



金字塔酱料 酱料中的金字塔



金字塔理念宗旨

理念：天然、健康、享受！

宗旨：为烘焙界不断奉献酱料精品！

金字塔国际食品（香港）有限公司
PYRAMID INTERNATIONAL FOOD (HK) LIMITED

香港地址：香港九龙旺角道33号凯途发展大厦7楼04室
香港电话：00852-23892981 传真：00852-35902333
广州电话：020-82092890 82098699
广州传真：020-82099981
网 址：<http://www.jztgz.com>



关注更多配方



金の塔

金字塔配方集 (第12集)

金字塔

行业品质倡导者

金字塔酱料 酱料中的金字塔



爆酱 / DESSERT

开心果蛋糕

春季新品

松软

绵密



甄选优质开心果果仁
打成果酱



/ 坚守细节与品质 /



源自
香港

新品上市

真正港式杨枝甘露

香甜芒果 超大果肉

清爽西柚 饱满颗粒

杨枝甘露



公司简介 Company profile

金字塔国际食品（香港）有限公司和广州金禾食品科技有限公司同为金字塔旗下关联机构。“金字塔”、“金の塔”及其图形均为香港合法注册之受保护商标，香港注册号分别为：302382354、302352537。

金字塔在大陆是以高端烘焙酱料制造商为定位，以不断创新为特色，贡献了众多全国独创的新产品！开创了酱料类产品的新局面，极大地推动了酱料行业的发展。时至今日，“金字塔酱料，酱料中的金字塔！”这句响亮的口号已广为行内人熟知。

生产基地广州金禾食品科技有限公司地处广州经济技术开发区要地，秉承活力时尚健康安全的产品理念，擅长于水果的甄选、切割、保脆、护色、赋香等专业技术，所生产的果馅产品果型好、色泽口感独特、新鲜天然且烘烤后不起泡、不收缩、不变色、不粘包装，同时又能适用于蛋糕夹心和装饰的特点得到国内外烘焙专家的肯定，众多产品受到市场的热捧！

生产的果泥、果馅、忌廉、西点酱、沙拉酱、工业酱料等创意系列产品，缔造了行内一个个经典！

未来，金字塔将一如既往的不断缔造新的美味经典！

公司理念宗旨：

理念：天然、健康、享受！

宗旨：为烘焙界不断奉献酱料精品！

承诺：今天分享金字塔成长的喜悦，明天分享金字塔成长的优越！



公司荣誉 The quality of

金字塔商标注册证明证书

产品发明专利证书

HACCP和ISO22000体系认证证书

伊斯兰教“清真”证书

环球华人企业发展联合会会员单位



果馅忌廉系列
Fruit filling cream series

果馅忌廉系列
Fruit filling cream series

金字塔果馅



草莓果酱
规格: 4*5KG/箱



鲜白桃果馅
规格: 4*5KG/箱



金桃果馅
规格: 4*5KG/箱



橙皮果馅
规格: 4*5KG/箱



草莓果馅
规格: 4*5KG/箱



鲜菠萝果馅
规格: 4*5KG/箱



蓝莓果馅
规格: 4*5KG/箱



柳橙果蓉
规格: 4*5KG/箱



乳酪果馅
规格: 4*5KG/箱



香橙果馅
规格: 4*5KG/箱



鲜芒果果馅
规格: 4*5KG/箱



抹茶果馅
规格: 4*5KG/箱



蔓越莓果馅
规格: 4*5KG/箱

金字塔忌廉



榴莲忌廉果酱
规格: 4*5KG/箱



香草吉士忌廉果馅
规格: 4*5KG/箱



芒果忌廉果馅
规格: 4*5KG/箱



香芋忌廉果馅
规格: 4*5KG/箱



椰子忌廉果酱
规格: 4*5KG/箱



香蕉忌廉果馅
规格: 4*5KG/箱

金字塔其他果馅



慕斯果馅
规格: 6*1.5KG/箱



起司果馅
规格: 6*1.5KG/箱



乳酪夹心果馅
规格: 6*1.5KG/箱



杨枝甘露果馅
规格: 6*1.8KG/箱

果泥、沙拉酱、西点酱系列
Fruit puree, Salad dressing, and Pastry sauce series

果泥、沙拉酱、西点酱系列
Fruit puree, Salad dressing, and Pastry sauce series

金字塔果泥



椰子斑斓果泥
 规格: 6*1.5KG/箱



玫瑰瓜果茸
 规格: 6*1.5KG/箱



蓝莓果泥
 规格: 6*1.5KG/箱



阿方索芒果果泥
 规格: 6*1.5KG/箱



草莓果泥
 规格: 6*1.5KG/箱

金字塔沙拉酱



沙拉酱 (香甜型)
 规格: 12*900G/箱



沙拉酱 (烘焙专用)
 规格: 12*900G/箱



蛋黄酱 (肉松小贝专用)
 规格: 12*900G/箱

金字塔西点酱



生椰拿铁
 规格: 12*1KG/箱



巧克力西点酱
 规格: 12*1KG/箱



开心果西点酱
 规格: 12*1KG/箱

金字塔工业酱料



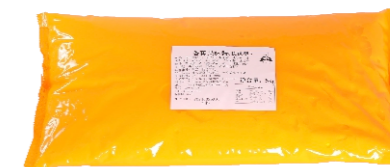
蓝莓果味酱



巧克力西点酱



草莓果味酱



香蕉果味酱

(口味、规格可定制)

