



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106509030 A

(43)申请公布日 2017. 03. 22

(21)申请号 201610989170.6

(22)申请日 2016.11.10

(71)申请人 三只松鼠股份有限公司

地址 241000 安徽省芜湖市弋江区高新技术
产业开发区久盛路8号

(72)发明人 张谐天 魏本强 牛超峰 王化林

(74)专利代理机构 芜湖安汇知识产权代理有限公司 34107

代理人 任晨晨

(51)Int.Cl.

A21D 13/31(2017.01)

A21D 13/38(2017.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种蛋挞的制作工艺

(57)摘要

本发明提供了一种蛋挞的制作工艺,蛋挞液包括以下重量份的原料:饮用水13~17份,牛奶25~30份,奶油奶酪10~15份,糖粉16~20份,淡奶油100~110份,蛋白45~50份,鸡蛋布丁粉10~13份和柠檬汁3~5份。蛋挞皮含有以下重量份的原料:低筋面粉100~110份,高筋面粉80~90份,水90~100份和黄油140~160份。与现有技术相比,本发明采用蛋白来调制蛋挞液,并通过鸡蛋布丁粉来调节蛋挞液的颜色,经过烘烤之后蛋挞液口感Q弹,通过奶油奶酪来增加烘烤后蛋挞液的后味的浓郁程度。做制得的蛋挞口感爽滑、奶香浓郁,而且利用蛋白,不造成浪费。而且蛋挞皮奶香味浓郁,不干不硬,酥脆湿润。

1. 一种蛋挞的制作工艺,其特征在于,所述蛋挞的制作工艺为:

将蛋挞液倒入蛋挞皮里,烘烤后,即可;

所述蛋挞液包括以下重量份的原料:

饮用水13~17份,牛奶25~30份,奶油奶酪10~15份,糖粉16~20份,淡奶油100~110份,蛋白45~50份,鸡蛋布丁粉10~13份和柠檬汁3~5份。

2. 根据权利要求1所述的蛋挞的制作工艺,其特征在于,所述蛋挞的制作工艺为:将蛋挞液倒入蛋挞皮里,7-8分满,上火190℃-195℃,下火195℃-198℃下烘烤23-25min即可出炉。

3. 根据权利要求1或2所述的蛋挞的制作工艺,其特征在于,所述蛋挞液的制作方法,包括以下步骤:

A、将配方量的饮用水加热至90~100℃后,搅拌下匀速倒入装有配方量鸡蛋布丁粉的容器中,至鸡蛋布丁粉完全溶解,得溶液A;

B、将配方量糖粉溶解在配方量牛奶中,搅拌溶解之后,加入配方量淡奶油搅拌均匀,得到溶液B;

C、将溶液A匀速倒入溶液B中,一边倒一边搅拌,直到溶液A和溶液B混合均匀,得到溶液C;

D、将配方量奶油奶酪隔水加热融化后,加入溶液C中,继续搅拌,得溶液D;

E、将配方量蛋白加入溶液D中,混合均匀,得溶液E;

F、最后将配方量柠檬汁滴加到溶液E中,搅拌均匀,过筛去气泡,即得蛋挞液。

4. 根据权利要求3所述的蛋挞的制作工艺,其特征在于,在步骤F所得蛋挞液中加入5~8重量份的葡萄干碎颗粒或者蔓越莓干碎颗粒,得到葡萄干蛋挞液或者蔓越莓干蛋挞液。

5. 根据权利要求1所述的蛋挞的制作工艺,其特征在于,

所述蛋挞皮含有以下重量份的原料:低筋面粉100~110份,高筋面粉80~90份,水90~100份和黄油140~160份。

6. 根据权利要求5所述的蛋挞的制作工艺,其特征在于,所述蛋挞皮的制作方法,包括以下步骤:

(1) 将低筋面粉100~110份和高筋面粉80~90份过筛,分次加入水共90~100份,搅拌均匀,和面至面团表面光滑无气孔;

(2) 将室温下软化后的30-40份黄油与面团混合,搅拌均匀,搅拌至面团表面光滑,无气孔出现,用保鲜膜包裹面团,室温静置18-20min;

