

Mmmm...早午餐!

一起来看看能让您的客人
大开眼界的烹饪奇迹吧。



14 款令人垂涎
欲滴的烘焙
美食
均由焙乐道美特臻品
(MIMETIC) 特种油脂
打造

Puratos
Reliable partners in innovation



早午餐！

不论跟谁说起“早午餐（brunch）”这个词，人们马上会兴致勃勃地和您分享经验并开怀大笑。当然了，和餐饮有关的话题最能引起人们的兴致。“早午餐”这个词诞生的时间说早不早，说晚也不晚。这个词总是关系到朋友、家人，或多或少也和不同的文化背景有关系。这个词也关乎给予和接受，家人和朋友们其乐融融，济济一堂，一起享受欢聚时光。

在英语中，早午餐（brunch）这个词是早餐（breakfast）和午餐（lunch）两个单词的结合。



早午餐

在临近午间时段进食的正餐，把早午两餐并作一餐。

(牛津字典)

在带给人们更多选择的同时，早午餐也带来了大量绝妙商机，为面包师和糕点师傅们创造了一个为客人打造令人兴奋的新菜品的良机！

与焙乐道一起，我们开发出一系列以美特臻品特种油脂打造的美味烘焙食品（当然，您也可以开动脑筋加入创新的行列！），它们色香味俱全。

您还可以发现一些好点子，告诉您的客人们，帮他们做出独创的、更加美味的早午餐 - 除了食物，还可以和他们分享餐桌装饰的经验。

很快您就会发现，随着消费者们养成了吃早午餐的习惯，他们会不停地回来光顾您的店铺。



*一起来探索本书没有记载的更多关于焙乐道美特臻品特种油脂的故事。

星期六、 星期日、 基督教节日

早午餐带来无限商机

英敏特最新研究表明，早午餐尤其适合于非正式场合下与家人或亲朋好友们一起进行，因为它非常方便。作为本地的面包师或糕点师，由您带给客人们美味、方便、口味正宗的早午餐美食真是再合适不过了。

当然了，生日、退休纪念日、毕业庆祝日和所有的特殊日子都很适合来一顿美味的早午餐，但一年里还有很多其他场合也适合享用早午餐。这意味着商机，您可以抓住机会打造更多的美食，增加更多的收入。

不论在年末、春季的第一天、仲夏时节，国庆日、宗教节日和许多其他日子里，我们的美特臻品早午餐烘焙食谱均能轻松应对，满足挑剔的消费者们！



* 英敏特，2018年3月





为了给消费者们带来不同的感受，成功的早午餐食品必须时刻保持食品和饮料的多样化。在当代，只有带给消费者们名副其实的视觉盛宴和味蕾享受才能在市场竞争中脱颖而出。

香味、 口味、 质地 和形状

典型的小吃包括甜食、水果蔬菜、各种冷热小吃，它们的色泽、质地、大小和形状各异，令人食指大动。爱吃早午餐的客人包括儿童、青少年直至各年龄段的成年人，因此早午餐应易于入口，份量则可大可小。小糕饼点心往往需要餐刀、餐叉或筷子。



美特臻品
甜点

又一座金字塔

无论是面包师、糕点师还是食客都很喜欢这些晶格构造的美丽金字塔！在庆典或宴会上，客人们可能对一种或几种水果馅料的点心情有独钟，或者他们喜欢尝试各种早午餐食品。

客人们可能选择一种点心，也可能会回头再尝试……
又是另一座金字塔！

培乐道美特臻品特种油脂能于4至20°C之间的温度条件下保存。确保您正确地将其存放于恒温环境中。



配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水	450	45
酵母	50	5
盐	18	1.8
糖	130	13
培乐道美特臻品混合大黄油*	150	15
轻轻融化*	30	3
鸡蛋	100	10
整个面团	1928	

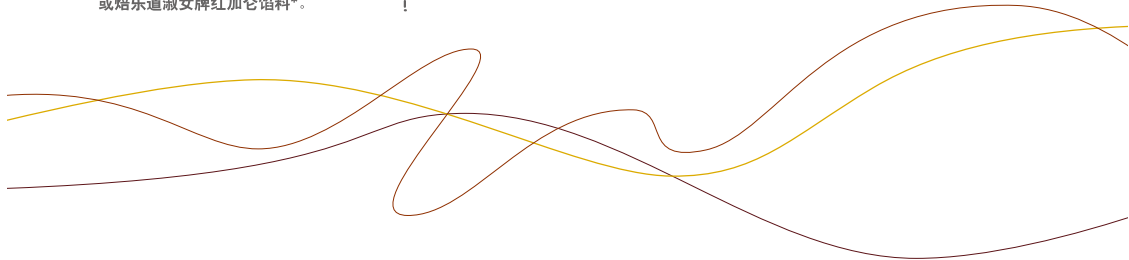
* 培乐道产品

馅料配方

培乐道淑女牌迷你立方苹果馅料*,
培乐道淑女牌黑樱桃馅料*,
或培乐道淑女牌红加仑馅料*。

制作方法

拌合	
以螺旋状拌合	不放油脂,先慢速搅拌3分钟再快速拌4分钟。放入油脂后慢速拌3分钟然后快速拌4分钟。
面团温度	26 ° C
将面团	以3毫米厚度擀开并置于烤盘上
冰冻	于零下18° C冰冻15分钟
装饰	
装饰	将面团切成数个8厘米宽的钻石状面团,其中一面倒上培乐道淑女牌迷你立方苹果馅料*,使用格栅刀具对面团另一面进行雕刻,最后以三角形形状闭合面团。
最终发酵	于28° C、相对湿度80%条件下发酵75分钟。
开始烘焙前的装饰工序	
在面团表面喷上培乐道Sunset透明镜面果胶*。	
烘焙	
烤箱温度	在柜式烤炉中以230 ° C高温烘焙
烘焙时间	8分钟





合成及装饰

将一层焙乐道沙丁奶油蛋糕预拌粉裱入长形模具内。以焙乐道Vivafil覆盆子馅料或焙乐道快馥即用吉士酱作馅料，放在中部位置。于180-200°C温度下烘焙25-40分钟，视点心大小而定。