原材料名字	%	重量 (g)
蛋黄部分		
清水		400
色拉油		240
液态酥油		240
金字塔乳酪果馅		450
糕点粉		700
玉米淀粉		100
双效泡打粉		15
蛋黄		700
全蛋		2个
蛋清部分		
蛋清		1800
砂糖		750
塔塔粉		30
食盐		15
玉米淀粉		100

——金字塔国际食品

爆浆开心果蛋糕 钱业锋	01	玫瑰瓜超级贝果 许光瑞	21
开心果爆浆奶盖蛋糕 张子龙	02	纯牛乳蛋糕 许光瑞	22
开心果蛋糕 陈申申	03	芒果乳酪贝果 乔俊飞	23
开心果爆珠蛋糕 刘会	04	乳酪牛奶软蛋糕 葛幸思	24
开心果慕斯杯 曾德业	05	芒果红丝绒蛋糕 黎振洪	25
开心果奶贝 梁祥强	06	巧克力熔岩 李文瑞	26
开心了莓蛋糕 陈申申	07	摩卡黑森林蛋糕 黎振洪	27
开心果干层 钱业锋	08	魔鬼奥利奥蛋糕 黎振洪	28
开心果布丁包 钱业锋	09	生椰拿铁盒子 李东旭	29
开心果麻薯 钱业锋	10	蓝莓乳酪切块蛋糕 李省伟	30
开心果慕斯杯 乔俊飞	11	生椰拿铁马斯卡彭 李东旭	31
巧克力杯 李剑峰	12	酸奶布丁 庞爵	32
翡翠杯 李剑峰	13	邈邈蛋糕 陈申申	33
椰子斑斓奶豆腐 曾德业	14	蛋烧鸡排汉堡 陈雅星	34
椰子斑斓巧克力派 纪树桃	15	秘制牛肉堡 陈雅星	35
椰子斑斓酸奶布丁 庞爵	16	培根脆肠松松包 陈雅星	36
玫瑰瓜奶油盒子蛋糕 李省伟	17	沙拉肉松餐包 陈雅星	37
椰椰玫瑰瓜慕斯蛋糕 李省伟	18	芝士鸡肉烧 张子龙	38
玫瑰瓜轻乳酪蛋糕 梁祥强	19	芝士蛋沙拉小吐司 刘会	39
玫瑰瓜牛乳 许光瑞	20	柳橙超软吐司 张子龙	40



01 爆浆开心果蛋糕

作品研发：钱业锋

A. 鸡蛋	150g
大豆油	130g
金字塔开心果西点酱	180g
B. 蛋糕粉	210g
泡打粉	10g
C. 蛋黄	200g
D. 蛋清	500g
砂糖	210g
塔塔粉	8g
玉米淀粉	50g
食盐	1g

爆浆馅

淡奶油	500g
卡士达粉	30g
金字塔开心果西点酱	200g

制作过程

A部分材料称好搅拌均匀加入B部分材料搅匀，加入C部分材料搅匀备用。D部分材料称好放入机器打至9成起发与面糊搅拌均匀称185g面糊放入模具进行烘烤，以上火230°C，下火160°C，五分钟后改成上火185°C，下火180°C继续烘烤约20分钟出炉，凉却后挤入夹心酱即可。

金字塔开心果西点酱



02 开心果爆浆奶盖蛋糕

作品研发：张子龙

A. 蛋清	1000g
砂糖	360g
食盐	5g
玉米淀粉	60g
塔塔粉	15g
纯牛奶	360g
色拉油	300g
B. 金字塔开心果西点酱	300g
蛋糕粉	360g
玉米淀粉	60g
C. 全蛋	400g

爆浆奶油

淡奶油	150g
乳脂奶油	550g
淡奶油	80g
金字塔开心果西点酱	300g

制作过程

- 按照戚风蛋糕打法，将配方中蛋糕胚制作完成，分成两盘，上火180°C，下火150°C，烘烤25分钟；
- 淡奶油80g和开心果酱搅拌均匀，淡奶油150g和乳脂奶油打发，加入搅拌好的开心果西点酱部分，搅拌均匀；
- 两层蛋糕胚中间夹三分之一奶油，切割12*11厘米，共15块，先不要分离开，表面抹剩下三分之二奶油，撒考好的杏仁片，筛上奶粉即可。

金字塔开心果西点酱



03 开心果蛋糕

作品研发：陈申申

A. 蛋清	500g
砂糖	180g
塔塔粉	6g
食盐	3g
B. 纯牛奶	160g
金字塔开心果西点酱	180g
色拉油	120g
C. 蛋糕粉	150g
玉米淀粉	50g
D. 蛋黄	100g
全蛋	120g

草莓香缇奶油

金字塔草莓果泥	100g
金字塔乳酪夹心果馅	30g
乳脂奶油	200g

制作过程

- 先将B部分拌匀，加入C部分搅拌至面粉无颗粒状，再加入D部分拌匀即可。2.将A部分一起加入打发至8成发。
- 金字塔草莓果馅加入蛋糕体，一起卷入。温度：上火180°C/下火160°C。

