

堡莱嘉巧克力酱系列

「巧克力酱」：

精选优质可可与天然风味原料融合，打造七款专业级烘焙巧克力夹心酱。质地丝滑细腻，甜度与风味精准配比，适配冷热操作环境，冷藏后定型稳固，高温淋面流动性佳（熔点 45-55℃），可完美融入蛋糕、面包、酥皮等甜品体系。每款酱料兼具风味独特性与搭配延展性，从经典榛果到创意树莓，满足高端烘焙对口感层次与视觉美感的双重需求！

规格①：2kg/桶 6 桶/箱

规格②：1kg/桶 12 桶/箱

七款口味介绍：

- 1. 苦甜味：巧克力基底醇厚微苦中透出牛奶尾韵，适配蛋糕夹层或淋面甘纳许，平衡甜腻感。
- 2. 开心果味：坚果香气融合白巧丝滑，浅绿酱体适合注入泡芙馅，或加入面包丝拌匀点缀烘焙糕点，增添视觉清新感。
- 3. 扁桃仁味：烘烤杏仁碎融入牛奶巧克力，经过 18h 的研磨，香醇浓郁，推荐夹心曲奇或涂抹可颂，烘烤后风味加倍。
- 4. 椰奶味：热带金丝椰浆与白巧碰撞，柔滑微甜，淋于椰子慕斯表面或拌入戚风夹心，瞬间注入海岛风情。
- 5. 榛子味：经典意式风味，榛果酱与可可交融，填充费南雪内部或搭配千层酥皮，撒可可脆片提香。
- 6. 抹茶味：天然抹茶粉调制的白巧酱，微苦回甘，注入瑞士卷夹层或大福内馅，缔造和风撞色美学。
- 7. 树莓味：冻干果粉赋予天然酸甜，融入粉调巧克力酱，裱花装饰红丝绒或马卡龙夹心，平衡厚重感。







公司网址: www.baolaijia.com.cn

电话: 021-3100 9699

全国销售热线: 400-6878-859