(3) 将配方量剩余的110-120份黄油,压至1.5cm厚;将室温静置后的面团擀成面片,其宽度与1.5cm厚的黄油一致,长度是1.5cm厚的黄油的三倍,将黄油置于面片中间,两侧没有黄油的面片向有黄油的方向折叠,包住黄油;

(4) 然后压至1.5cm,叠3折,使面片厚度是原来的4倍,置于冰箱内冷藏静置;

(5) 重复步骤(4)两次,每次冷藏后取出;

(6) 蛋挞皮模具按压冷藏之后面片,放入蛋挞托中即可。

7. 根据权利要求6所述的蛋挞的制作工艺,其特征在于,步骤(4)中静置时间为18-20min。

一种蛋挞的制作工艺

技术领域

[0001] 本发明属于食品领域,具体涉及一种蛋挞的制作工艺。

背景技术

[0002] 蛋挞(Egg Tart),是一种以蛋浆做成馅料的西式馅饼;台湾地区称为蛋塔,“挞”是英文“tart”的音译,意指馅料外露的馅饼(相对表面被饼皮覆盖,馅料密封的批派馅饼)(pie);蛋挞即以蛋浆为馅料的“tart”。做法是把饼皮放进小圆盆状的饼模中,倒入由砂糖及鸡蛋混合而成之蛋浆,然后放入烤炉;烤出的蛋挞外层为松脆之挞皮,内层则为香甜的黄色凝固蛋浆。蛋液因为香嫩丝滑的口感,深受消费者喜爱。

[0003] 现有技术中,蛋挞液主要是由蛋黄制作,蛋白不被使用而造成浪费。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于,提供一种蛋挞的制作工艺,利用蛋白制作蛋挞液,使得蛋挞液达到要求,而且Q弹爽口,奶香浓郁;蛋挞皮酥脆,起酥性高。

[0005] 本发明提供的一种蛋挞的制作工艺,包括以下步骤:

[0006] 将蛋挞液倒入蛋挞皮里,烘烤后,即可;

[0007] 进一步的,具体步骤为:将蛋挞液倒入蛋挞皮里,7-8分满,上火190℃-195℃,下火195℃-198℃下烘烤23-25min即可出炉。

[0008] 所述蛋挞液包括以下重量份的原料:

[0009] 饮用水13~17份,牛奶25~30份,奶油奶酪10~15份,糖粉16~20份,淡奶油100~110份,蛋白45~50份,鸡蛋布丁粉10~13份和柠檬汁3~5份。

[0010] 所述蛋挞液的制作方法,包括以下步骤:

[0011] A、将配方量的饮用水加热至90~100℃后,搅拌下匀速倒入装有配方量鸡蛋布丁粉的容器中,至鸡蛋布丁粉完全溶解,得溶液A;

[0012] B、将配方量糖粉溶解在配方量牛奶中,搅拌溶解之后,加入配方量淡奶油搅拌均匀,得到溶液B;

[0013] C、将溶液A匀速倒入溶液B中,一边倒一边搅拌,直到溶液A和溶液B混合均匀,得到溶液C;

[0014] D、将配方量奶油奶酪隔水加热融化后,加入溶液C中,继续搅拌,得溶液D;

[0015] E、将配方量蛋白加入溶液D中,混合均匀,得溶液E;

[0016] F、最后将配方量柠檬汁滴加到溶液E中,搅拌均匀,过筛去气泡,即得蛋挞液。

[0017] 进一步的,在步骤F所得蛋挞液中加入5~8重量份的葡萄干碎颗粒或者蔓越莓干碎颗粒,得到葡萄干蛋挞液或者蔓越莓干蛋挞液。

[0018] 进一步的,将所得蛋挞液装入杯中,上火195℃下火195℃下烘烤20min,即得鸡蛋布丁。

[0019] 所述蛋挞皮含有以下重量份的原料:低筋面粉100~110份,高筋面粉80~90份,水

90~100份和黄油140~160份。

[0020] 所述蛋挞皮的制作方法,包括以下步骤:

[0021] (1) 将低筋面粉100~110份和高筋面粉80~90份过筛,分次加入水共90~100份,搅拌均匀,和面至面团表面光滑无气孔;

