

蜂蜜干粉应用于冷饮的示例配方

蜂蜜干粉应用于乳制品或冰淇淋产品时，能最佳统一、协调产品中不同配料的风味，使得香气真实、自然，口感醇厚。使用蜂蜜干粉，针对液态奶、冰淇淋产品中的奶香、各式坚果及麦香风味的产品和巧克力风味，香芋、五谷杂粮类产品均会得到最佳的真实口感和自然风味，避免了产品有“香”而无“味”的尴尬体验。

针对冰淇淋产品还具有表面收干快，冰晶小，组织结构更为细腻，质感更有嚼劲及增强抗融性等优点。作为源自天然，健康、营养、卫生安全的功能性食品配料，蜂蜜干粉应用在乳制品、冰淇淋类产品中可最大化满足消费者日益提高的期待和诉求。

示例配方，可能和实际配方有较大差异，仅供参考体验蜂蜜干粉的功能

冰糖雪梨

产品特点：奶皮或冰皮中注雪梨口味冰砂，浓香爽口。

1. 奶皮料

固形物含量：29.6%；

脂肪含量：5.7%；

奶粉含量：2.5%

蜂蜜干粉添加量：0.3%；

蛋白质含量：0.6%；

甜度：19.3%

主用香精：鲜奶香精 鲜奶香精 黄油香精 特浓乳脂香精

草莓鲜奶

产品特点：脆皮类产品，奶味膨化料中注入草莓果酱，果酱中混入3%蜜制草莓碎粒，外涂粉红色草莓味巧克力脆皮。

1. 膨化料

固形物含量：35.9%；

脂肪含量：6.8%；

奶粉含量：6%；

蜂蜜干粉添加量：0.55%；

蛋白质含量：1.4%；

甜度：16.4%。

主用香精：鲜奶香精 鲜奶香精 黄油香精 特浓乳脂香精

中粮生物化学（安徽）股份有限公司

好搭档

产品特点：中价位夹心产品，绿豆口味奶皮下段注红豆酱混 20%蜜制红豆，上段注红豆膨化料内混 10%蜜制红豆或蜜制橙皮丁。口味独特香气浓郁。

1. 绿豆奶皮料

固形物含量：33.5%；

脂肪含量：6.2%；

奶粉含量：3.5%；

大豆蛋白粉含量：1.5%；

蜂蜜干粉添加量：0.5%；

蛋白质含量：2.5%；

甜度：17.4%。

主用香精：绿豆香精 黄油香精 鲜奶香精

2. 红豆酱料

固形物含量：45.6%；

蛋白质含量：1.5%；

甜度：24%。

主用香精：红豆香精

3. 红豆膨化料

牧场鲜奶

产品特点：在奶味的奶皮料中注入鲜奶味膨化料，口味纯香厚实。

1. 奶皮料

固形物含量：34.1%；

脂肪含量：7.8%；

奶粉含量：6%；

蜂蜜干粉添加量：0.55%

蛋白质含量：1.4%；

甜度：17.1%。

主用香精：鲜奶香精 鲜奶香精 黄油香精
特浓乳脂香精 核桃香精

2. 膨化料

固形物含量：35.9%；

脂肪含量：6.8%；