



# 富士脆脆 · 喜迎新岁

2025 秋冬限定苹果烘焙温情提案

焙乐道市场部

# 健康 | 苹果是全球公认的健康水果

苹果位居世界粮农组织（FAO）推荐的五大健康水果之首

富含

可溶性膳食纤维  
（果胶）

降低胆固醇  
减少血糖波动

高

多酚含量

抗氧化，保护血管  
减少动脉硬化风险

低

热量

饱腹感强  
适合控制体重的人群

# 产销优势 | 中国的苹果产量及销量均居全球第一，并独占全球总量的半壁江山

## 2023年全球苹果总产量Top10国家/地区



## 2023年全球苹果消费量Top10国家/地区



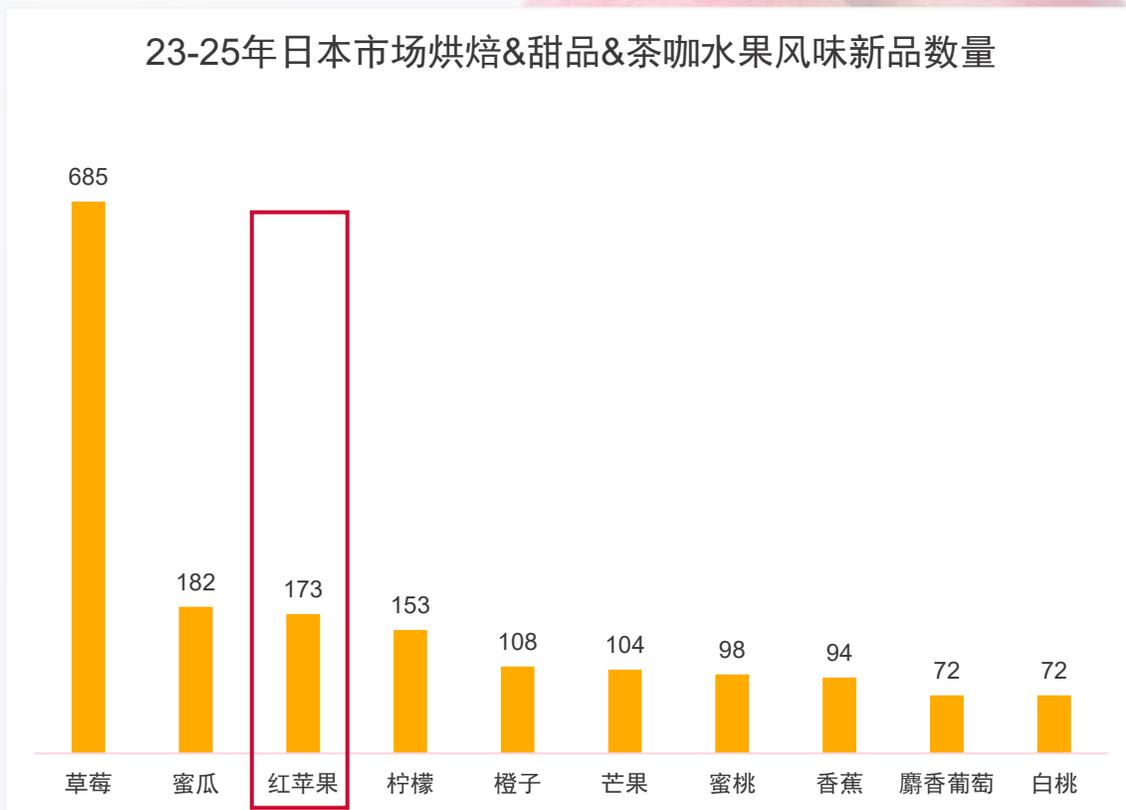
数据来源: 《农小蜂: 2025年中国苹果产业发展情况分析报告》

# 热门新品 | 苹果味的热度持续横扫茶咖、冰淇淋及烘焙品类

日本 | 红苹果风味属于近两年的第三大新品水果风味

国内 | 2025年食品饮料各大品牌推出苹果风味新品

23-25年日本市场烘焙&甜品&茶咖水果风味新品数量



数据来源: Innova Market Insights NPD report, Bakery, Dessert & Ice-cream, Hot drinks in Y23-25