以新鲜水果或核桃仁作装饰。
以小立方体形的点心上桌。

配方

奶油蛋糕	g
焙乐道比利时巧克力沙丁奶油蛋糕预拌粉*	1000
或焙乐道沙丁奶油蛋糕预拌粉*	
整个鸡蛋	350
焙乐道美特臻品混合大黄油*	300
水	225

香草面包屑奶油蛋糕	g
焙乐道美特臻品混合大黄油*	200
糖	160
面粉	400
香草豆荚	1pc

比利时面包屑巧克力奶油蛋糕	g
焙乐道美特臻品混合大黄油*	200
糖	160
面粉	360
焙乐道贝可拉荷兰可可粉*	40
核桃	200

* 焙乐道产品

制作方法

奶油蛋糕

软化焙乐道美特臻品混合大黄油*。
将所有的配料放在一起用抹刀慢速搅拌2分钟。
再以中速搅拌2分钟，直到搅拌成均匀的糊状物为止。

香草奶油蛋糕面包屑

将面粉、糖和香草豆荚籽放进带浆叶的搅拌器搅拌。
将其倒在融化了的焙乐道美特臻品混合大黄油*上。
将面包屑放入冰箱冷却。

比利时面包屑巧克力奶油蛋糕

将面粉、糖和焙乐道贝可拉荷兰可可粉*倒进带浆叶的搅拌器搅拌。
将其倒在融化了的焙乐道美特臻品混合大黄油*上。
将碎核桃仁倒进去拌匀。
将面包屑放入冰箱冷却。

美特臻品
甜点

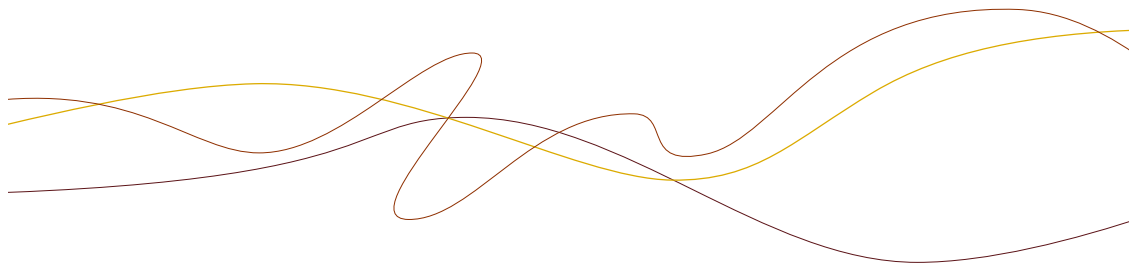
黑白二重奏

每个人的心里都住着一个孩子，他们都喜欢惊喜，
而这些兼具黑白两色的美食正好带给我们惊喜！
口感如丝般润滑的巧克力或香草奶油蛋糕，
里面满是**焙乐道 Vivafil 覆盆子馅料**或**焙乐道快馥即用吉士酱**，
上面盖着香草或巧克力风味面包屑。

一旦您把这些蛋糕切成小块，
它们将和核桃仁 and 水果一起构成美丽的画卷。
想哄小孩和大人尝尝水果和坚果吗？
用这些蛋糕就行了！

想找一款黄油替代品
但不想放弃黄油的
“原汁原味”？

看看**焙乐道美特臻品**
含**黄油类产品**！



美特臻品
甜点

甘甜、丝滑、 有梨子的芳香

一直以来，梨子和杏仁糊果馅饼挞是人们周末午餐和下午茶餐桌上的必备点心。

这道食谱教我们制作一款精美且层次丰富的甜点，它把梨子、巧克力、杏仁、焦糖、杏子和蛋白酥巧妙地融合在一起。果然，带着梨子芳香的甜点是最棒的！这款甜点最适合出现在特殊场合下的早午餐餐桌上。



合成及装饰

将面团擀成2.25毫米厚的酥皮面团。把面团放在灶环上，对其边缘像馅饼那样进行装饰。将杏仁糊裱在面团底部，再盖上焦糖梨。将面团放入烘炉，以190°C高温烘焙30分钟。