金字塔开心果西点酱



04 开心果爆珠蛋糕

作品研发：刘会

蛋清部分	
A. 蛋清	500g
砂糖	160g
塔塔粉	6g
食盐	2g
B. 金字塔开心果西点酱	120g
金字塔起司果馅	50g
色拉油	100g
蛋糕粉	120g
C. 玉米淀粉	40g
蛋清	150g
D. 蛋黄	40g

开心果调味奶油

金字塔开心果西点酱	70g
白兰地	10g
起司馅	40g
打发奶油	280g

制作过程

- B部分拌匀加入C部分再加入D部分拌匀；
- 将A部份打发到出现软尖状即可；
- 取1/3与面糊拌匀、再倒入剩下部分拌匀入盘抹平；
- 上火180°C/下火140°C烤20分钟出炉加工：一盘分四份、一份14mm，分好卷起切段两边抹上金字塔沙拉酱(香甜型)沾上海苔肉松。

成品制作

准备4寸包装，刻圆，第一层放胚子，然后挤调味奶油，放入马蹄爆珠！第二层放胚子，上面裱花，装饰开心果碎即可。温度：180°C/160°C，烘焙时间17分钟。

金字塔开心果西点酱





05 开心果慕斯杯

作品研发：曾德业

- A. 芝士 160g
- 砂糖 10g
- B. 纯牛奶 180g
- 吉利丁 3片
- 君度酒 3g
- 淡奶油 150g
- C. 金字塔开心果西点酱 200g
- 打发七成奶油 260g

果泥奶油部分

- 打发奶油 300g
- 金字塔开心果西点酱 100g
- 纯牛奶 30g

制作过程

先把A部分原材料隔水加热无颗粒，再加入B原材料分次加进搅拌均匀，再加入C部分打发七成奶油、倒模具等冷藏两小时即可。

金字塔开心果西点酱



06 开心果奶贝

作品研发：梁祥强

- A. 纯牛奶 130g
- 色拉油 100g
- 金字塔开心果西点酱 150g
- B. 蛋糕粉 160g
- 玉米淀粉 20g
- C. 蛋黄 180g
- 蛋清 400g
- 砂糖 160g
- D. 塔塔粉 6g
- 食盐 2g
- 玉米淀粉 20g

开心果奶油

- 乳酪 60g
- 砂糖 20g
- 淡奶油 300g
- 金字塔开心果西点酱 100g

制作过程

A, B, C部份按顺序加入到盆中搅匀。D部分打发至湿性发泡，后和盆中料拌匀，上火180°C，下火150°C，烤18~20分钟左右，用四核模具扣出大小。中间挤上开心果奶油，边上沾上开心果碎包装即可。

金字塔开心果西点酱



07 开心了莓蛋糕

作品研发：暂缺

- A. 蛋清 500g
- 砂糖 180g
- 塔塔粉 6g
- 食盐 3g
- B. 纯牛奶 160g
- 金字塔开心果西点酱 180g
- 色拉油 120g
- C. 蛋糕粉 150g
- 玉米淀粉 50g
- D. 蛋黄 100g
- 全蛋 120g

草莓香缇奶油

- 金字塔草莓果泥 100g
- 金字塔乳酪夹心果馅 30g
- 乳脂奶油 200g

制作过程

- 1、先将B部分拌匀，加入C部分搅拌至面粉无颗粒状，再加入D部分拌匀即可。
- 2、将A部分一起加入打发至8成发。
- 3、金字塔草莓果馅加入蛋糕体，一起卷入。温度上火180°C/下火160°C。

金字塔开心果西点酱



08 开心果千层

作品研发：钱业锋

千层皮

- A. 纯牛奶 900g
- 糖粉 150g
- 淡奶油 80g

- B. 黄油 150g
- C. 蛋糕粉 400g
- 鸡蛋 10个
- D. 金字塔开心果西点酱 350g

- E. 淡奶油 500g
- 卡仕达粉 35g
- F. 金字塔开心果西点酱 200g

制作过程

千层皮制作：A部分材料称好搅拌均匀至糖融化，加入B部分C部分材料搅拌均匀，加入D部分材料搅拌均匀，过筛后用不粘锅煎皮一层开心果皮，一层开心果奶油叠好冷冻后切块即可；开心果奶油制作：E部分材料称好快速打发加入F部分材料搅拌均匀与备用即可。

金字塔开心果西点酱





金の塔

09 开心果布丁包

作品研发：钱业锋

面团

A. 清水	400g
砂糖	180g
金字塔开心果西点酱	200g
鸡蛋	100g
B. 面包粉	1000g
酵母	10g
改良剂	3g
奶粉	40g
C. 食盐	8g
黄油	100g

布丁水

D. 清水	200g
纯牛奶	300g
E. 布丁粉	75g
F. 金字塔开心果西点酱	135g

制作过程

面包制作：A部分材料称好放入机器搅拌均匀，加入B部分材料慢速搅拌均匀转快速打至面团光滑，加入C部分材料搅拌均匀打至面团筋度充分扩展，取出分割成60g松弛20分钟成型醒发至2.5倍大进行烘烤，凉后装入布丁水即可；

