



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103583659 A

(43) 申请公布日 2014. 02. 19

(21) 申请号 201310618246. 0

(22) 申请日 2013. 11. 28

(71) 申请人 周贤龙

地址 541004 广西壮族自治区桂林市高新七星区桂磨大道起点任远中学

(72) 发明人 周贤龙

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所有限公司 45107

代理人 苏家达

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

A21D 2/36(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种火龙果蛋糕及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种火龙果蛋糕及其制作方法,由以下重量份的原料制成:红心火龙果泥18~30份、低筋面粉100份、鸡蛋65~90份、牛奶15~24份、食用油30~50份、营养粉1~8份、泡打粉8~12份、苏打粉3~8份、香草粉1~5份、食盐12~20份、细砂糖30~50份、蛋糕乳化剂0.2~1份,并经过红心火龙果制备,混合、打发,填充,一次烘烤,脱盖、脱模、冷却、切片,二次烘烤,速冻、杀菌、包装的步骤加工而成。本发明的蛋糕加入了红心火龙果泥和营养粉,不仅使蛋糕的色泽诱人,且更加有营养,具有降血脂、抗氧化、助消化的保健效果。

1. 一种火龙果蛋糕,其特征在于由以下重量份的原料制成:红心火龙果泥 18~30 份、低筋面粉 100 份、鸡蛋 65~90 份、牛奶 15~24 份、食用油 30~50 份、营养粉 1~8 份、泡打粉 8~12 份、苏打粉 3~8 份、香草粉 1~5 份、食盐 12~20 份、细砂糖 30~50 份、蛋糕乳化剂 0.2~1 份。

2. 根据权利要求 1 所述的火龙果蛋糕,其特征在于由以下重量份的原料制成:红心火龙果泥 25 份、低筋面粉 100 份、鸡蛋 80 份、牛奶 20 份、食用油 40 份、营养粉 5 份、泡打粉 10 份、苏打粉 7 份、香草粉 4 份、食盐 17 份、细砂糖 40 份、蛋糕乳化剂 0.6 份。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的火龙果蛋糕,其特征在于:所述营养粉由核桃粉 1~5 份、红枣粉 2~8 份、黑芝麻粉 1~5 份、葛根粉 3~8 份、山药粉 1~5 份、芦荟粉 1~7 份混合而成。

4. 根据权利要求 1~3 任意一项所述的火龙果蛋糕的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

1) 取成熟、无病虫害的新鲜火龙果,洗净,去皮,然后放入打浆机内搅碎,再加热至 100~120℃且保持 3~8s,冷却至常温,即得火龙果泥;

2) 按重量份称取所述食盐、细砂糖和蛋糕乳化剂,加入 60~100℃的水溶解至糖溶液,然后加入低筋面粉、鸡蛋、牛奶、营养粉、泡打粉、苏打粉和步骤 1) 制得的火龙果泥,打发;

3) 加入食用油和香草粉搅拌均匀,然后倒入填充机中进入充填;

4) 进行第一次烘烤:200~210℃,15~20min;

5) 脱盖、脱模、冷却、切片;

6) 再进行第二次烘烤:在 160~170℃的热风循环烘箱中烘烤 8~12min,停止加热,利用热风循环烘箱中的循环风继续烘烤 5~10min,冷却至常温;

7) 速冻、杀菌、包装,即制得本发明火龙果蛋糕。

5. 根据权利要求 4 所述的火龙果蛋糕的制作方法,其特征在于:步骤 2) 中打发时速度为 160~210r/min,时间为 5~10min。

6. 根据权利要求 4 所述的火龙果蛋糕的制作方法,其特征在于:步骤 7) 中速冻的温度为 -15~-25℃,时间为 10~15min。

## 一种火龙果蛋糕及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种蛋糕,具体涉及一种火龙果蛋糕及其制作方法,属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 火龙果为仙人掌科(Cactaceae)量天尺属(Hylocereus undatus)的果用栽培品种,原产于巴西、墨西哥等热带中美洲地区。在亚洲地区,火龙果主要分布在台湾和越南。目前我国海南、广西、广东、福建等一些地区也有一定规模的种植。火龙果营养价值非常丰富,据测定,每 100g 果肉中含脂肪 0.21 ~ 0.61g、蛋白质 0.15 ~ 0.22g、果糖 2.83g、葡萄糖 7.83g、纤维 0.7 ~ 0.9mg、胡萝卜素 0.005 ~ 0.012mg、Ca 为 6.3 ~ 8.8mg、P 为 30.2 ~ 36.1mg、Fe 为 0.55 ~ 0.65mg、维生素 B1 为 0.028 ~ 0.043mg、维生素 B2 为 0.043 ~ 0.045mg、维生素 C 为 8.0 ~ 9.0mg。火龙果可溶性固形物含量达 13%,甜度为 16 ~ 180Bx,素有“树西瓜”的美称,是优良的保健食品,它富含的花青素具有抗氧化、抗自由基、抗衰老的作用,还能提高对脑细胞变性的预防,预防痴呆症的发生;含有丰富的水溶性膳食纤维,具有减肥、降血糖和润肠作用。目前,火龙果多是以鲜食为主,随着火龙果产量的增加,有些地区市售的火龙果出现了供大于求的局面,对火龙果的加工迫在眉睫。