将同等份量的蛋奶酥吉士奶油和蛋奶酥蛋糖拌在一起，裱在蛋糕的顶部。将蛋糕放回烘炉，烘烤其顶部。烘炉顶部温度：220°C，底部160°C。

配方

酥皮糕点	g
面粉	400
焙乐道美特臻品混合大黄油*	300
盐	8
水	120

巧克力杏仁糊	g
焙乐道美特臻品混合大黄油*	200
糖	100
杏仁粉	125
鸡蛋	100
牛奶	125
面粉	175
焙乐道贝可拉精选牛奶巧克力*	200

配Deli焦糖的梨	g
新鲜梨肉块	200
Deli焦糖*	50
杏仁片	40

蛋奶酥蛋糖酥皮	g
Ovablanca*	200
水	100

蛋奶酥吉士奶油	g
Ovablanca*	200
水	100
经典杏子*	6

* 焙乐道产品

制作方法

酥皮糕点

从焙乐道美特臻品混合大黄油*上切下小块，加盐和面粉拌匀。拌至沙子状时，加入水。简单地搅拌一下后放入冰箱储存。确保所有配料都处于冷冻状态。

巧克力杏仁糊

将焙乐道美特臻品混合大黄油和糖加以混合成奶油状。加入双份鸡蛋、牛奶和面粉。于30°C温度条件下拌入融化的焙乐道贝可拉精选牛奶巧克力*。

巧克力杏仁糊

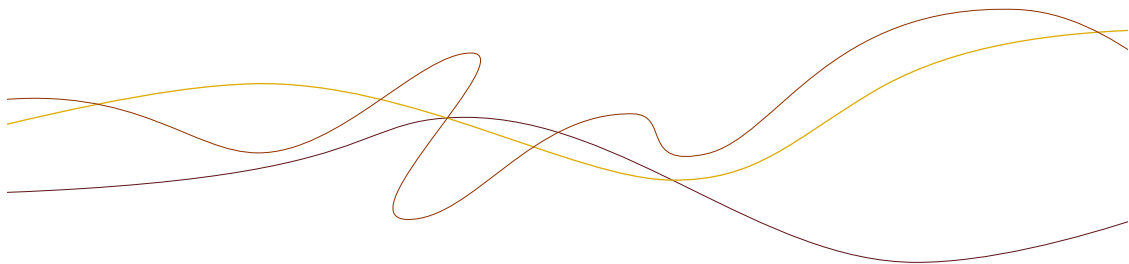
用平底锅炖切好的梨子碎块，加入Deli焦糖*和杏仁片。

蛋奶酥蛋糖酥皮

搅拌两种配料至凝固状。

蛋奶酥吉士奶油

将Ovablanca*和水混在一起，以中等速度用搅拌器搅拌4分钟。加入经典杏子*。

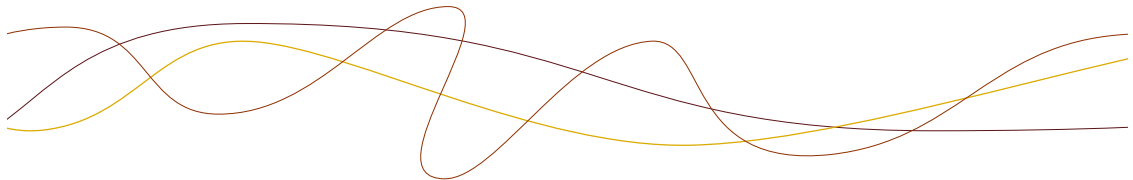




巧克力爆米花 派对馅饼

经过一周的紧张工作和学习，我们应该好好放纵一下，享受一些美食。这些用比利时巧克力和爆米花制成的巧克力爆米花派对馅饼正是我们的心头所好！

清淡香脆的爆米花，配上少许覆盆子，拌以白巧克力盖在酥皮糕点上，再配上烤巧克力甘纳许和巧克力奶油蛋糕。现在，好好享用您辛苦了一周所应得的美食吧！



美特臻品 甜点

焙乐道美特臻品特殊油脂加上新鲜酥皮糕点和干曲奇饼：一种令人心动的细腻而又丰富的口感在口中蔓延，完美。

合成及装饰

把烤比利时奶油巧克力蛋糕托盘放入酥皮糕点挞皮中。
将巧克力甘纳许倒入配有比利时巧克力奶油蛋糕托盘的烤挞皮中。放进烘炉以100°C烘焙20-30分钟。打开风门。冷却至室温。将装饰配料置于顶部后完成烘焙工作。

配方

酥皮糕点	g
焙乐道Patacrout蛋糕预拌粉*	1000
焙乐道美特臻品混合大黄油*	400
整个鸡蛋	100

比利时巧克力奶油蛋糕	g
焙乐道比利时沙丁巧克力奶油蛋糕预拌粉*	1000
整个鸡蛋	350
焙乐道美特臻品混合大黄油*	300
水	225

烤巧克力甘纳许	g
焙乐道贝可拉精选黑巧克力*	110
新鲜奶油	200
葡萄糖	40
整个鸡蛋	80
鸡蛋黄	20

装饰配料	g
焙乐道凯格牛奶味巧克力*	Q.S.
玉米（用于爆米花）	Q.S.
糖	Q.S.
覆盆子粉	Q.S.
焙乐道凯格白巧克力*	Q.S.

* 焙乐道产品

制作方法

酥皮糕点

将所有配料拌在一起成面团。将面团擀成3毫米厚，放入模具。于170°C进行烘焙。

比利时巧克力奶油蛋糕

软化焙乐道美特臻品混合大黄油*。再以中速搅拌2分钟，直到搅拌成均匀的糊状物为止。放进柜式烘炉以180°C烘烤±12分钟。

烤巧克力甘纳许

将奶油和葡萄糖加热至80°C后倒在焙乐道贝可拉精选黑巧克力*上，将其搅匀至质地丝滑均匀。加入鸡蛋和蛋黄。

装饰配料

用焙乐道凯格牛奶味巧克力*制作一个适合饼挞直径的巧克力托盘。用玉米制成爆米花，然后撒上一些白糖和覆盆子粉。把焙乐道凯格白巧克力*放进爆米花使其吸附在表面并吸附在底盘上。

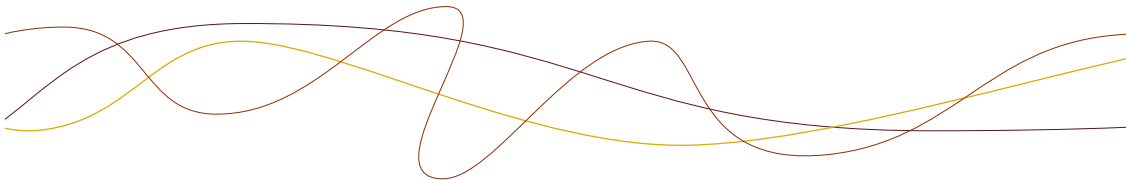
美特臻品
甜点

惊喜华夫饼

这款比利时传统特产甜点最近大有复出流行之势。我们的美特臻品华夫饼在传统美食上作出了一些创新，令其更加美味 - 非常适合于早午餐时段享用。

您可以用黑或白巧克力盖在这些华夫饼上以赢得更加挑剔的客人的心，每一个孩子都无法抗拒它们的美味。或者，您可以更进一步，在华夫饼上盖上经过冷冻干燥的水果、坚果或格兰诺拉麦片，这样更符合热爱健康人士的要求。无论您打算怎样装点这些华夫饼，焙乐道美特臻品惊喜华夫饼都不会让您失望！

华夫饼糊配方含有焙乐道全麦沙丁奶油蛋糕预拌粉：正是当代热爱健康的客人们心头所好。





合成及装饰

以焙乐道凯格白巧克力或凯格黑巧克力作装饰。撒上冷冻干燥覆盆子、开心果和格兰诺拉麦片。

配方

华夫饼糊		g
焙乐道全麦沙丁奶油蛋糕预拌粉*	1000	
整个鸡蛋	350	
焙乐道美特臻品混合大黄油*	300	
水	225	

装饰配料		g
焙乐道凯格黑巧克力*	Q.S.	
焙乐道凯格白巧克力*	Q.S.	
冷冻干燥水果、坚果、格兰诺拉麦片……	Q.S.	