布丁水制作：D部分材料称好放入盆中煮开慢火加入E部分材料搅拌均匀加入F部分材料搅拌均匀过筛备用；

烘烤温度上火190°C/下火175°C 烘烤时间约13分钟。

金字塔开心果西点酱



金の塔

11 开心果慕斯杯

作品研发：暂缺

蛋清	500g
砂糖	160g
食盐	3g
塔塔粉	8g
纯牛奶	200g
色拉油	160g
金字塔巧克力西点酱	180g
可可粉	40g
蛋糕粉	180g
蛋黄	350g
纯牛奶	100g
金字塔开心果西点酱	180g
金字塔慕斯果馅	60g
马斯卡彭	80g
植物奶油	300g

乳酪慕斯

金字塔乳酪果馅	100g
纯牛奶	100g
金字塔慕斯果馅	60g
淡奶油	420g

制作过程

- 1、第一部分蛋白打成8成把蛋白和蛋黄一起搅匀即可。上火185°C下火160°C烤20分钟；
- 2、隔水加热搅匀加入慕斯果馅搅匀，最后加入打发6成的淡奶油搅匀即可。

金字塔开心果西点酱



10 开心果麻薯

作品研发：钱业锋

A. 纯牛奶	150g
黄油	150g
鸡蛋	150g
B. 麻薯粉	500g
黑芝麻	15g

布丁水

C. 清水	200g
纯牛奶	300g
D. 布丁粉	75g
E. 金字塔开心果西点酱	135g

制作过程

麻薯制作：A部分材料称好搅拌均匀与加入B部分材料搅拌至光滑取出松弛10分钟分割成30g搓圆放入烤盘进行烘烤；

热风炉烘烤温度170°C，烘烤约30分钟出炉量却切开倒入开心果布丁水成型后即可；

布丁水制作：C部分材料称好放入盆中煮开慢火加入D部分材料搅拌均匀加入E部分材料搅拌均匀过筛备用。

金字塔开心果西点酱



12 巧克力杯

作品研发：李剑峰

A. 纯牛奶	75g
鸡蛋	75g
大豆油	130g
金字塔巧克力西点酱	150g
B. 蛋糕粉	210g
泡打粉	10g
C. 蛋黄	200g
D. 蛋清	500g
砂糖	210g
塔塔粉	8g
玉米淀粉	50g
食盐	1g

熔岩酱

金字塔巧克力西点酱	50g
乳脂奶油	200g

制作过程

- 上火180°C下，火140°C继续烘烤约18分钟出炉凉后调制奶油装饰挤上表面即可。

金字塔巧克力西点酱





团队服务 *Elite team*

金字塔团队
一支征战沙场的行动军,
对您的需求,是他们义不容辞的服务
从不问理由,只有服从
"坚持服从,理念创新"
是行动军的使命及追求
时刻为您准备





13 翡翠杯

作品研发：李剑峰

- A. 纯牛奶 75g
- 鸡蛋 75g
- 大豆油 130g
- 金字塔椰子斑斓果泥 150g
- B. 蛋糕粉 210g
- C. 泡打粉 10g
- D. 蛋黄 200g
- 蛋清 500g
- 砂糖 210g
- 塔塔粉 8g
- 玉米淀粉 50g
- 食盐 1g

奶油部分

- 金字塔椰子斑斓果泥 50g
- 乳脂奶油 200g

制作过程

上火180°C，下火140°C继续烘烤约18分钟
出炉凉却后调制奶油装饰挤上表面即可。



14 椰子斑斓奶豆腐

作品研发：曾德业

- A. 金字塔椰子斑斓果泥 300g
- 纯牛奶 50g
- 淡奶油 350g
- 打发奶油 800g
- 吉利丁 15g
- B. 椰汁 200g
- 吉利丁 10g
- 纯牛奶 100g
- 打发奶油 600g

制作过程

把液态原料隔水加到60度，加入吉利丁溶化
混合。倒入模具冷冻1小时即可。



15 椰子斑斓巧克力派

作品研发：纪树桃

- A. 鸡蛋 450g
- 砂糖 150g
- 金字塔椰子斑斓果泥 150g
- B. 蛋糕粉 130g
- 面包粉 40g
- 玉米淀粉 40g
- C. 蛋糕油 20g
- D. 纯牛奶 70g
- E. 色拉油 100g

巧克力淋面

- 纯脂黑巧克力 150g
- 淡奶油 150g
- 椰子油 30g

制作过程

A部分慢速搅至砂糖融化，加入B部分搅拌至
无颗粒，加入C部分快速打发，慢速依次加
入D和E部分，装入4寸模具，每个装
110g，隔水烘烤上火210°C，下火
140°C。烤十分钟后上火降至下火180°C不
变，再烤25分钟出炉。晾凉，淋上巧克力淋
面。



