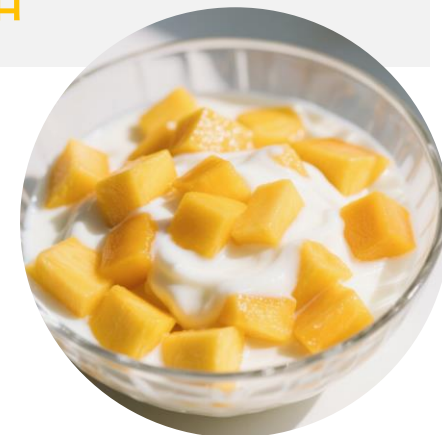
酥层里的热带阳光暴击
酥香脆口 热带酸甜

焙乐道原料：

- 焙乐道快馥即用吉士馅（优酸乳味）
- 美特臻品片状植物黄油 20
- 焙乐道佳柔蛋糕预拌粉
- 焙乐道水果肉馅（果酱）芒果
- 贝可拉可可溯源纽扣形白巧克力X516/G

克重：200g

产品成本：4元



紫苏蜜桃

拿破仑酥

东方新味

清脆加倍



蜜桃紫苏拿破仑酥

244层薄脆酥皮，包裹3重口感惊喜

3折5次叠酥工艺，

匠心手作酥、香、松、脆空气感酥皮质构

多层惊喜一口闷！

冰冷脆爽，咬下去像在嘴里放小烟花

【水润甜蜜桃 + 轻盈蛋糕胚 + 紫苏淡调香】

宋时紫苏饮 今朝流行味

灵感源自东方夏日茶饮「紫苏桃子」

万有酥脆 清爽加倍

焙乐道原料：

- 焙乐道臻选水果肉馅 – 香蜜蜜桃
- 美特臻品片状植物黄油 20
- 焙乐道轻丝绒蛋糕预拌粉（粉红）
- 贝可拉可可溯源纽扣形白巧克力X516/G

克重：200g

产品成本：4.6元



柠檬苹果

拿破仑酥

酥间脆甜 柠香淬酸



青柠苹果拿破仑酥

244层薄脆酥皮，包裹3重口感惊喜

3折5次叠酥工艺，

匠心手作酥、香、松、脆空气感酥皮质构

多层惊喜一口闷！

冰冷脆爽，咬下去像在嘴里放小烟花

【优酸青柠 + 脆爽红富士 + 轻柔蛋糕胚】

味蕾的夏日对垒

酥间脆甜 柠香淬酸

焙乐道原料：

- 美特臻品片状植物黄油 20
- 焙乐道佳柔蛋糕预拌粉
- 焙乐道臻选水果果酱-苹果
- 贝可拉可可溯源纽扣形白巧克力X516/G

克重：200g

产品成本：4.2元



云雾毛峰

拿破仑酥

茶汤为墨 酥香飞白



云雾毛峰拿破仑酥

244层薄脆酥皮，包裹3重口感惊喜

3折5次叠酥工艺，

匠心手作酥、香、松、脆空气感酥皮质构

多层惊喜一口闷！

冰冷脆爽，咬下去像在嘴里放小烟花

【鲜嫩青绿色 + 轻盈蛋糕胚 + 满口炒青香】

酥皮里的东方禅意

茶汤为墨 酥香飞白

焙乐道原料：

- 贝可拉可可溯源纽扣形白巧克力X516/G
- 美特臻品片状植物黄油 20
- 焙乐道佳柔蛋糕预拌粉

克重：200g

产品成本：4元



祁门红茶

拿破仑酥

茶韵为引 巧意臻心



祁门红茶拿破仑酥

244层薄脆酥皮，包裹3重口感惊喜

3折5次叠酥工艺，

匠心手作酥、香、松、脆空气感酥皮质构

多层惊喜一口闷！

冰冷脆爽，咬下去像在嘴里放小烟花

【一卷祁门香 + 香醇蛋糕胚 + 丝滑奶油馅】

徽州云雾里

茶中皇后祁门红茶搭配纯正比利时溯源巧克力

茶韵为引 巧意臻心

焙乐道原料：

- 贝可拉钮扣形牛奶巧克力ZA306/G
- 美特臻品片状植物黄油 20
- 焙乐道佳柔蛋糕预拌粉

克重：200g

产品成本：4元





超薄脆拿破仑

常温醇脆版



红薯椰椰拿破仑

244层超薄脆酥皮，包裹软心内里

3折5次叠酥工艺，
匠心手作酥、香、松、脆空气感酥皮质构
多层惊喜一口闷！

【香甜红薯 + 清甜椰奶】

椰子的清新奶香融合红薯的炙烤甜味
以及酥皮的松脆在口中交织碰撞

酥层叠脆 浓郁甘甜

焙乐道原料：

- 美特臻品片状植物黄油 20（清洁标签方案）
- 焙乐道佳柔蛋糕预拌粉
- 快馥即用吉士馅（椰奶）

克重：200g

参考原料成本：4元





祁门红茶芝士拿破仑

244层松脆酥皮，包裹软心内里

3折5次叠酥工艺，
匠心手作酥、香、松、脆空气感酥皮质构
多层惊喜一口闷！

【轻盈芝士 + 祁门茶香 + 蜜润杏干】

以及酥皮的松脆在口中交织碰撞

酥层叠脆 芝香茶韵

焙乐道原料：

- 美特臻品片状植物黄油 20
(清洁标签方案)
- 佳柔蛋糕预拌粉
- 焙乐道得利即用芝士馅

克重：200g

参考原料成本：3.8元