* 焙乐道产品

制作方法

华夫饼糊

软化焙乐道美特臻品混合大黄油*。将所有的配料放在一起用抹刀慢速搅拌2分钟。再以中速搅拌2分钟，直到搅拌成均匀的糊状物为止。将华夫饼糊倒入裱装袋，以点状将华夫饼糊填入热华夫烘烤模。





合成及装饰

以点状将华夫饼糊裱在烤盘上，撒上磨碎的孔泰芝士。

配方

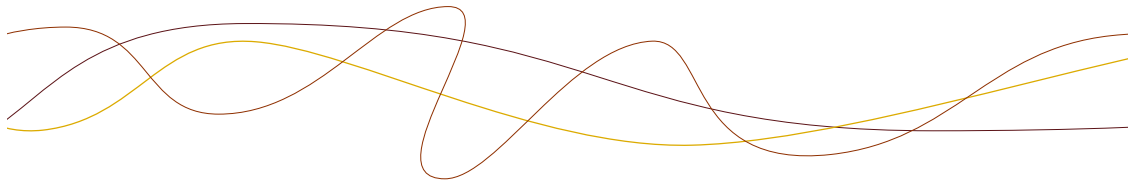
精致泡芙糊	g
牛奶	350
培乐道美特臻品混合大黄油*	90
面粉	190
鸡蛋	250
蛋黄	20
培乐道Cuisipak*	20
盐 / 胡椒粉	Q.S.
孔泰芝士	100

* 培乐道产品

制作方法

精致泡芙糊

将牛奶配以培乐道美特臻品混合大黄油*煮沸。
加入面粉并令其干燥。
然后加入鸡蛋和蛋黄。划动糊状物并让其冷却至± 50 ° C，直至其能被吸入吸管且质地丝滑为止。
加入培乐道Cuisipak*和磨碎的芝士。
以盐和胡椒粉调味。用星形花嘴将其裱成星形，撒上碎芝士。
先放入烘炉以180 ° C烘焙10分钟，关上风门。然后开启风门再烘焙15分钟左右，视糕点大小而定。



美特臻品
美味精选

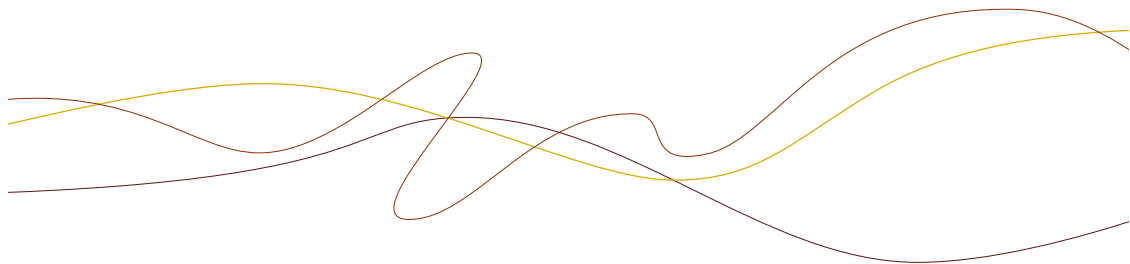
爱心精致泡芙 和芝士

这些入口即溶的精致泡芙球个头小，最适合那些喜欢在早上
来几口美味点心让一天元气满满的美食家。

口感清淡而又香脆，虽然没有巧克力或香草奶油馅，
而是以孔泰芝士加以装点，这些精美的泡芙
还是能让各个年龄段的人士食指大动。

您知道吗？

孔泰芝士来自法国东部的
弗朗士-孔泰（Franche-
Comté）地区。



美特臻品
美味精选

法式乳蛋饼小吃

没有法式乳蛋饼的早午餐不地道。
所以，我们发明了这些小巧的“法式乳蛋饼小吃”。
我们保证这些小饼干会在瞬间被一扫而空！

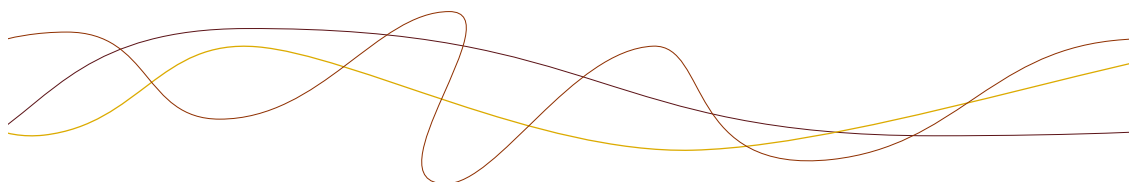
作为一道食材，晒干的番茄当下颇为流行。
我们的配方把这些美味番茄和菠菜一起搭配，创意十足。

当然了，您也可以用自己喜爱的任何美味馅料（请不要忘记
把您的美味配方分享给我们！）。

您知道吗？

您知道包装上有清洁标志的
焙乐道美特臻品产品是安全
食品的保证吗？

清洁
标志





合成及装饰

将焙乐道Sunset透明镜面果胶喷或涂在饼挞皮上。
用炖好的菠菜和晒干的番茄做馅料填入饼挞皮。
将乳蛋饼馅料倒在上面。
放进烘炉以顶部190° C烘烤。底部170° C。

配方

酥皮糕点	g
面粉	400
焙乐道美特臻品混合大黄油*	300
盐	8
水	120

乳蛋饼馅料	g
牛奶	200
焙乐道Cuisipak*	200
鸡蛋	200
胡椒粉 / 盐 / 肉豆蔻	Q.S.

* 焙乐道产品

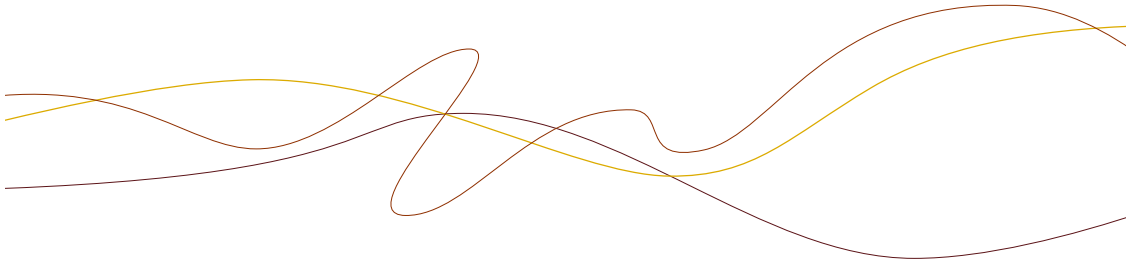
制作方法

酥皮糕点

从焙乐道美特臻品混合大黄油*上切下小块，加盐和面粉拌匀。当搅拌为沙子状时加入水。简单搅拌。放进冰箱储存。确保所有配料都处于冷冻状态。将面团以1.8毫米厚度擀开，预先将乳蛋清模具以190° C烘焙12分钟左右。