16 椰子斑斓酸奶布丁

作品研发：庞爵

- A. 纯净水 200g
- 纯牛奶 200g
- 炼乳 20g
- 金字塔椰子斑斓果泥 25g
- B. 酸奶 500g
- 柠檬汁 3g

制作过程

A部分煮开冷却到50°C加入酸奶500g柠檬汁
3g拌匀。布丁杯底挤蓝莓馅倒上布丁水放入
烤箱50°C烤6小时左右放冷藏。





/ 坚守细节与品质 /

蜜瓜奶油盒子

口感清爽 细腻甜香 层次丰富 每一口都充满惊喜

进口食材

动物奶油

新鲜水果

新品上市



17 玫瑰瓜奶油盒子蛋糕 作品研发：李省伟

蛋清	500g
砂糖	160g
塔塔粉	8g
食盐	1g
蛋清	160g
色拉油	100g
金字塔玫瑰瓜果茸	150g
金字塔起司果馅	30g
蛋黄	30g
玉米淀粉	40g
蛋糕粉	120g

夹心奶油

乳脂奶油	300g
淡奶油	300g
金字塔玫瑰瓜果茸	200g

制作过程

- 1、蛋清部分，混合打发，打致鸡尾状。
 - 2、面糊部分，所有湿性原料，搅拌均匀，最后加入面粉，混合搅拌无颗粒状态。
- 夹心奶油制作方法：乳脂奶油和动物淡奶油混合打发好之后，和金字塔玫瑰瓜果茸，搅拌均匀，就可以加工产品了。
- 胚体，11×9，切块，一盘出品10盒。

金字塔玫瑰瓜果茸



18 椰椰玫瑰瓜慕斯蛋糕 作品研发：李省伟

A. 马斯卡彭乳酪	40g
纯牛奶	100g
酸奶	
砂糖	50g
金字塔慕斯果馅	60g
B. 金字塔玫瑰瓜果茸	150g
打发6成淡奶油	240g
君度酒	6g

表面装饰奶油

C. 淡奶油	300g
金字塔玫瑰瓜果茸	80g
D. 金字塔椰子忌廉果馅	50g
E. 君度酒	5g

制作过程

慕斯操作流程，乳酪化开，慢慢加入牛奶，酸奶，砂糖，加热砂糖融化，加入金字塔慕斯果馅，化开，再加入金字塔玫瑰瓜果茸，温度降到和手温差不多，加入打发好的奶油和君度酒。最后放冰箱冷冻4个小时。

表面奶油装饰，全部混合在一起打发。用裱花嘴造型就可以了。

金字塔玫瑰瓜果茸





19 玫瑰瓜轻乳酪蛋糕

作品研发：梁祥强

- A. 金字塔玫瑰瓜果茸 150g
 金字塔起司果馅 100g
 纯牛奶 250g
 大黄油 50g
- B. 蛋糕粉 80g
 玉米淀粉 70g
- C. 蛋黄 180g
- D. 蛋清 350g
 砂糖 170g
 塔塔粉 6g
 玉米淀粉 50g
 食盐 3g

制作过程

A部分隔水加热后加入B部分和C部分搅拌均匀。D部分打到六成发，装进五寸模具。上火220°C下火130°C，烘烤十分钟。后上火降到180°C下火130°C再烤30分钟。



21 玫瑰瓜超级贝果

作品研发：许光瑞

- A. 面包粉 900g
 糕点粉 100g
 砂糖 80g
 酵母 18g
 食盐 15g
 清水 350g
 金字塔玫瑰瓜果茸 300g
- B. 黄油 40g

贝果水

- 清水 1500g
 砂糖 50g
 蜂蜜 50g

夹心馅

- 金字塔乳酪夹心果馅 500g

制作过程

将配方中的A部分全部称在一起搅拌至8成筋度，然后加入B部分搅拌均匀9成筋度即可，分割80g一个，室温松弛20分钟，卷入馅料30g即可，发酵45分钟左右。

贝果水部分制作：将水、砂糖、蜂蜜放一起烧开，放入发酵好的贝果面包，正反面各煮20秒即可，放入烤盘入炉烘烤。

金字塔玫瑰瓜果茸



20 玫瑰瓜牛乳

作品研发：许光瑞

- A. 蛋白 600g
 砂糖 250g
 食盐 5g
 塔塔粉 10g
 玉米淀粉 40g
- B. 纯牛奶 100g
 鸡蛋 100g
 色拉油 175g
 金字塔起司果馅 150g
 金字塔玫瑰瓜果茸 150g
- C. 糕点粉 300g
 玉米淀粉 50g
 泡打粉 8g
- D. 蛋黄 300g

夹心馅

- A. 金字塔乳酪夹心果馅 200g
 纯牛奶 80g
 牛乳稀奶油 300g

制作过程

- 1、先将B部分拌匀，加入C部分搅拌至面粉无颗粒状，再加入D部分拌匀即可。
- 2、将A部分打发至8成发。
- 3、将1和2部分分次拌匀，装入纸杯120g，烘烤温度上火220°C底火160°C烤至表面上色，10分钟后温度降至上火170°C底火不变，烤继续烘烤15分钟左右。

夹心馅制作过程

- 1、先将A部分拌匀，B部分打至八成发，和A部分一起拌匀即可。
- 2、装入裱花袋注心每个30g，表面筛防潮糖粉。

金字塔玫瑰瓜果茸



22 纯牛乳蛋糕

作品研发：许光瑞

- A. 蛋清 600g
 砂糖 450g
 食盐 6g
 塔塔粉 10g
 玉米淀粉 60g
- B. 纯牛奶 200g
 鸡蛋 100g
 色拉油 300g
 金字塔乳酪果馅 180g
- C. 糕点粉 480g
 泡打粉 10g
- D. 蛋黄 500g

