



潘妮托尼 成品方案

Merry
Christmas

潘妮托尼



意大利圣诞庆典「搭子」

Panettone起源于15世纪的米兰，由面粉、鸡蛋、糖、黄油和蜜饯水果制成。传统的潘妮托尼口感轻盈蓬松，烘烤过后果香四溢，让人垂涎三尺，是意大利圣诞节期间不可或缺的传统美食之一。

每年圣诞节期间，在意大利可以售出约六千万个潘妮托尼面包。



全球潘妮托尼新品+20%增长

过去3年内，全球50个国家上新了1,220个潘妮托尼新品



Source : Innova (March 2024)

全球各式潘妮托尼的创新产品层出不穷

风味创新



红丝绒潘妮托尼



盐味帕尔马干酪



巧克力

质构创新



布里欧



潘妮托尼吐司



经典蜂窝状

创意零食



巧克力球



潘妮托尼麦芬



巧克力曲奇

中国市场的潘妮托尼-高声量、多渠道开花

潘娜托尼以蛋糕般绵软口感和年度限定奢华感收获高人气。作为圣诞专属美食，它不仅是节日氛围的标志性符号，更成为送礼佳选，承载着仪式感与心意。同时，也有部分消费者解锁了来自意大利人的正宗吃法。

高声量



“潘娜托尼”

收获Q4面包品类中的高搜索声量



搜索声量

潘娜托尼

166K

圣诞面包潘娜托尼

89K

山姆潘娜托尼

8K

潘娜托尼热量

8K

胖东来潘娜托尼

6K

数据范围: 小红书, 2024/10-2024/12

TOP 3 消费渠道

1

商超

2

现制面包店

3

电商

多渠道

商超



电商



现制面包店



餐饮



atos
on for Good

经典潘妮托尼

曾经的圣诞限定味道
如今已融入日常
每个甜蜜的瞬间
都是值得分享的时刻

经典意式风味

黄油奶香x清新果香x极致柔软

添加玛德莉酸面团

带来48小时慢发酵的黄油奶香风味

更添加清新果干 淡淡甘甜 回味悠长

柔软胚体包裹着多重风味惊喜

一口魂穿意大利圣诞街头~



经典潘妮托尼

配方与制作方法



配方

1. 种面部分	g
T65	1800
蛋黄	300
鲜酵母	25
水	1100
美特混合大黄油	500
潘妮托尼预拌粉	200
焙乐道柔润+改良剂	30
细糖	500
植物蛋白液	5
加州提子干	1500
橙皮丁	500

建议克重：550g

参考成本：10.1元

制作方法

将种面配方部分里原料一起放入打面缸除黄油外，面筋搅拌打至8成筋加入黄油慢速搅拌（黄油分2次加入）在快速打至全筋能拉出圆口薄膜状。室温发酵 1小时放置冷藏隔夜。

将主面团部分材料（除黄油外）慢速搅拌无干粉加入种面团慢速混合均匀，快速搅拌面团光滑慢速分2次加入混合均匀，快速搅拌面团打至全筋能拉透明圆口薄膜状慢速加入果干，面团松弛30分钟翻一次面，在松弛1小时时间分割550克搓圆放入纸托冷藏隔夜发酵，纸托8分满表面刷植物蛋白液在化十字口烘烤，温度上火165度下火165度烘烤时间60分钟。



豪华版潘妮托尼预拌粉

纯正意大利酸面团
还原48小时慢发酵意式经典



风味质构 提升

- 添加意大利玛德莉酸面团，带来48小时慢发酵的浓郁黄油奶香风味
- 改善质构，有助于形成湿润柔软面包胚体，更好化口性



简单高效

- 省去耗时漫长的养种环节
- 标准化稳定出品 风味始终如一



清洁标签

去除乳化剂，更干净配料表