乳蛋饼馅料

将所有配料拌在一起。





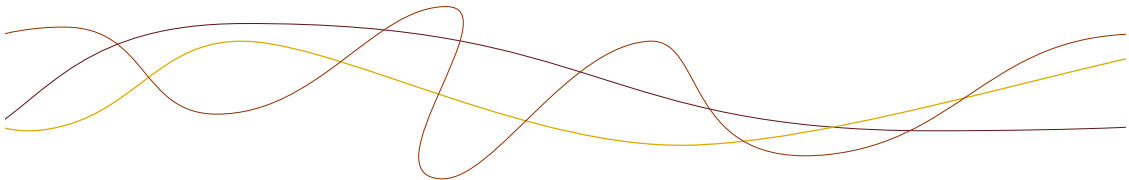
您想要什么形状，方的，圆的还是三角的？

分享一些制作汉堡包馅料的点子：

- 芝士（芝士涂抹酱、芝士片、奶油芝士、哈罗米芝士、马苏里拉芝士……）
- 大小和颜色不限的沙拉和莴苣叶（菊苣、芝麻叶、波士顿、绿卷须生菜、紫色苦白菜、芽菜、罗马莴苣、菠菜……）
- 豆芽、萝卜、胡萝卜碎、黄瓜片、番茄……
- 当然还有鸡肉、猪肉、烟熏三文鱼和鱼肉（冷热不限……）



马上下载这些有着新花样的汉堡包配方吧



美特臻品
美味精选

汉堡

真正到了吃早午餐的时候，光靠小点心还是不够的，
此时汉堡包就大受欢迎了。
随着人们越来越注重于自己动手，让客人们自己做他们喜欢的汉堡包馅料不啻于一个绝妙的主意。
青少年和孩子们特别喜欢！



对于您这样的面包师/
糕点师来说，焙乐道美
特臻品模拟油脂的其中
一个优点是简便的操作
性和更大的容错性。

更短的搅拌时间、更少的浪费、更多的休息时间……

根据您要做的糕点，我们的产品总能让您达到事半功倍的效果！

美特臻品
切下你需要
的部分



玫瑰花圈

所有的家庭主妇和家庭煮男都会爱上这款玫瑰花圈，
它让早午餐的餐桌更添妩媚，
您还能将其切成任意大小和客人们一同分享。
这款卷成玫瑰花形状、清淡而甜蜜的点心是用于沸水中迅
速煮熟后放干的苹果片、大茴香和肉桂装点的。
这个美丽的玫瑰花圈很快会在餐桌上消失！

配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水	430	43
鸡蛋	100	10
酵母	50	5
盐	18	1.8
糖	130	13
焙乐道美特臻品混合大黄油*	150	15
Soft' r融化*	30	3
整个面团	1908	

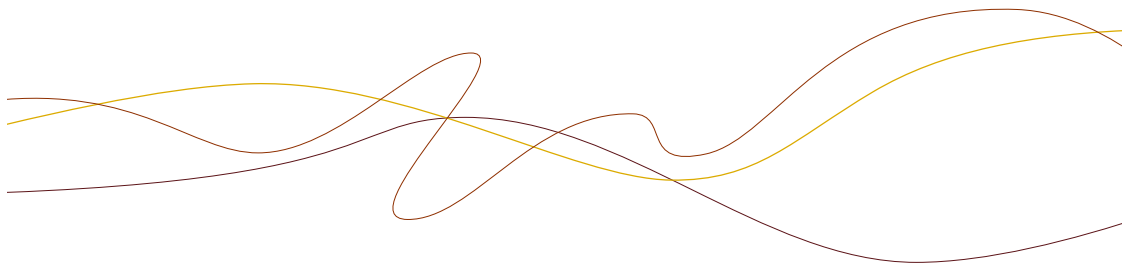
* 焙乐道产品

馅料配方

将红苹果切成0.5厘米厚的薄片，和大茴香、肉桂一起放入沸水中煮30秒，然后将苹果片放在纸巾上晾30分钟。

制作方法

拌合	以螺旋状拌合	不放油脂，先慢速搅拌3分钟再快速拌4分钟。放入油脂后慢速拌3分钟然后快速拌4分钟。
面团温度		26 ° C
将面团		以2.5毫米厚度
冰冻		于零下18 ° C冰冻15分钟
装饰		
装饰		将面团切成6厘米大小的圆片，3片一堆呈花朵状摆好，将3片苹果放在面团片上面，撒上糖和肉桂的混合物后掰开成玫瑰花形状，然后将10片面团放入模具。
最终发酵		于28 ° C、相对湿度80%条件下发酵75分钟。
开始烘焙前的装饰工序		在面团表面喷上焙乐道Sunset透明镜面果胶*。
烘焙		
烤箱温度		230 ° C
烘焙时间		风门打开后烘焙15分钟。



美特臻品
切下你需要
的部分

罌粟花小辮

这款形似罌粟花小辮的点心非常适合早午餐时享用，因为它极具装饰性，人人都可以从上面掰下一块品尝。这款点心作为甜点和餐前小吃俱佳。

您知道吗？

以罌粟籽作为配方或装饰的面包和糕饼源于中欧，但它们早已经流传于世界各国，成年人尤其喜爱它。





配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水	430	43
鸡蛋	100	10
酵母	50	5
盐	18	1.8
糖	130	13
焙乐道美特臻品混合大黄油*	150	15
Soft'r 融化*	30	3
整个面团	1908	

* 焙乐道产品

馅料配方

1000克 罂粟籽馅料*
(和400克水及100克鸡蛋搅匀)

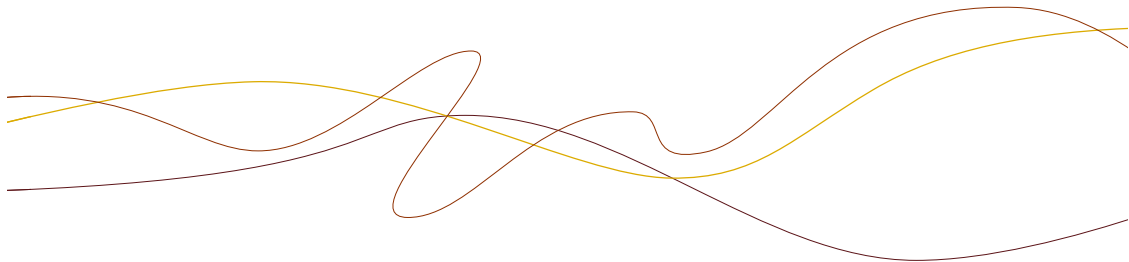
制作方法

拌合	不放油脂，先慢速搅拌3分钟再快速拌4分钟。放入油脂后慢速拌3分钟然后快速拌4分钟。
面团温度	26 ° C
将面团	切成3毫米
冰冻	于零下18 ° C 冰冻15分钟
装饰	
装饰	把面团切成数条18厘米x 25厘米大小的带子，将50%的馅料涂在面团上，将面团卷成瑞士卷形状，将其置于烤盘内并切成5段。
最终发酵	于28 ° C、相对湿度80%条件下发酵75分钟。