制作过程

- 1、先将B部分拌匀，加入C部分搅拌至面粉无颗粒状，再加入D部分拌匀即可。
- 2、将A部分打发至8成发。
- 3、将1和2部分分次拌匀，装入纸杯350g，表面用金字塔乳酪果馅挤十字开口，烘烤温度上火220°C底火160°C烤至表面上色，10分钟后温度降至上火170°C底火不变，烤继续烘烤25分钟左右。

金字塔乳酪果馅





23 芒果乳酪贝果

作品研发：乔俊飞

A. 面包粉	900g
糕点粉	100g
砂糖	80g
酵母	18g
食盐	15g
清水	350g
金字塔阿方索芒果果泥	300g
B. 黄油	40g

贝果水

清水	1500g
砂糖	50g
蜂蜜	50g

夹心馅

金字塔乳酪夹心果馅	400g
蔓越莓	100g

制作过程

将配方中的A部分全部称在一起搅拌至8成筋度，然后加入B部分搅拌均匀9成筋度即可，分割80g一个，室温松弛20分钟，卷入馅料30g即可，发酵45分钟左右。

贝果水部分制作：将水、砂糖、蜂蜜放在一起烧开，放入发酵好的贝果面包，正反面各煮20秒即可，放入烤盘入炉烘烤。

金字塔阿方索芒果果泥



25 芒果红丝绒蛋糕

作品研发：黎振洪

A. 鸡蛋	350g
清水	50g
红丝绒预拌粉	180g
B. SP蛋糕粉	20g
C. 色拉油	60g

芒果奶油部分

鲜奶油	400g
卡仕达粉	30g
金字塔阿方索芒果果泥	150g

制作过程

蛋糕制作：A部分搅拌砂糖溶化，加入B部分快速打泡，最后加入C部分搅拌均匀入烤盘，上火180°C下火150°C，约15分钟。

芒果奶油制作：芒果奶油部分原料搅拌一起即可。

产品制作：把蛋糕切6cm共6条，抹上芒果奶油，一条条卷起来，卷成一个8寸大的胚子，再抹上芒果奶油冻硬切块装饰即可。

金字塔阿方索芒果果泥



24 乳酪牛奶软蛋糕

作品研发：葛幸思

A. 玉米淀粉	30g
蛋清	500g
砂糖	200g
塔塔粉	6g
食盐	2g
B. 液态酥油	70g
色拉油	70g
纯牛奶	170g
金字塔乳酪果馅	100g
C. 蛋糕粉	180g
玉米淀粉	40g
D. 蛋黄	240g

制作过程

- 1、将B部分全部材料搅拌均匀至无颗粒状态，然后加入C部分搅拌均匀，再加入D部分搅拌均匀即可；
- 2、将A部分快速打发至7成（软鸡尾状）换慢速搅拌排气；
- 3、将打好的A部分取出三分之一倒入面糊部分搅拌均匀，再倒入剩余的三分之二A部分内搅拌均匀即可；
- 4、入模，模具内倒入7成满面糊，表面用乳酪果馅挤上十字入炉烘烤。

上火210°C下火150°C烤8分钟，上色后转上火175°C下火180°C，再烤22分钟

金字塔乳酪果馅



26 巧克力熔岩

作品研发：李文瑞

A. 纯牛奶	75g
鸡蛋	75g
大豆油	130g
金字塔巧克力西点酱	150g
B. 蛋糕粉	210g
泡打粉	10g
C. 蛋黄	200g
D. 蛋清	500g
砂糖	210g
塔塔粉	8g
玉米淀粉	50g
食盐	1g

熔岩酱

金字塔巧克力西点酱	200g
纯牛奶	50g

制作过程

- 1、先制作一盘蛋糕胚进行切割放进包装盒；
- 2、调制口味奶油注入磨平放入冷冻1小时；
- 3、最后放入熔岩酱冷冻即可。

金字塔巧克力西点酱





27 摩卡黑森林蛋糕

作品研发：黎振洪

- A. 鸡蛋 250g
- 清水 100g
- 金字塔乳酪果馅 150g
- B. 蛋糕粉 200g
- 双效泡打粉 8g
- 可可粉 30g
- SP蛋糕油 15g
- C. 色拉油 150g
- 液态酥油 100g
- 黑巧克力（溶化） 100g

奶油部分

- D. 黑巧克力（溶化） 200g
- 可可粉 50g
- 淡奶油 50g
- E. 老奶油 300g
- 鲜奶油 300g
- 金字塔香草吉士忌廉果馅 300g
- 金字塔乳酪果馅 300g

制作过程

蛋糕制作：A部分打发，加入B部分搅没颗粒，加入C部分搅拌均匀入烤盘，上火200°C，下火180°C，约25分钟。

奶油制作：D部分隔水溶化冷却，加入E部分搅拌均匀即可。

产品制作：蛋糕面部切平，挤上奶油，撒上黑巧克力碎，筛上新西兰奶粉。

金字塔香草吉士忌廉果馅



28 魔鬼奥利奥蛋糕

作品研发：黎振洪

- A. 鸡蛋 300g
- 砂糖 100g
- 食盐 5g
- B. 蛋糕粉 350g
- 可可粉 30g
- 双效泡打粉 5g
- 苏打 8g
- C. 清水 150g
- 黑巧克力 100g
- 金字塔乳酪果馅 150g
- 色拉油 300g