[0022] (2) 将室温下软化后的30-40份黄油与面团混合,搅拌均匀,搅拌至面团表面光滑,无气孔出现,用保鲜膜包裹面团,室温静置18-20min;

[0023] (3) 将配方量剩余的110-120份黄油,压至1.5cm厚;将室温静置后的面团擀成面片,其宽度与1.5cm厚的黄油一致,长度是1.5cm厚的黄油的三倍,将黄油置于面片中间,两侧没有黄油的面片向有黄油的方向折叠,包住黄油;

[0024] (4) 然后压至1.5cm,叠3折,使面片厚度是原来的4倍,置于冰箱内冷藏静置;

[0025] (5) 重复步骤(4)两次,每次冷藏后取出;

[0026] (6) 蛋挞皮模具按压冷藏之后面片,放入蛋挞托中即可。

[0027] 进一步的,步骤(4)中静置时间为18-20min。

[0028] 本发明中,蛋挞液制作过程中,饮用水用来溶解鸡蛋布丁粉。由于鸡蛋布丁粉只能在开水中才能均匀溶解,一旦饮用水的温度达不到要求,鸡蛋布丁粉就会在水中结块,不会分散均匀;当鸡蛋布丁粉均匀溶解在90~100℃饮用水中之后,冷却至室温就会形成果冻状态的物质,入口会有一种Q弹感。而且鸡蛋布丁粉溶解之后会使整体溶液呈现一种蛋黄的颜色,可以使成品蛋挞卖相更好。牛奶增加蛋挞液入口的细腻感;淡奶油增加蛋挞液的奶香味。奶油奶酪增加蛋挞液入口整体口味的厚重感,同时也使蛋挞的后味更加香甜,奶香浓郁。蛋白在烘焙之后会凝固,可以使整个蛋挞液有液态变为Q弹的果冻状,同时散发出鸡蛋的香气。柠檬汁的加入去除牛奶、蛋白本身所具有的腥味。

[0029] 在制备过程中,先让糖粉在牛奶中完全溶解之后,再加入炼乳和淡奶油,确保糖粉不会在搅拌过程中与、淡奶油,炼乳或者蛋黄结块,造成蛋挞液内部因混合不均匀而造成气泡的产生。蛋挞液搅拌均匀之后,采用细筛网过筛,过滤掉蛋挞液中的气泡,这样的蛋挞液在焙烤之后,表面会特别的均匀有光泽,而且口感特别的细腻。

[0030] 市面上的蛋挞皮起酥性普遍较低,而且外皮很硬,入口很干。本发明提供的蛋挞皮采用低筋面粉和高筋面粉相结合的方式调整蛋挞皮的硬度。通过裹入黄油的方式来使蛋挞皮更加的蓬松,起酥性更强,蓬松度更高。同时通过控制裹入黄油的比例,来调节蛋挞皮入口的湿润度。经烘烤之后蛋挞皮色泽金黄,奶香浓郁。

[0031] 目前市面所售蛋挞的蛋挞液几乎全部是由蛋黄调配而成,而蛋白通常会被浪费掉。与现有技术相比,本发明采用蛋白来调制蛋挞液,并通过鸡蛋布丁粉来调节蛋挞液的颜色,经过烘烤之后蛋挞液口感Q弹,通过奶油奶酪来增加烘烤后蛋挞液的后味的浓郁程度。做制得的蛋挞口感爽滑、奶香浓郁,而且利用蛋白,不造成浪费。而且蛋挞皮奶香味浓郁,不干不硬,酥脆湿润。

具体实施方式

[0032] 实施例1

[0033] 一种蛋挞的制作工艺,包括以下步骤:

[0034] 制作蛋挞液:

[0035] 蛋挞液包括以下重量份的原料：

[0036] 饮用水13份，牛奶25份，奶油奶酪10份，糖粉16份，淡奶油100份，蛋白45份，鸡蛋布丁粉10份和柠檬汁3份。

[0037] 所述蛋挞液的制作方法，包括以下步骤：

[0038] A、将配方量的饮用水加热至90℃后，搅拌下匀速倒入装有配方量鸡蛋布丁粉的容器中，至鸡蛋布丁粉完全溶解，得溶液A；

[0039] B、将配方量糖粉溶解在配方量牛奶中，搅拌溶解之后，加入配方量淡奶油搅拌均匀，得到溶液B；

[0040] C、将溶液A匀速倒入溶液B中，一边倒一边搅拌，直到溶液A和溶液B混合均匀，得到溶液C；

[0041] D、将配方量奶油奶酪隔水加热融化后，加入溶液C中，继续搅拌，得溶液D；

[0042] E、将配方量蛋白加入溶液D中，混合均匀，得溶液E；

[0043] F、最后将配方量柠檬汁滴加到溶液E中，搅拌均匀，过筛去气泡，即得蛋挞液。

[0044] G、在步骤F所得蛋挞液中加入5重量份的葡萄干碎颗粒，得到葡萄干蛋挞液。

[0045] 制作蛋挞皮：

[0046] 所述蛋挞皮含有以下重量份的原料：低筋面粉100份，高筋面粉80份，水90份和黄油140份。

[0047] 所述蛋挞皮的制作方法，包括以下步骤：

[0048] (1) 将低筋面粉100份和高筋面粉80份过筛，分次加入水共90份，搅拌均匀，和面至面团表面光滑无气孔；

[0049] (2) 将室温下软化后的30份黄油与面团混合，搅拌均匀，搅拌至面团表面光滑，无气孔出现，用保鲜膜包裹面团，室温静置18-20min；

[0050] (3) 将配方量剩余的110份黄油，压至1.5cm厚；将室温静置后的面团擀成面片，其宽度与1.5cm厚的黄油一致，长度是1.5cm厚的黄油的三倍，将黄油置于面片中间，两侧没有黄油的面片向有黄油的方向折叠，包住黄油；