开始烘焙前的装饰工序

在面团表面喷上焙乐道Sunset透明镜面果胶*。

烘焙	
烤箱温度	230 ° C
烘焙时间	10 分钟





美特臻品
切下你需要
的部分

甜蜜罂粟吊灯

这款漂亮的吊灯状点心深受喜爱早午餐人士的青睐。用罂粟籽馅料和焙乐道Vivafil水果馅料涂满带状面团，再将其进行组合 - 有些像瑞士卷 - 但您需要将其卷成花环状然后铺上开心果。

配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水	430	43
鸡蛋	100	10
酵母	50	5
盐	18	1,8
糖	130	13
焙乐道美特臻品混合大黄油*	150	15
Soft'r 融化*	20	2
整个面团	1898	

* 焙乐道产品

馅料配方

1000 克焙乐道罂粟籽馅料*
(和400克水及100克鸡蛋拌匀), 450克
焙乐道Vivafil杏子馅料*

制作方法

拌合

以螺旋状拌合

不放油脂, 先慢速搅拌3分钟再快速拌4分钟。放入油脂后慢速拌3分钟然后快速拌4分钟。

面团温度

26 ° C

将面团

切成3毫米

冰冻

于零下18 ° C 冰冻15分钟

装饰

装饰

将面团切成两条20厘米x 60厘米的条块, 在其中一条上撒罂粟籽馅料, 然后像瑞士卷一样卷起来。在另一条条块状面团上撒上焙乐道Vivafil杏子馅料*, 也是像瑞士卷一样卷起来。将这两条面卷切开, 每样各取一份, 拧起来后放进模具里。

最终发酵

于28 ° C、相对湿度80%条件下发酵75分钟。

开始烘焙前的装饰工序

在面团上涂焙乐道Sunset透明镜面果胶*, 再把florex和开心果铺在顶部。

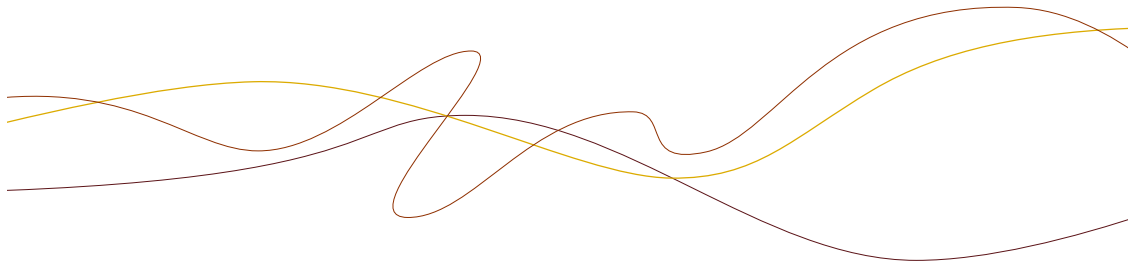
烘焙

烤箱温度

230 ° C

烘焙时间

风门打开后烘焙15分钟。



美特臻品
油酥糕点

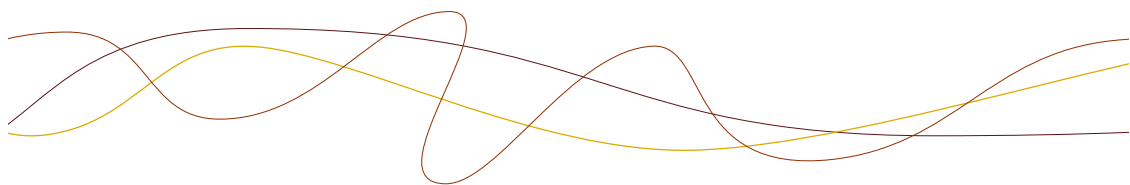
西班牙饺子

还有什么能比西班牙饺子更美味的早午餐菜品吗
-它是世界人民的不二之选！
这款美食在中美洲、南美洲和欧洲大行其道，
其香气扑鼻的馅料创意十足：菠萝配奶油芝士、鸡肉配风干番茄、火腿配芝士、鸡蛋配菠菜……

您甚至可以决定它的做法，可以烘焙，也可以油炸！

想独创一款最香脆、最美味、最有层次感的素菜点心，还不失其金黄色的美丽外观？

培乐道美特臻品层酥油是您的好帮手！





配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水	500	50
焙乐道美特臻品混合大黄油*	100	10
糖	50	5
盐	20	2
焙乐道S500松饼改良剂*	7.5	0.75
焙乐道美特臻品*	650	65
整个面团	2327,5	

馅料配方 (25种)

熟鸡肉	500
晒干的番茄	100
奶油芝士	100
菠萝	50

装饰料配方

焙乐道Sunset镜面果胶EC*

* 焙乐道产品

制作方法

拌合

以螺旋状拌合
慢速搅拌3分钟后
快速搅拌约4分钟
21 ° C

面团温度

放置

将面团

放置

分层

放置

分层

放置

装饰

装饰

冰冻

冰冻

解冻

开始烘焙前的装饰工序

表面浇上焙乐道Sunset镜面果胶*。

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

烘焙

慢速搅拌3分钟后
快速搅拌约4分钟
21 ° C
5 分钟
切成7毫米
放入冰箱以-18 ° C冷冻30分钟
一个双折后再来一个单折
4 ° C下放置2小时
一个双折后接一个单折。以2.1毫米厚度
度擀开。将面团切成30厘米高带状面团
并擀开。
将面团放进冰箱直至完全冷却 (4 ° C)