桂圆核桃山楂拿破仑

244层松脆酥皮，包裹软心内里

3折5次叠酥工艺，
匠心手作酥、香、松、脆空气感酥皮质构
多层惊喜一口闷！

【养心桂圆 + 滋补核桃 + 酸甜山楂】

桂圆的沁甜、核桃的焦香、山楂洛神花酱的花果交香
以及酥皮的松脆在口中交织碰撞

酥层叠脆 滋补养心

焙乐道原料：

- 美特臻品片状植物黄油 20
(清洁标签方案)
- 佳柔蛋糕预拌粉
- 焙乐道非凡果酱-洛神花山楂25%

克重：200g

参考原料成本：4.6元





咸蛋黄芋泥麻薯拿破仑

244层松脆酥皮，包裹软心内里

3折5次叠酥工艺，
匠心手作酥、香、松、脆空气感酥皮质构
多层惊喜一口闷！

【香浓咸蛋黄酱 + 醇厚芋泥 + 拉丝麻薯】

咸蛋黄芋泥咸甜搭配，更有糯叽叽拉丝麻薯
以及酥皮的松脆在口中交织碰撞

酥层叠脆 咸甜永动

焙乐道原料：

- 美特臻品片状植物黄油 20（清洁标签方案）
- 佳柔蛋糕预拌粉
- 快馥经典吉士馅（咸蛋黄味）
- 焙乐道麻薯面包预拌粉

克重：200g

参考原料成本：4元





巧克力榛果仁拿破仑

244层松脆酥皮，包裹软心内里

3折5次叠酥工艺，

匠心手作酥、香、松、脆空气感酥皮质构

多层惊喜一口闷！

咬下去像在嘴里放小烟花

【比利时黑巧 + 进口脆脆榛果仁 + 柔润巧克力蛋糕胚】

比利时黑巧的醇厚苦香搭配柔润蛋糕胚体

咀嚼中还有颗颗榛果仁的趣味感

在松脆碎皮里交织碰撞

酥层叠脆 能量臻巧

焙乐道原料：

- 美特臻品片状植物黄油 20（清洁标签方案）
- 柔润巧克力蛋糕预拌粉
- 凯格榛果仁可可酱CT
- 贝可拉可可溯源纽扣形黑巧克力CT C501/J

克重：200g

参考原料成本：4.8元



6. 蒙布朗焦糖栗子拿破仑

244层松脆酥皮，包裹3重口感惊喜

3折5次手工叠酥工艺，

匠心手作酥、香、松、脆空气感酥皮质构

多层惊喜一口闷！

咬下去像在嘴里放小烟花

【 海盐焦糖酱 + 栗子泥 + 柔润巧克力蛋糕胚 】

海盐焦糖的淡淡焦香、栗子泥的绵甜、巧克力蛋糕胚体的柔润
以及酥皮的松脆在口中交织碰撞

酥层叠脆 可可浸甜

焙乐道原料：

- 美特臻品片状植物黄油 20（清洁标签方案）
- 焙乐道柔润巧克力蛋糕预拌粉
- 得利海盐焦糖酱

克重：200g

参考原料成本：4.8元





开心果拿破仑酥

244层松脆酥皮，包裹软心内里

3折5次叠酥工艺，
匠心手作酥、香、松、脆空气感酥皮质构
多层惊喜一口闷！

【松脆酥皮 + 浓醇开心果奶油 + 开心果碎粒】

层层酥香 开心尽藏

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白巧克力 X516

克重：50g

参考原料成本：2元



焙乐道原料推荐



FOOD
Innovation for
GOOD



酥皮

美特臻品片状植物黄油 20 (清洁标签方案)



卓越的操作性和耐受性，
无需调整工艺和产线



高品质的终成品，黄油般细腻口感
持久的酥脆锁鲜（优化货架期）



高效降本
对比黄油成本节约超
60%



清洁标签方案
无防腐剂

酥香保脆 方便实惠

酥皮

耀金植物蛋白饮料——四重升级，重新定义烘焙表面处理

更安全 | 更便捷 | 更稳定 | 更经济



多元应用



食安无忧

便捷高效

品质稳定

精准控本

价格：24元/kg(含税)

保质期：6个月

规格：1×10kg

储存条件：2°-25°，开封后冷藏

耀金植物蛋液

- 菌落风险低
- 无异味
- 即开即用，无需等待或调配
- 兼容各种设备和工艺：可刷涂，也喷涂
- 常温储运（开封前）
- 金黄上色，零斑驳
- 可稀释，浓度自由调控
- 应用在酥皮类产品上的用量是蛋黄液的1/3
- 无价格波动
- 无隐形生产成本