# 时令风味 | 为什么苹果是冬春季烘焙品的必备元素



## 暖意养生

直接吃「生冷」水果刺激肠胃，  
烘焙后的苹果更温暖宜人



## 百搭风味

苹果风味酸甜解腻，  
是冬日高能食材的百搭首选



## 岁岁平安

圣诞、新年等佳节宜送祝福，  
苹果有平安喜乐的美好寓意

# 焙乐道水果果酱（苹果）



嚼得到的红富士果丁  
天生脆甜基因

臻选水果果酱  
苹果

产地：陕西 山东  
品种：红富士  
水果含量≥50%  
果粒大小：15mm果丁  
无人工色素香精



清爽脆甜的红富士果粒  
小尺寸 多应用

精选水果果酱  
苹果

品种：红富士  
果含量：25%-35%  
优势：小尺寸适合注馅，  
烘焙及冻融稳定性强



# 2025 苹果风味系列新品 | 富士脆脆 · 喜迎新岁



乳酪苹果包



岩烧芝士苹果  
罗宋包



苹果巧克力  
树桩蛋糕



焦糖肉桂苹果挞



白巧苹果巴斯克



伯爵苹果司康堡



焦糖苹果巧克力  
千层卷



焦糖苹果  
拿破仑酥

美味推荐官



# 乳酪苹果包

参考成本/克重: 1.50元/70g

网红爆款苹果包 闪亮有光泽

1:1复刻真实红富士苹果造型

法式酸种为面团带来天然发酵的奶香风味

与浓郁奶酪搭配 更添法式风味

苹果包里真的有苹果 脆甜清爽



应用焙乐道原料

焙乐道精选水果果酱-苹果 | 司焙乐-卡门50 酸面团 | 焙乐道360中性镜面果胶 | 焙乐道植物蛋白液

焙乐道  
puratos  
Food Innovation for Good

美味推荐官



# 岩烧芝士苹果罗宋包

参考成本/克重: 2.95元/135g



区别于普通罗宋的干巴、皮硬肉韧

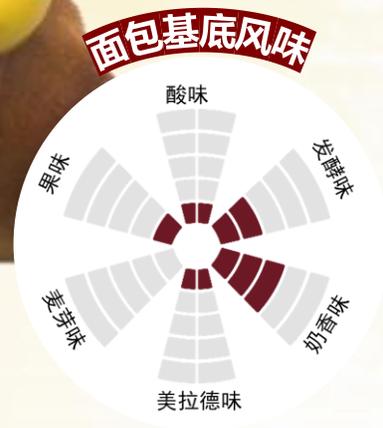
新品**特别柔软化口**

**纯正意大利酸面团**的天然发酵奶香风味

品在舌尖 融入心里的温柔

金黄色泽的熔岩芝士酱下

**是脆甜的苹果粒粒**



## 应用焙乐道原料

焙乐道臻选水果果酱-苹果 | 焙乐道(豪华版)潘妮托尼面包预拌粉 (清洁标签) | 美特臻品混合大黄油 (清洁标签) | 焙乐道S500综合面包改良剂 (清洁标签)



美味推荐官



# 苹果巧克力树桩蛋糕

参考成本/克重: 5元/54g

**浪漫圣诞季** 走入童话里的森林

遇见犹如精致艺术品的迷你树桩蛋糕

在细腻清晰的年轮纹理中

是**柔润湿润、风味浓郁**的可可蛋糕

包裹着**脆甜的苹果粒粒**

巧克力的醇厚与清新果香交织出**平衡风味**



应用焙乐道原料

焙乐道精选水果果酱-苹果 | 贝可拉可可溯源黑巧克力C501 | 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  
puratos  
Food Innovation for Good