切成1厘米厚的数片。擀开至8厘米直径。
将14克馅料放在擀开的圆面团一半面积
后闭合。

于-18 ° C冷冻

于室温下解冻60分钟

表面浇上焙乐道Sunset镜面果胶*。

油炸6 - 8 分钟或置于烘炉内烘焙15分钟。

黛西饼

这款漂亮的花朵状点心源自经典的维也纳甜点，但有所不同。我们的8瓣黛西饼如此美丽，让人不忍下口，它吃起来香脆、清淡，有着杏仁的风味，不用多久，您就会宾客盈门！



美特臻品 油酥糕点

配方

面团配方	g	%
面粉	1000	100
水	460	46
糖	100	10
焙乐道美特臻品混合大黄油*	50	5
焙乐道司焙乐Carmen*	50	5
酵母	50	5
盐	20	2
焙乐道S500 CL面包改良剂*	20	2
焙乐道美特臻品*	500	50
整个面团	2250	

馅料配方

杏仁糊	180
杏仁碎	180
焙乐道Vivafil覆盆子馅料*	30
蛋白	25

装饰材料配方

焙乐道Sunset镜面果胶EC*
焙乐道Harmony Ready*

* 焙乐道产品

制作方法

拌合	
以螺旋状拌合	慢速搅拌4分钟后快速搅拌5分钟
面团温度	21 ° C
放置	5分钟
将面团	切成7毫米
放置	放入冰箱以-18 ° C冷冻30分钟
分层	两次单折
放置	于4 ° C放置于冰箱30分钟
分层	一个单折后以3.3毫米厚度擀开。
装饰	
装饰	把面团切成11厘米 x 14厘米的长方形，放入冷冻的杏仁糊后合上。把3/4的面团切成8块，做成一朵花。
最终发酵	于28 ° C，相对湿度80%的环境下发酵两个小时

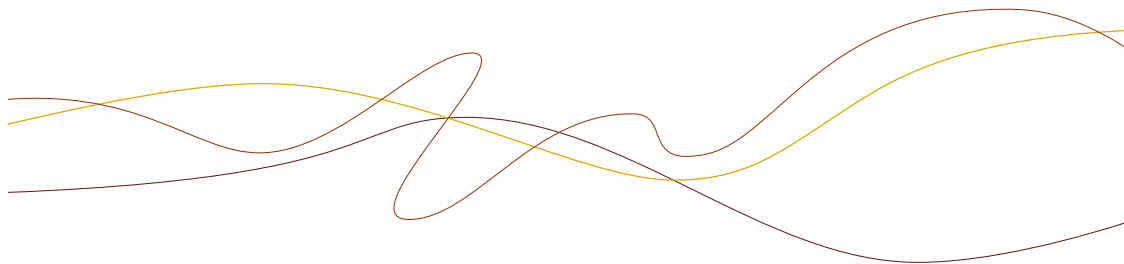
开始烘焙前的装饰工序

在面团表面喷上焙乐道Sunset透明镜面果胶*。然后在面团中部加入约30克焙乐道Vivafil覆盆子馅料*。

烘焙	
柜式烤炉温度	顶部205 ° C，底部210 ° C
烘焙时间	16-18 分钟

烘焙后进行装饰

浇上焙乐道哈密儿Ready果胶*。





配方

面团配方	g	%
面粉 (13%蛋白质)	1000	100
水	460	46
焙乐道软谷酱黄金6CL*	250	25
糖	100	10
焙乐道美特臻品混合大黄油*	50	5
酵母	50	5
焙乐道Quick Step牛角包预拌粉CL*	20	2
盐	20	2
奶粉	10	1
焙乐道美特臻品*	250	25
整个面团	2460	

馅料配方

焙乐道Vivafi杏子馅料*

装饰材料配方

焙乐道Sunset镜面果胶EC*

* 焙乐道产品

制作方法

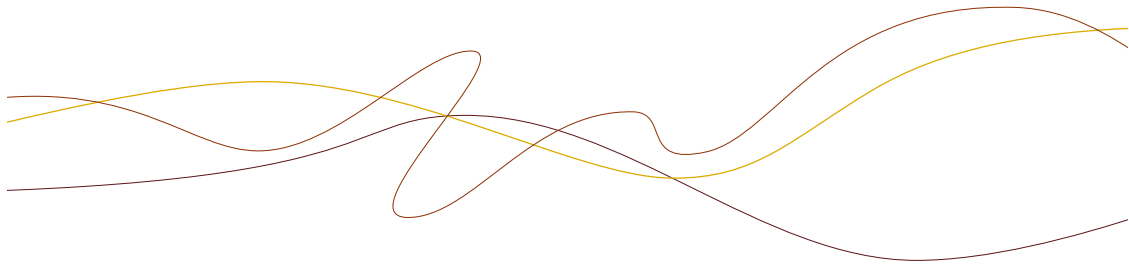
拌合	以螺旋状拌合	慢速搅拌4分钟后快速搅拌5分钟
面团温度		21 ° C
放置		室温下放置5分钟
将面团		切成7毫米
放置		放入冰箱以-18 ° C冷冻30分钟
分层		两次单折
放置		于+4 ° C放置于冰箱30分钟
分层		一次单折后以3.4毫米厚度擀开
装饰		
装饰		将面团切成数个15厘米高, 7.5厘米宽的三角形。裱上焙乐道Vivafi杏子馅料*后擀开。
最终发酵		将80%的面团全部发酵, 大约需要90分钟。
开始烘焙前的装饰工序		
		在面团表面喷上焙乐道Sunset透明镜面果胶*。
冰冻		
冰冻		对面团进行鼓风冻结, 直至核心部位温度达到-9 ° C然后包装
冷冻储存		于-18 ° C
烘焙		
解冻		于20 ° C室温下解冻
烤箱温度		210 ° C
烘焙时间		15分钟


美特臻品
油酥糕点

迷你软谷牛角包

饥肠辘辘的早午餐客人
往往不拘泥于餐具的束缚，
因此这些一口大小的牛角包
正合他们的心意。

在您品尝这些牛角包时还会有惊喜，
丝滑口感的 **培乐道Vivafil杏子馅料**
赋予面包独特的风味，令人欲罢不能。





受到这些配方的启发，
想要创造属于您自己的配方

焙乐道美特臻品模拟油脂完美地取代了真正的油脂！美特臻品完全再现了真正油脂的风味，一样的配方，一样的味道！

和黄油相比，您能用更低的价格获得更新鲜、更丰富的口感 😊

让您的顾客爱上早午餐吧！

多项研究表明，消费者们越来越喜欢发现美食并自己动手重现美食。作为一名面包师或糕点师，您最有资格向客人推广烹饪美食的秘诀，让他们在自己的早午餐场合大显身手。

在焙乐道，我们希望帮助您将我们的烘焙美食推介给客人。我们有各种工具帮助您在店里推广自己的早午餐美食：

海报： 请将它挂在店铺窗户上吸引路人的眼球。利用空白位置向客人们传递信息，告诉他们如何下单订购早午餐美食。



摇头公仔： 请将它放在柜台上，提醒客人们留意店内的早午餐创意美食。

小贴士清单： 请将其打印出来放在柜台上。别忘了把您面包/糕饼店的logo、早午餐点心菜单还有订购方式放在柜台上！





打造完美 早午餐的 11条秘诀!

