



/ 海盐焦糖小点系列 /

一口海盐焦糖 漫入秋冬暖融食光

成品方案

焙乐道市场部



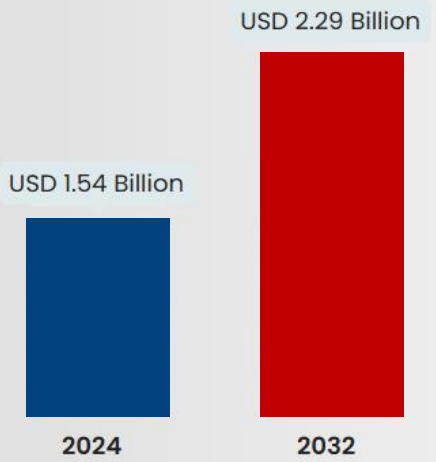
“甜棕色”风味呈现增长趋势

枫糖浆、奶油糖、焦糖、巧克力等

Asia Pacific Sweet Brown Flavor And Extract Market

市场规模（十亿美元）

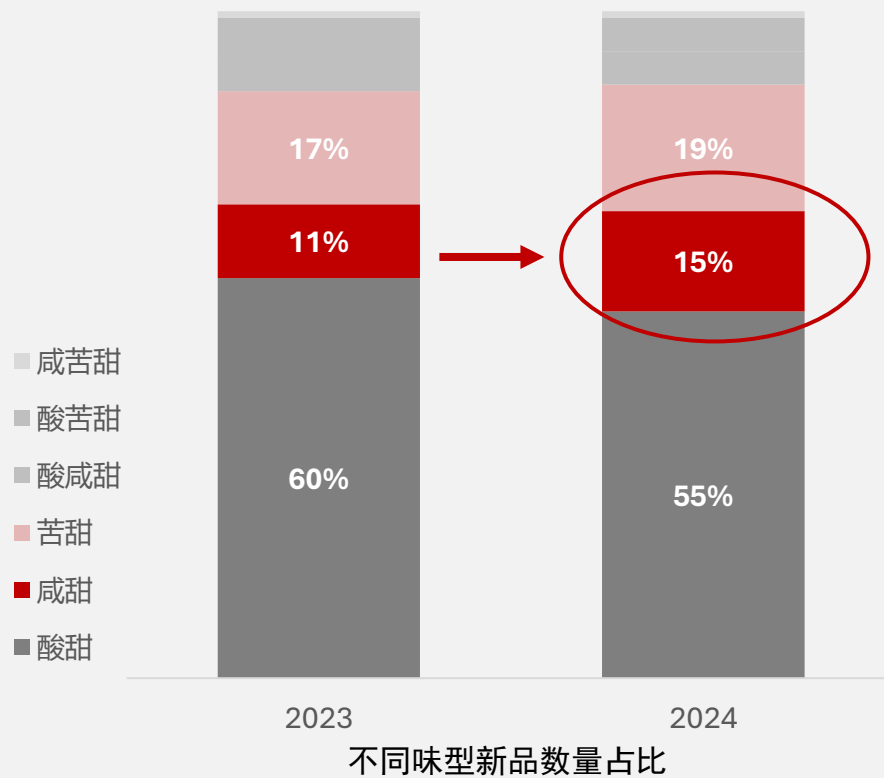
CAGR: 5.10%



数据来源：Data Bridge Market Research, Market Analyst Study 2025

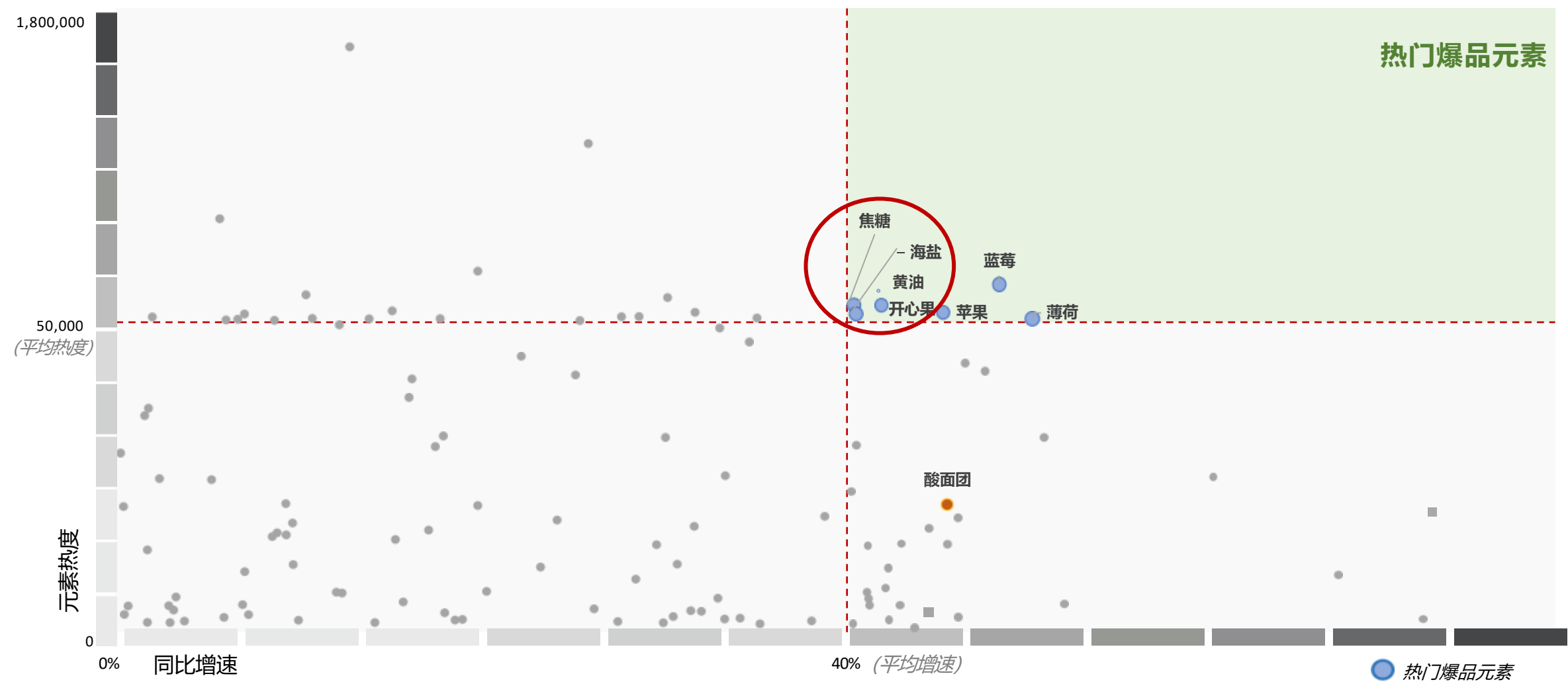
咸甜复合风味上新高增长

咸甜、苦甜复合风味的新品增长超过经典酸甜搭配



数据来源：《凯爱瑞2025中国风味图谱》

定位热门爆品元素 | “海盐” “焦糖” 是秋冬季节的高潜风味元素



定位热门爆品元素 | 海盐焦糖是食品饮料市场经久不衰的长红口味



咖啡茶饮



糖巧、冰淇淋



烘焙

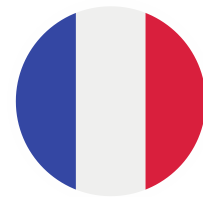


一口海盐焦糖

漫入秋冬暖融食光



海盐焦糖小点系列



经典法式小挞

灵感源自**法国西部布列塔尼地区**创造的咸黄油焦糖甜点

挞壳酥香脆浓 慕斯体包裹内馅

迸发层层风味惊喜 漫入秋冬暖融食光



精心配比天然海盐和乳香焦糖

调制成黄金甜咸配比的海盐焦糖风味酱

层次丰富 尾调回甘

好味推荐官



胡椒柚子巧克力挞

海盐焦糖淋面的浓醇甜蜜

邂逅纯正比利时黑巧的微苦丝滑

脆壳包裹酥脆碧根果与一抹惊喜柚香

巧妙平衡 层次分明

每口都是风味的完美协奏

应用焙乐道原料：

焙乐道得利海盐焦糖风味酱

贝可拉可可溯源纽扣形黑巧克力CT C501/J

晶亮美360中性镜面果胶