[0003] 现有技术中,火龙果的加工产品较少,多为火龙果汁、火龙果醋饮料、火龙果果酒,如申请号为 200510107241.7 的中国发明专利介绍了一种火龙果葡萄酒及其制备方法,再如申请号为 201110082283.5 的中国发明专利介绍了一种火龙果花醋及其生产方法,还有申请号为 201310300931.9 的中国发明专利公开了一种火龙果果汁及其制备方法等。这些火龙果饮料不仅丰富了饮料产品的种类,还增加了火龙果的附加值,但还不能很好的满足市场的需求,上述产品均为饮料产品,不能做充饥食物。蛋糕是人们较喜欢的食物,较少有将火龙果加工成蛋糕的报道。

### 发明内容

[0004] 针对上述的不足,本发明所要解决的技术问题是提供一种味道新颖,营养丰富,制作方法简单的火龙果蛋糕及其制作方法。

[0005] 为解决上述问题,本发明通过以下技术方案实现:

[0006] 一种火龙果蛋糕,由以下重量份的原料制成:红心火龙果泥 18 ~ 30 份、低筋面粉 100 份、鸡蛋 65 ~ 90 份、牛奶 15 ~ 24 份、食用油 30 ~ 50 份、营养粉 1 ~ 8 份、泡打粉 8 ~ 12 份、苏打粉 3 ~ 8 份、香草粉 1 ~ 5 份、食盐 12 ~ 20 份、细砂糖 30 ~ 50 份、蛋糕乳化剂 0.2 ~ 1 份。

[0007] 上述方案,优选地,所述的火龙果蛋糕由以下重量份的原料制成:红心火龙果泥 25 份、低筋面粉 100 份、鸡蛋 80 份、牛奶 20 份、食用油 40 份、营养粉 5 份、泡打粉 10 份、苏打粉 7 份、香草粉 4 份、食盐 17 份、细砂糖 40 份、蛋糕乳化剂 0.6 份。

[0008] 上述方案中,进一步地,所述营养粉由核桃粉 1 ~ 5 份、红枣粉 2 ~ 8 份、黑芝麻粉

1 ~ 5 份、葛根粉 3 ~ 8 份、山药粉 1 ~ 5 份、芦荟粉 1 ~ 7 份混合而成。

[0009] 所述的火龙果蛋糕的制作方法,包括以下步骤:

[0010] 1) 取成熟、无病虫害的新鲜火龙果,洗净,去皮,然后放入打浆机内搅碎,再加热至 100 ~ 120℃且保持 3 ~ 8s,冷却至常温,即得火龙果泥;

[0011] 2) 按重量份称取所述食盐、细砂糖和蛋糕乳化剂,加入 60 ~ 100℃的水溶解至糖溶液,然后加入低筋面粉、鸡蛋、牛奶、营养粉、泡打粉、苏打粉和步骤 1)制得的火龙果泥,打发;

[0012] 3) 加入食用油和香草粉搅拌均匀,然后倒入填充机中进入充填;

[0013] 4) 进行第一次烘烤:200 ~ 210℃,15 ~ 20min;

[0014] 5) 脱盖、脱模、冷却、切片;

[0015] 6) 再进行第二次烘烤:在 160 ~ 170℃的热风循环烘箱中烘烤 8 ~ 12min,停止加热,利用热风循环烘箱中的循环风继续烘烤 5 ~ 10min,冷却至常温;

[0016] 7) 速冻、杀菌、包装,即制得本发明火龙果蛋糕。

[0017] 进一步地,步骤 2) 中打发时速度为 160 ~ 210r/min,时间为 5 ~ 10min。

[0018] 进一步地,步骤 7) 中速冻的温度为 -15 ~ -25℃,时间为 10 ~ 15min。

[0019] 本发明的有益效果为:

[0020] 1、本发明的蛋糕加入了红心火龙果泥,不仅使蛋糕的色泽诱人,且更加有营养,具有降血脂、抗氧化、美容的保健效果;

[0021] 2、本发明的蛋糕加入了含有核桃粉、红枣粉、黑芝麻粉、葛根粉、山药粉和芦荟粉的营养粉,制得的蛋糕味道好,更有营养,有助于消化吸收。

## 具体实施方式

[0022] 下面结合具体实施例对本发明作进一步的解释说明,但不局限于这些实施例。

[0023] 实施例 1

[0024] 一种火龙果蛋糕,由以下重量份的原料制成:红心火龙果泥 18 份、低筋面粉 100 份、鸡蛋 65 份、牛奶 15 份、食用油 30 份、营养粉 8 份、泡打粉 8 份、苏打粉 3 份、香草粉 1 份、食盐 12 份、细砂糖 30 份、蛋糕乳化剂 0.2 份,其中

[0025] 所述营养粉由核桃粉 1 份、红枣粉 2 份、黑芝麻粉 1 份、葛根粉 3 份、山药粉 1 份、芦荟粉 7 份混合而成。

[0026] 所述的火龙果蛋糕的制作方法为:

[0027] 1) 取成熟、无病虫害的新鲜火龙果,洗净,去皮,然后放入打浆机内搅碎,再加热至 100℃且保持 8s,冷却至常温,即得火龙果泥;

[0028] 2) 按重量份称取所述食盐、细砂糖和蛋糕乳化剂,加入 60℃的水溶解至糖溶液,然后加入低筋面粉、鸡蛋、牛奶、营养粉、泡打粉、苏打粉和步骤 1)制得的火龙果泥,打发,打发时速度为 160r/min,时间为 10min;

[0029] 3) 加入食用油和香草粉搅拌均匀,然后倒入填充机中进入充填;

[0030] 4) 进行第一次烘烤:200℃,20min;

[0031] 5) 脱盖、脱模、冷却、切片;

[0032] 6) 再进行第二次烘烤:在 160℃的热风循环烘箱中烘烤 12min,停止加热,利用热

风循环烘箱中的循环风继续烘烤 5min,冷却至常温;

[0033] 7) 速冻、杀菌、包装,即制得本发明火龙果蛋糕,其中速冻的温度为  $-15^{\circ}\text{C}$ ,时间为 15min。

[0034] 实施例 2

[0035] 一种火龙果蛋糕,由以下重量份的原料制成:红心火龙果泥 25 份、低筋面粉 100 份、鸡蛋 80 份、牛奶 20 份、食用油 40 份、营养粉 5 份、泡打粉 10 份、苏打粉 7 份、香草粉 4 份、食盐 17 份、细砂糖 40 份、蛋糕乳化剂 0.6 份,其中

[0036] 所述营养粉由核桃粉 3 份、红枣粉 6 份、黑芝麻粉 3 份、葛根粉 7 份、山药粉 4 份、芦荟粉 5 份混合而成。

[0037] 所述的火龙果蛋糕的制作方法为:

[0038] 1) 取成熟、无病虫害的新鲜火龙果,洗净,去皮,然后放入打浆机内搅碎,再加热至  $110^{\circ}\text{C}$  且保持 5s,冷却至常温,即得火龙果泥;

[0039] 2) 按重量份称取所述食盐、细砂糖和蛋糕乳化剂,加入  $80^{\circ}\text{C}$  的水溶解至糖溶液,然后加入低筋面粉、鸡蛋、牛奶、营养粉、泡打粉、苏打粉和步骤 1) 制得的火龙果泥,打发,打发时速度为 180r/min,时间为 7min;

[0040] 3) 加入食用油和香草粉搅拌均匀,然后倒入填充机中进入充填;

[0041] 4) 进行第一次烘烤: $200^{\circ}\text{C}$ ,18min;

[0042] 5) 脱盖、脱模、冷却、切片;

[0043] 6) 再进行第二次烘烤:在  $165^{\circ}\text{C}$  的热风循环烘箱中烘烤 10min,停止加热,利用热风循环烘箱中的循环风继续烘烤 8min,冷却至常温;

[0044] 7) 速冻、杀菌、包装,即制得本发明火龙果蛋糕,其中速冻的温度为  $-20^{\circ}\text{C}$ ,时间为 12min。

[0045] 实施例 3

[0046] 一种火龙果蛋糕,由以下重量份的原料制成:红心火龙果泥 30 份、低筋面粉 100 份、鸡蛋 90 份、牛奶 24 份、食用油 50 份、营养粉 8 份、泡打粉 12 份、苏打粉 8 份、香草粉 5 份、食盐 20 份、细砂糖 50 份、蛋糕乳化剂 1 份,其中

[0047] 所述营养粉由核桃粉 5 份、红枣粉 8 份、黑芝麻粉 5 份、葛根粉 8 份、山药粉 5 份、芦荟粉 7 份混合而成。

[0048] 所述的火龙果蛋糕的制作方法为:

[0049] 1) 取成熟、无病虫害的新鲜火龙果,洗净,去皮,然后放入打浆机内搅碎,再加热至  $120^{\circ}\text{C}$  且保持 3s,冷却至常温,即得火龙果泥;

[0050] 2) 按重量份称取所述食盐、细砂糖和蛋糕乳化剂,加入  $100^{\circ}\text{C}$  的水溶解至糖溶液,然后加入低筋面粉、鸡蛋、牛奶、营养粉、泡打粉、苏打粉和步骤 1) 制得的火龙果泥,打发,打发时速度为 210r/min,时间为 5min;

[0051] 3) 加入食用油和香草粉搅拌均匀,然后倒入填充机中进入充填;

[0052] 4) 进行第一次烘烤: $210^{\circ}\text{C}$ ,15min;

[0053] 5) 脱盖、脱模、冷却、切片;

[0054] 6) 再进行第二次烘烤:在  $170^{\circ}\text{C}$  的热风循环烘箱中烘烤 8min,停止加热,利用热风循环烘箱中的循环风继续烘烤 10min,冷却至常温;

[0055] 7) 速冻、杀菌、包装,即制得本发明火龙果蛋糕,其中速冻的温度为 $-25^{\circ}\text{C}$ ,时间为10min。