1. 首先，**放松!** 早午餐是一种非正式的用餐场合，**每个人**，包括男主人和女主人，都应放轻松，享受其中的乐趣!
2. 别忘了带上**孩子**一起享用早午餐 - 他们会喜欢的! 让小朋友们选择自己喜欢的桌布，餐巾和盘子，桌上摆些花（插在水壶、旧茶杯或玻璃罐里，别把家里昂贵的水晶杯露出来了!）……
3. 等孩子们长大了，带他们去买些蔬菜水果，在盘子上写上自己的名字，选好汉堡馅料或沙拉。
4. 想好一个早午餐**主题**，但要简单实惠! 主题可以任意选择，比如一到两种主色，或和春天有关的东西（让大家出动找些单独的花朵或树枝）。
5. 一个**五彩缤纷**的早午餐餐桌能让人积极起来，摆上不管（纸）盘子、餐巾还是什么五颜六色的玩意儿，它们可以完全不成系列，可能是您从跳蚤市场或什么地方淘回来的东西，从来没上过正式场合!

撕下来
带回家



6. 在周末，人们喜爱享用各种典型的英式或美式早餐，怎么组合都没问题。培根配鸡蛋、火腿配鸡蛋、搅鸡蛋、鸡蛋卷，甚至水煮鸡蛋都可以上台面！

7. 相信没人能抵抗经典欧式早餐菜品的诱惑：华夫饼、法式可丽饼、火腿芝士三明治、法国煎面包（法式吐司）等。由于我们的美味佳肴正在走向世界，来一道北非沙苏卡、斯堪的纳维亚渍鲑鱼片或墨西哥兰切拉煎蛋玉米饼怎么样？请记住，早午餐的菜品没有任何限制 - 只要好吃、易于分享就行了！

8. 对于早午餐来说，多样性非常重要。选择当季饮料和菜品是明智的选择。所以，秋冬时分要准备热食和温热饮料，盛夏时节准备好冷饮和冷餐！

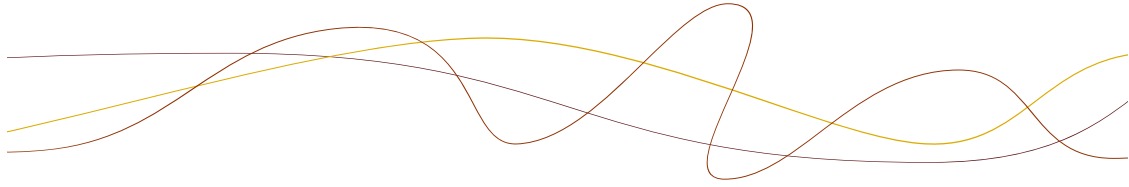
9. 咖啡、巧克力、茶（传统茶和水果风味茶）均可上桌，冷热皆宜，视乎外面的温度而定。果汁或混合果汁则不受限制，一年四季上桌都没问题。

10. 自制夏日水果嗨饮简单易做（教孩子们去做），这样能减少使用塑料包装瓶。采用一种或多种当季食材，使用自来水。网上有很多关于自制水果饮料的配方，但最流行的还是薄荷，将薄荷和黑莓、蓝莓、草莓甚至黄瓜、酸橙混在一起泡水，还可以柠檬配酸橙、柠檬配覆盆子、蓝莓配橙子（或者覆盆子）、西瓜……您还可以根据喜好加上草药、香料等，比如罗勒、薰衣草、肉桂、香草、生姜……用可回收材料制作的水壶和瓶子进行泡制，找些时髦环保的材料如竹子制成的吸管替代塑料吸管。

11. 有些食材一年四季都合适。把坚果、薯片和其他小吃，加上剁碎的蔬菜和各种调味酱放在纸盘或陶盘里就可以上桌了（在一个寒冷或下雨的午后时光让孩子动手做沙拉是他们最喜欢的事情！）。



在这里摆上您的面包/糕饼店logo、
早午餐菜单和订购信息。



如果一道烘焙配方中40%的原料是油脂，选择正确的油脂就尤为关键。焙乐道可以很好地帮你解决这个问题。经过多年对油脂配方的研究，我们的研发团队发明了一款特种油脂，我们称之为“美特臻品”。

美特臻品片状奶油 助您制作最完美的法式起酥产品



独特!

这是新一代的特种油脂，它既不是黄油，也不是普通的人造黄油。



美味!

它赋予烘焙食品无与伦比的口感。



方便!

它有着惊人的可操作性。



焙乐道美特臻品混合大黄油
每一口都那么新鲜，那么令人陶醉

根据您的点心 选用合适的产品吧！

美特臻品是一系列特种油脂，它赋予大厨们变戏法的魔力：作为黄油的替代品打造出具有黄油风味的精美面包和法式糕点。



完美地满足了消费者们的需求

焙乐道消费者调研指出，当代消费者们在选择烘焙食品时有三大标准：美味、新鲜和健康。美特臻品帮助厨师们打造口感细腻丰富、品质一流、新鲜且营养丰富的烘焙食品。



想了解更多美食秘诀和
更多关于美特臻品的信息？



请访问www.puratos.com或
联系您身边的焙乐道销售代表！



广州焙乐道食品有限公司 Guangzhou Puratos Food Co., Ltd

广州总公司 广州市南沙区榄核镇顺河街1号自编二栋

电话: (020)39228888

传真: (020)39228600

北京分公司 北京市朝阳区十里河大羊坊路89号新华国际广场D座1001室

电话: (010)67600160

传真: (010)67600160-8

上海分公司 上海市黄浦区局门路457号主楼311室 (8号桥四期)

电话: (021)52004100

成都烘焙中心 成都市西安南路63号金座大厦408室

电话: (028)87783842

传真: (028)87783842

网址: www.puratos.com

邮箱: Chinainfo@puratos.com

Puratos
Reliable partners in innovation