克重：168g

参考成本：5.12元



好味推荐官



伯爵焦糖坚果挞

黄油塔壳脆到掉渣！

内里藏着海盐焦糖的咸甜 裹着坚果脆粒超够味

伯爵茶香奶油融合纯正比利时牛奶巧克力

甜、香、咸、脆层层迸发

每口都平衡得恰到好处~

应用焙乐道原料：

焙乐道得利海盐焦糖风味酱

贝可拉纽扣牛奶巧克力x516

美特臻品混合大黄油升级版（清洁标签方案）

克重：120 g

参考成本：4.5元



好味推荐官



鸟巢布丁焦糖挞

黄油挞底脆香浓郁

海盐焦糖织成绵密蒙布朗鸟巢

轻轻裹住纯正比利时巧克力布丁

杏干点缀添上一抹清新酸意

一口层次超惊艳！

应用焙乐道原料：

焙乐道得利海盐焦糖风味酱

贝可拉可可溯源纽扣形牛奶巧克力O3X5/G_CT

贝可拉白巧克力块 (X605/G)

美特臻品混合大黄油升级版（清洁标签方案）

焙乐道沙丁蛋糕预拌粉

克重：66g

参考成本：5.2元



好味推荐官



焦糖肉桂苹果挞

小小甜点藏三重惊喜！

海盐焦糖淋面 咸香与浓甜轻轻交手

轻盈焦糖慕斯 奶香缠绕焦香 丝滑沁心

肉桂苹果内馅 大颗红富士脆甜迸汁 辛香暖意收尾

可盐可甜 一口尝尽辛、香、脆、甜~

应用焙乐道原料：

焙乐道得利海盐焦糖风味酱

焙乐道臻选水果果酱（苹果）

焙乐道凯格代可可脂白巧克力

美特臻品混合大黄油升级版（清洁标签方案）

焙乐道沙丁蛋糕预拌粉

克重：140 g

参考成本：5元

好味推荐官



焦糖花花泡芙

一朵能吃的焦糖花花！

颜值味道双满分~

轻韧泡芙壳软糯带劲 坚果碎粒缀满酥香

纯正比利时白巧 × 海盐焦糖香缇奶油

丝滑香醇直沁心

一口如冰淇淋般的绵润感~

应用焙乐道原料：

焙乐道得利海盐焦糖风味酱

焙乐道花样泡芙预拌粉

贝可拉可可溯源纽扣形白巧克力CT C516

克重：195 g

参考成本：7元

蒙布朗焦糖栗子拿破仑