[0051] (4) 然后压至1.5cm，叠3折，使面片厚度是原来的4倍，置于冰箱内冷藏静置；18min；

[0052] (5) 重复步骤(4)，均冷藏20min后取出；

[0053] (6) 蛋挞皮模具按压冷藏之后面片，放入蛋挞托中即可。

[0054] 制作蛋挞：

[0055] 将葡萄干蛋挞液倒入蛋挞皮里，7分满，上火195℃下火195℃下烘烤23-25min即可出炉。

[0056] 制作的蛋挞奶香浓郁，Q弹爽滑，蛋挞皮不干不硬，酥脆湿润，色泽金黄，回购率98%。

[0057] 制作布丁：

[0058] 将步骤F所得蛋挞液装入杯中，上火195℃下火195℃下烘烤20min，即得鸡蛋布丁。

[0059] 实施例2

[0060] 一种蛋挞的制作工艺，包括以下步骤：

[0061] 制作蛋挞液：

[0062] 蛋挞液包括以下重量份的原料：

[0063] 饮用水17份，牛奶29份，奶油奶酪14份，糖粉19份，淡奶油110份，蛋白50份，鸡蛋布丁粉12份和柠檬汁4份。

[0064] 所述蛋挞液的制作方法，包括以下步骤：

[0065] A、将配方量的饮用水加热至90℃后，搅拌下匀速倒入装有配方量鸡蛋布丁粉的容器中，至鸡蛋布丁粉完全溶解，得溶液A；

[0066] B、将配方量糖粉溶解在配方量牛奶中，搅拌溶解之后，加入配方量淡奶油搅拌均匀，得到溶液B；

[0067] C、将溶液A匀速倒入溶液B中，一边倒一边搅拌，直到溶液A和溶液B混合均匀，得到溶液C；

[0068] D、将配方量奶油奶酪隔水加热融化后，加入溶液C中，继续搅拌，得溶液D；

[0069] E、将配方量蛋白加入溶液D中，混合均匀，得溶液E；再加入5份葡萄干；

[0070] F、最后加入配方量柠檬汁，搅拌均匀，过筛去气泡，即得蛋挞液。

[0071] G、在步骤F所得蛋挞液中加入7重量份的蔓越莓干碎颗粒，得到蔓越莓干蛋挞液。

[0072] 制作蛋挞皮：

[0073] 所述蛋挞皮含有以下重量份的原料：低筋面粉110份，高筋面粉90份，水100份和黄油160份。

[0074] 所述蛋挞皮的制作方法，包括以下步骤：

[0075] (1) 将低筋面粉110份和高筋面粉90份过筛，分次加入水共100份，搅拌均匀，和面至面团表面光滑无气孔；

[0076] (2) 将室温下软化后的40份黄油与面团混合，搅拌均匀，搅拌至面团表面光滑，无气孔出现，用保鲜膜包裹面团，室温静置18-20min；

[0077] (3) 将配方量剩余的120份黄油，压至1.5cm厚；将室温静置后的面团擀成面片，其宽度与1.5cm厚的黄油一致，长度是1.5cm厚的黄油的三倍，将黄油置于面片中间，两侧没有黄油的面片向有黄油的方向折叠，包住黄油；

[0078] (4) 然后压至1.5cm，叠3折，使面片厚度是原来的4倍，置于冰箱内冷藏静置20min；

[0079] (5) 重复步骤(4)，均冷藏20min后取出；

[0080] (6) 蛋挞皮模具按压冷藏之后面片，放入蛋挞托中即可。

[0081] 制作蛋挞：

[0082] 将蔓越莓干蛋挞液倒入蛋挞皮里，8分满，上火195℃下火195℃下烘烤24min即可出炉。

[0083] 制作的蛋挞奶香浓郁，Q弹爽滑，蛋挞皮不干不硬，酥脆湿润，色泽金黄，回购率98%。

[0084] 实施例3

[0085] 一种蛋挞的制作工艺，包括以下步骤：

[0086] 制作蛋挞液：

[0087] 蛋挞液包括以下重量份的原料：

[0088] 饮用水16份，牛奶28份，奶油奶酪12份，糖粉18份，淡奶油105份，蛋白47份，鸡蛋布丁粉12份和柠檬汁5份。

[0089] 所述蛋挞液的制作方法,包括以下步骤:

[0090] A、将配方量的饮用水加热至90℃后,搅拌下匀速倒入装有配方量鸡蛋布丁粉的容器中,至鸡蛋布丁粉完全溶解,得溶液A;

[0091] B、将配方量糖粉溶解在配方量牛奶中,搅拌溶解之后,加入配方量淡奶油搅拌均匀,得到溶液B;

[0092] C、将溶液A匀速倒入溶液B中,一边倒一边搅拌,直到溶液A和溶液B混合均匀,得到溶液C;

[0093] D、将配方量奶油奶酪隔水加热融化后,加入溶液C中,继续搅拌,得溶液D;

[0094] E、将配方量蛋白加入溶液D中,混合均匀,得溶液E;在加入6份蔓越莓干;

[0095] F、最后加入配方量柠檬汁,搅拌均匀,过筛去气泡,即得蛋挞液。

[0096] 制作蛋挞皮:

[0097] 所述蛋挞皮含有以下重量份的原料:低筋面粉105份,高筋面粉85份,水95份和黄油150份。

[0098] 所述蛋挞皮的制作方法,包括以下步骤:

[0099] (1) 将低筋面粉105份和高筋面粉85份过筛,分次加入水共95份,搅拌均匀,和面至面团表面光滑无气孔;

[0100] (2) 将室温下软化后的35份黄油与面团混合,搅拌均匀,搅拌至面团表面光滑,无气孔出现,用保鲜膜包裹面团,室温静置18-20min;

[0101] (3) 将配方量剩余的115份黄油,压至1.5cm厚;将室温静置后的面团擀成面片,其宽度与1.5cm厚的黄油一致,长度是1.5cm厚的黄油的三倍,将黄油置于面片中间,两侧没有黄油的面片向有黄油的方向折叠,包住黄油;

[0102] (4) 然后压至1.5cm,叠3折,使面片厚度是原来的4倍,置于冰箱内冷藏静置18min;

[0103] (5) 重复步骤(4),均冷藏20min后取出;

[0104] (6) 蛋挞皮模具按压冷藏之后面片,放入蛋挞托中即可。

[0105] 制作蛋挞:

[0106] 将蛋挞液倒入蛋挞皮里,8分满,上火195℃下火195℃下烘烤25min即可出炉。

[0107] 制作的蛋挞奶香浓郁,Q弹爽滑,蛋挞皮不干不硬,酥脆湿润,色泽金黄,回购率98%。