奶油部分

- 老奶油 300g
- 鲜奶油 300g
- 金字塔香草吉士忌廉果馅 300g
- 金字塔乳酪果馅 300g

制作过程

蛋糕制作：A部分快速打发加入B部分，搅没颗粒加入C部分，搅拌均匀入模烤，上火200°C，下火180°C，烤25分钟。

奶油制作：把奶油部分原料全部搅拌均匀。

产品制作：把蛋糕切开挤入奶油，粘上奥利奥饼干碎，筛上新西兰奶粉。

金字塔乳酪果馅



29 生椰拿铁盒子

作品研发：李东旭

- A. 纯牛奶 80g
- 未打发淡奶油 50g
- 砂糖 20g
- 金字塔慕斯果馅 70g

- B. 金字塔生椰拿铁（果味酱） 180g

- C. 打发淡奶油 280g
- 咖啡酒 5g

装饰调味奶油

- 淡奶油 300g
- 金字塔生椰拿铁（果味酱） 100g
- 咖啡酒 3g
- 炼乳 20g

制作过程

A部分隔水融化，然后加入B部分搅拌均匀，待凉后加入C部分搅拌均匀即可。

金字塔生椰拿铁（果味酱）



30 蓝莓乳酪切块蛋糕

作品研发：李省伟

- 蛋清 500g
- 塔塔粉 8g
- 砂糖 160g
- 食盐 6g

- 蛋清 160g
- 色拉油 100g
- 金字塔蓝莓果馅 170g
- 金字塔蓝莓果泥 50g
- 蛋黄 30g
- 面包粉 120g
- 玉米淀粉 40g

夹心奶油

- 乳脂淡奶油 400g
- 金字塔乳酪夹心果馅 200g

制作过程

蛋清部分，打致鸡尾状。面糊部分，湿性原料，搅拌均匀，加入面粉搅拌均匀。打发好的蛋白，和面糊混合。

加工：蛋糕板一分2，夹心奶油600克。合在一起冷冻2个小时。再切块。

金字塔蓝莓果馅





31 生椰拿铁马斯卡彭

作品研发：李东旭

- A. 蛋清 550g
- 砂糖 180g
- 塔塔粉 5g
- B. 食盐 1g
- 清水 170g
- 大豆油 140g
- C. 金字塔生椰拿铁（果味酱） 150g
- 低粉 180g
- 淀粉 30g
- 蛋黄 180g

夹心抹酱

- D. 淡奶油 200g
- 牛奶 200g
- 乳脂奶油 200g
- E. 金字塔生椰拿铁（果味酱） 200g

制作过程

蛋清打到八成，与面糊部分拌匀，再灌入模具中，每个200克左右，表面用酱料挤个十字。

金字塔生椰拿铁（果味酱）



33 邈邈蛋糕

作品研发：陈申申

- A. 蛋清 600g
- 砂糖 230g
- 塔塔粉 10g
- 食盐 5g
- 玉米淀粉 35g
- B. 纯牛奶 120g
- 色拉油 180g
- 金字塔巧克力西点酱 200g
- C. 鸡蛋 100g
- 蛋糕粉 250g
- 可可粉 25g
- 玉米淀粉 50g
- D. 蛋黄 320g

夹心馅

- A. 金字塔乳酪果馅 50g
- 金字塔巧克力西点酱 200g
- 淡奶油 100g
- B. 打发乳脂奶油 200g

制作过程

- 1、先将B部分隔水加热拌匀，加入C部分搅拌至面粉无颗粒状，再加入D部分拌匀即可。
- 2、将A部分打发至8成发。
- 3、将1和2部分分次拌匀装入模具入炉烘烤。

上火200°C/下火150°C，10分钟后上火180°C/下火150°C，烘烤30分钟左右。

金字塔巧克力西点酱



32 酸奶布丁

作品研发：庞爵

- A. 纯净水 200g
- 纯牛奶 200g
- 炼乳 40g
- B. 酸奶 500g
- C. 金字塔蓝莓果馅 20g

制作过程

A部分煮开冷却到50度加入酸奶500g拌匀。布丁杯底挤蓝莓馅倒上布丁水放入烤箱50度烤6小时左右放冷藏。

金字塔蓝莓果馅



34 蛋烧鸡排汉堡

作品研发：陈雅星

甜面团

- 面包粉 1000g
- 酵母 10g
- 砂糖 200g
- 纯牛奶 100g
- 清水 400g
- 鸡蛋 100g
- 改良剂 3g
- 奶粉 30g
- 食盐 10g
- 黄油 120g
- 红丝绒预拌粉 5g

- 奥尔良鸡腿排 0.5片
- 生菜 0.5片
- 鸡蛋沙拉 20g
- 西红柿 2片

制作过程

打好的面团分70克，表面粘芝士粉，醒发2倍大，表面挤金字塔烘焙沙拉酱。上火210°C下火190°C，烘烤9分钟左右出炉。面包中间切开，挤金字塔沙拉酱（香甜型），放生菜，鸡腿排，西红柿，鸡蛋沙拉。