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

【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



应用焙乐道原料：

焙乐道得利海盐焦糖风味酱

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

克重：200 g

参考成本：4.8元

好味推荐官



焙乐道原料推荐 | 得利海盐焦糖风味酱



选择理由

- 烘焙茶饮当红风味，咸甜黄金配比
- 免去繁琐手作，告别高成本低效困扰
- 全场景适用，耐烘烤（150° 15min）且冻融稳定

C端宣称优势

- 使用新西兰黄油和天然海盐
- 不含人工色素和香精

全场景应用

- 烤前胚体 → [全场景] 混入面团/糊
- 烤前注馅 → [全场景] 直接注馅

- | | | |
|------------------|------------------|-------------|
| ■ 烤后工序 现烤场景 | 中长保场景 | 冻转鲜场景 |
| 注馅工艺 → 直接注馅/混合奶油 | 直接注馅 | 直接注馅/混合奶油锁鲜 |
| 装饰工艺 → | 淋面混合果胶（会黏袋，需要衬膜） | |

产品档案

- | | | |
|----------------|----------|--------------|
| 常温储存(5℃ ~ 25℃) | 规格：4×5kg | 产品代码：4027463 |
| 水分活度：0.83 | 保质期：9个月 | |



焙乐道原料推荐 | 纯正比利时巧克力——贝可拉



SELECTION 精系选列



BELGIAN TASTE CLASSICS
比利时最经典风味

Balance
平衡

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