美味推荐官



# 焦糖肉桂苹果挞

参考成本/克重: 5元/140g



小小甜点藏了**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

内馅是肉桂搭档，**辛香暖意收尾**

大颗臻选苹果果肉 脆甜迸汁  
可盐可甜，一口尝尽：辛、香、脆、甜~

应用焙乐道原料

焙乐道臻选水果酱-苹果 | 得利海盐焦糖风味酱 | 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

 焙乐道  
puratos  
Food Innovation for Good

美味推荐官



# 白巧苹果巴斯克

参考成本/克重: 5元/120g

巴斯克是一款风靡全球的西班牙乳酪蛋糕

为了平衡乳酪的单调与厚重

新品通过加入**纯正的比利时纯脂白巧克力**

为巴斯克注入了更**香醇顺滑**的口感

内藏大粒红富士苹果果肉 **酸甜解腻、清新可口**



应用焙乐道原料

焙乐道臻选水果酱-苹果 | 贝可拉可可溯源白巧克力X516 | 得利即用芝士馅

焙乐道  
puratos  
Food Innovation for Good

美味推荐官



# 伯爵苹果司康堡

参考成本/克重: 1元/20g



告别传统英式司康的干巴、掉渣口感

创新司康堡犹如蛋糕一般**柔软、湿润**

**迷你小巧**，圆圆的汉堡造型，像升级版的马卡龙

伯爵红茶自带淡淡的佛手柑油香气

与红富士苹果的**清香微甜**交相辉映 沁人心扉

应用焙乐道原料

焙乐道臻选水果酱-苹果 | 焙乐道司康预拌粉 | 美特臻品混合大黄油（清洁标签）

 焙乐道  
puratos  
Food Innovation for Good

美味推荐官



# 焦糖苹果巧克力千层卷

参考成本/克重: 2.5元/105g

一款产品，奏响味蕾的**五重奏**

**薄而酥脆**的巧克力外衣

**柔润绵软**的巧克力蛋糕胚，**浓郁醇厚**的可可香气

**咸甜**焦糖酱包裹**脆甜**的苹果果丁

多层次风味的融合搭配，一口沦陷



应用焙乐道原料

焙乐道臻选水果果酱-苹果 | 柔润巧克力蛋糕预拌粉 | 美特臻品混合大黄油（清洁标签） | 得利海盐焦糖风味酱

焙乐道  
puratos  
Food Innovation for Good

美味推荐官



# 焦糖苹果拿破仑挞

参考成本/克重: 3元/50g



灵感源自经典法甜：翻转苹果挞（Tarte Tart）  
针对传统的口感——苹果过于软糯、焦糖过于甜腻

作品从内到外全新升级

由**144层酥皮**折叠而成，**超薄酥脆**

**咸甜交织**的海盐焦糖奶油内

裹着**清脆爽甜**的红富士大粒果肉

应用焙乐道原料

焙乐道臻选水果果酱-苹果 | 美特混合大黄油升级版（清洁标签） | 美特臻品植物黄油（清洁标签）

焙乐道  
puratos  
Food Innovation for Good

# 更多焙乐道原料推荐

红富士苹果酱的「最佳风味搭子」

# 得利海盐焦糖风味酱 | 咸甜风味，打造烘焙美拉德风潮



## 风味与口感

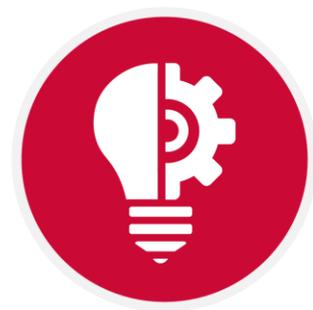
- 精选优质原料  
天然海盐，新西兰进口黄油
- 消费者盲测验证的黄金  
比例甜咸配方



无人工香精  
色素

## 健康乐活

- 不添加人工色素
- 不添加人工香精



## 烘焙表现

- 即开即用
- 冻融稳定
- 耐烘烤 (150° 15min)
- 水活度0.83，支持中长保应用
- 应用多样：装饰，注馅，混合

# 美特臻品食用油脂制品 | 天然黄油的最佳替代



**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

# SELECTION 精选系列

BELGIAN TASTE CLASSICS  
比利时最经典风味



Balance  
平衡

## 贝可拉 | 纯正的比利时巧克力 BELCOLADE



贝可拉可可溯源精选系列  
黑巧克力 55%  
C501/J

风味平衡，以可可与甜味为主，  
略带新鲜水果及轻微的烘烤味



贝可拉可可溯源精选系列  
白巧克力 28%  
X516/G

风味：兼具甜与奶香，略带黄油味  
口感：不会过于甜腻



可可溯源项目：

1. 从源头把控品质，贝可拉成为可可豆发酵专家品牌
2. 全原料溯源，可可豆「有身份」，其他原料也可溯源
3. 直接与可可农户合作，为他们带来更优质的生活

# 焙乐道柔润巧克力蛋糕预拌粉

含高品质进口可可粉

赋予蛋糕醇厚浓郁的巧克力香气与深邃色泽，口感丝滑细腻

持久的湿润柔软

添加雅特仙保鲜技术，冷藏后仍保持湿润口感，延缓老化干硬

绵密化口 弹性十足

反复研究 科学配方 黄金比例



# 焙乐道司康预拌粉

## 轻松打造百变司康

### 卓越口感

- 外酥内润，适合中国消费者偏好

### 应用性强

- 操作步骤简单
- 延展性强，可做不同形态、多种搭配



司康



千层司康



司康挞



司康派



软曲奇



司康堡

### 稳定出品，耐冷冻

- 解冻后仍然保持酥软口感
- 手作和上机制作，皆有高出品率