食安

操作

品质

成本

传统蛋黄液

- 菌落&禽流感风险
- 刺鼻蛋腥味
- 人工敲蛋&调配
- 无法喷淋
- 冷藏/冷冻储运
- 易斑驳出品不稳定
- 无法稀释
- 稠度高 → 用量多
- 价格频繁波动
- 蛋壳，蛋清处理成本

蛋糕胚

蛋糕预拌粉系列



1. 佳柔蛋糕预拌粉

- ✓ 延缓老化
- ✓ 优秀的柔软度
- ✓ 冷冻6个月保鲜*
- 免分蛋、易操作
- 用途广泛
- 冷冻保鲜
- 高性价比

2. 柔润巧克力蛋糕预拌粉

- 含纯正进口可可粉
- 特别柔润的蛋糕组织结构
- 制成品有良好的保质期
- 适用于层蛋糕、切片蛋糕、节日蛋糕等等

馅料

品质溯源 高端之选

臻选果酱系列

- 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



1 焙乐道臻选水果果酱（香蜜蜜桃）

水果含量： $\geq 50\%$ 粉桃果肉含量
水果尺寸：12mm 粉桃颗粒 / 8mm 粉桃颗粒
净含量：5kg/ 桶，4 桶 / 箱
保质期：6 个月
贮存方式：密封时置于阴凉干燥处保存，开封后建议冷藏



2 臻选山东草莓，甜美多汁

名称：焙乐道臻选水果果酱 - 草莓
产品代码：4025539
水果含量： $\geq 50\%$
水果尺寸：整颗草莓
净含量：5kg/ 桶，4 桶 / 箱
保质期：6 个月
贮存方式：密封时置于阴凉干燥处保存，
开封后建议冷藏



3



臻选红富士苹果，脆甜爽口

名称：焙乐道臻选水果果酱 - 苹果
产品代码：4025513
水果含量： $\geq 50\%$
水果尺寸：15mm 苹果丁
净含量：5kg/ 桶，4 桶 / 箱
保质期：6 个月
贮存方式：密封时置于阴凉干燥处保存，
开封后建议冷藏



馅料

花果交香
国潮养生

非凡果酱系列-洛神花山楂



1. 药食同源

- 国家公布的药食同源食材，山楂&洛神花养生搭档

2. 酸甜解腻

- 甄选大金星山楂，酸味鲜明
- 源自食物的有机酸，清爽解腻
- 搭配洛神花食材，花果复合美味更丰富

3. 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
- 质地细腻顺滑，适配上机注馅

水果含量：25% | 保质期：9个月

馅料

得利系列



得利芝士馅

- 40%奶油芝士含量
- 三步轻松还原经典纽约芝士蛋糕
- 用途多样，可作为芝士酱适用于各类糕点成品
- 即开即用，烘烤稳定，冻融稳定，切面干净不沾刀
- 保质期6个月

得利柠檬派

- 28%真实柠檬含量
- NAFNAC不含人工香精人工色素
- 三步轻松还原经典法国柠檬派
- 用途多样，可作为柠檬酱适用于各类糕点成品
- 切面干净不沾刀
- 即开即用，烘烤稳定，冻融稳定
- 5kg桶装包装规格，保质期6个月

得利海盐焦糖风味酱

- 精选优质原料，天然海盐，新西兰进口黄油
- 不添加人工色素、不添加人工香精
- 即开即用
- 耐烘烤（150° 15min）| 冻融稳定
- 水活度0.83，支持中长保应用
- 应用多样：装饰，注馅，混合

馅料

快馥即用吉士馅系列



香草味

优酸乳味

椰奶味

咸蛋黄味



规格：4 × 5kg



保质期：9个月



水分活度：0.96



是否耐烤：是



建议货架期

烤前：1-7天 | 烤后：1-3天



规格：4 × 5kg



保质期：9个月



水分活度：0.95



是否耐烤：是



建议货架期

烤前：1-7天 | 烤后：1-3天



规格：4 × 5kg



保质期：9个月



水分活度：0.92



是否耐烤：是



建议货架期

烤前：1-7天 | 烤后：1-3天



规格：4 × 5kg



保质期：9个月



水分活度：0.85



是否耐烤：否



建议货架期

烤前：7-90天 | 烤后：7-30天

※是否耐烤指：是否符合「标准」耐烤温度和时长（220℃ 20min）

馅料

凯格榛果仁巧克力酱



一款顺应消费需求的坚果风味可可酱 1.5x8kg

*执行复合调味料标准

传统优雅棕搭载丰富榛子风味，
更有进口真实榛子颗粒
带来满满层次的咀嚼感。



进口可可溯源可可粉
发酵专家，精心从“头”打造口味



进口原料
精选榛果仁、榛子酱、乳粉



甜感度降低
好吃，没有那么“甜”



健康油基底
不含氢化油，防腐剂及转基因油



成品标签友好
终产品不再标识“代可可脂”

馅料

BELGIAN TASTE CLASSICS
比利时最经典风味



SELECTION
精系选列

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%
C501/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%
X516/G



谢谢