金字塔沙拉酱（香甜型）





35 秘制牛肉堡

作品研发：陈雅星

夹心抹酱

面包粉	1000g
酵母	10g
砂糖	20g
纯牛奶	20g
清水	500g

主面团

改良剂	6g
砂糖	300g
炼奶	100g
冰水	300g
鸡蛋	200g
面包粉	1000g
红丝绒预拌粉	20g
奶粉	60g
食盐	24g
黄油	200g

制作过程

打好面团分80克，发2倍大烘烤。面包中间切开，挤金字塔沙拉酱（香甜型），放生菜，烤好的牛肉饼，挤金字塔鸡蛋沙拉酱，半片芝士片。

金字塔沙拉酱（香甜型）



37 沙拉肉松餐包

作品研发：陈雅星

甜面团

面包粉	1000g
酵母	10g
砂糖	200g
纯牛奶	100g
清水	400g
鸡蛋	100g
改良剂	3g
奶粉	30g
食盐	10g
黄油	120g
竹炭粉	1g

肉松馅

原味肉松	300g
金字塔沙拉酱（香甜型）	100g
黄油	25g
干葱	10g

制作过程

打好的面团分90克，包肉松馅，切成3段，醒发2倍大，表面挤金字塔沙拉酱（香甜型），装饰芝士碎。上火210°C/下火190°C，烘烤12分钟左右出炉。

金字塔沙拉酱（香甜型）



36 培根脆肠松松包

作品研发：陈雅星

甜面团

面包粉	1000g
酵母	10g
砂糖	200g
纯牛奶	100g
清水	400g
鸡蛋	100g
改良剂	3g
奶粉	30g
食盐	10g
黄油	120g
竹炭粉	1g

原味肉松	30g
金字塔沙拉酱（香甜型）	20g
脆肠	1根
培根肉	1片

制作过程

打好的面团分140g，中间放培根肉，挤金字塔沙拉酱（香甜型），放肉松，脆肠。醒发2倍大，表面放芝士片，挤金字塔沙拉酱（香甜型）。上火210°C，下火190°C，烘烤13分钟左右出炉。

金字塔沙拉酱（香甜型）



38 芝士鸡肉烧

作品研发：张子龙

面包粉	1000g
砂糖	180g
奶粉	40g
食盐	12g
酵母	10g
改良剂	3g
鸡蛋	100g
清水	500g
黄油	120g

芝士鸡肉馅

金字塔沙拉酱（香甜型）	150g
奥尔良鸡扒切丁	200g
肉松	50g
玉米粒	50g
马苏里拉	120g

制作过程

- 1、按照甜面做法，打出面团，基本发酵40分钟，分割30克一个；
- 2、包入15克芝士鸡肉馅，2个一组放进u形模具中，发酵；
- 3、发酵好刷蛋液，剪刀剪口，挤金字塔沙拉酱（烘焙专用型），放芝士片，上火210°C下火190°C，烤13分钟。

金字塔沙拉酱（香甜型）





39 芝士蛋沙拉小吐司 作品研发：刘会

甜面团

面包粉	1000g
酵母	10g
砂糖	200g
纯牛奶	100g
清水	400g
鸡蛋	100g
改良剂	3g
奶粉	30g
食盐	10g
黄油	120g
老面	150g

制作过程

打好的面团分60g，3个一组，卷蛋沙拉，三个一组中间切开，放入250克小吐司模具中，醒发7分满，表面放芝士片，挤金字塔沙拉酱（烘焙专用）！165°C/235°C，烤20-22分钟。

金字塔沙拉酱（烘焙专用）



40 柳橙超软吐司 作品研发：张子龙

面包粉	1000g
砂糖	160g
奶粉	50g
干酵母	12g
食盐	15g
改良剂	3g
甜老面	300g
鸡蛋	300g
冰水	200g
黄油	300g
柳橙果馅	150g
提子干	150g
金字塔橙皮果砂	150g

制作过程

- 1、除黄油，提子干，金字塔橙皮果砂以外，全部搅拌至扩展阶段，分两次加入黄油，搅拌至完全阶段，加入提子干金字塔橙皮果砂搅拌均匀
- 2、基本发酵60分钟，分割滚圆125克一个（根据自己模具调整），2个一组放入250克模具醒发至8成满
- 3、刷蛋液放入上火190°C，下火220°C烤25分钟。

金字塔橙皮果砂



年度新品推荐



玫瑰瓜果茸
6*1.5KG/箱

推荐理由：

精选优质玫瑰瓜，采用国家发明专利工艺。口感清爽、细腻香甜，每一口都充满惊喜。

推荐指数：



杨枝甘露果馅
6*1.8KG/箱

推荐理由：

香甜芒果，超大果肉，清爽西柚，饱满颗粒。再搭配椰汁、牛奶，完美呈现真正的港式杨枝甘露。

推荐指数：



开心果西点酱
12*1KG/箱

推荐理由：

精选进口开心果，低温研磨而成。

推荐指数：



椰子斑斓果泥
6*1.5KG/箱



巧克力西点酱
12*1KG/箱