



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102440276 A

(43) 申请公布日 2012. 05. 09

(21) 申请号 201110296872. 3

(22) 申请日 2011. 09. 30

(71) 申请人 常熟市红钻石食品有限责任公司

地址 215500 江苏省苏州市常熟市海虞南路
77 号

(72) 发明人 薛涛

(74) 专利代理机构 苏州广正知识产权代理有限
公司 32234

代理人 张利强

(51) Int. Cl.

A21D 13/08 (2006. 01)

A21D 2/36 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种海苔蛋糕

(57) 摘要

本发明公开了一种海苔蛋糕,其特征在于,所述的海苔蛋糕选用面粉、黄油、鸡蛋、蔗糖、牛奶、海苔、泡打粉、水为主要原料,按照一定质量配比配制加工而成,所述的质量配比为:面粉 150-200 克、黄油 40-60 克、鸡蛋 30-60 克、糖 20-40 克、牛奶 50-80 克、海苔 5-10 克、泡打粉 2-5 克,其余为水。本发明揭示了一种海苔蛋糕,该海苔蛋糕原料搭配合理,营养元素丰富,通过海苔与蛋糕有机的结合,完全保留了海苔丰富的营养价值,经常食用有益于增强人体机能;同时,该海苔蛋糕口感柔和,老少皆宜。

1. 一种海苔蛋糕,其特征在于,所述的海苔蛋糕选用面粉、黄油、鸡蛋、蔗糖、牛奶、海苔、泡打粉、水为主要原料,按照一定质量配比配制加工而成,所述的质量配比为:面粉 150-200 克、黄油 40-60 克、鸡蛋 30-60 克、糖 20-40 克、牛奶 50-80 克、海苔 5-10 克、泡打粉 2-5 克,其余为水。

2. 根据权利要求 1 所述的海苔蛋糕,其特征在于,所述的质量配比为:面粉 170-190 克、黄油 50-60 克、鸡蛋 45-55 克、糖 20-30 克、牛奶 60-70 克、海苔 7-9 克、泡打粉 3-5 克,其余为水。

3. 根据权利要求 2 所述的海苔蛋糕,其特征在于,所述的海苔被剪成碎片后与面粉及泡打粉充分混合,一并加入到制备好的蛋浆中搅拌,制成面糊。

一种海苔蛋糕

技术领域

[0001] 本发明涉及一种蛋糕,尤其涉及一种营养丰富的海苔蛋糕,属于蛋糕技术领域。

背景技术

[0002] 蛋糕是一种古老的西点,一般是由烤炉制作的,其原料主要有鸡蛋、白糖、小麦粉,并配以定量的牛奶、果汁、奶粉、香粉、色拉油、起酥油、泡打粉等辅料,经过搅拌、调制、烘烤后制成一种像海绵的点心。然而,市面上销售的蛋糕中大多含有较多饱和脂肪酸和胆固醇,而钙、维生素和蛋白质的含量则比较低,营养价值有限;同时,其中过多的糖份对人体健康也存在一定的威胁。

[0003] 海苔是近些年来开发出的新型食品,其浓缩了紫菜当中的各种B族维生素,特别是核黄素和尼克酸的含量十分丰富,还有不少维生素A和维生素E,以及少量的维生素C,同时,海苔中含有15%左右的矿物质,其中有维持正常生理功能所必需的钾、钙、镁、磷、铁、锌、铜、锰等,含硒和碘尤其丰富,这些矿物质可以帮助人体维持机体的酸碱平衡,有利于儿童的生长发育,对老年人延缓衰老也有帮助。

发明内容

[0004] 针对上述需求,本发明提供了一种海苔蛋糕,该海苔蛋糕原料选配合理,制备工艺简便,通过海苔与蛋糕有机的结合,海苔的营养价值被完全保留,经常食用有益于人体健康。

[0005] 本发明是一种海苔蛋糕,其特征在于,所述的海苔蛋糕选用面粉、黄油、鸡蛋、蔗糖、牛奶、海苔、泡打粉、水为主要原料,按照一定质量配比配制加工而成,所述的质量配比为:面粉150-200克、黄油40-60克、鸡蛋30-60克、糖20-40克、牛奶50-80克、海苔5-10克、泡打粉2-5克,其余为水。

[0006] 在本发明一较佳实施例中,所述的质量配比为:面粉170-190克、黄油50-60克、鸡蛋45-55克、糖20-30克、牛奶60-70克、海苔7-9克、泡打粉3-5克,其余为水。

[0007] 在本发明一较佳实施例中,所述的海苔被剪成碎片后与面粉及泡打粉充分混合,一并加入到制备好的蛋浆中搅拌,制成面糊。

[0008] 本发明揭示了一种海苔蛋糕,该海苔蛋糕原料搭配合理,营养元素丰富,通过海苔与蛋糕有机的结合,完全保留了海苔丰富的营养价值,经常食用有益于增强人体机能;同时,该海苔蛋糕口感柔和,老少皆宜。

具体实施方式

[0009] 为了使本技术领域的人员更好地理解本发明的技术方案,并使本发明的上述目的、特征和优点能够更加明显易懂,下面结合实施例对本发明作进一步详细的说明。

[0010] 本发明提及的海苔蛋糕,其特征在于,所述的海苔蛋糕选用面粉、黄油、鸡蛋、蔗糖、牛奶、海苔、泡打粉、水为主要原料,按照一定质量配比配制加工而成,所述的质量配比

为：面粉 150-200 克、黄油 40-60 克、鸡蛋 30-60 克、糖 20-40 克、牛奶 50-80 克、海苔 5-10 克、泡打粉 2-5 克，其余为水。

[0011] 优先的该海苔蛋糕质量配比为：面粉 170-190 克、黄油 50-60 克、鸡蛋 45-55 克、糖 20-30 克、牛奶 60-70 克、海苔 7-9 克、泡打粉 3-5 克，其余为水；其中，海苔被剪成碎片后与面粉及泡打粉充分混合，一并加入到制备好的蛋浆中搅拌，制成面糊。

[0012] 实施例 1

选取的重量配比为：面粉 180 克、黄油 55 克、鸡蛋 45 克、糖 20 克、牛奶 70 克、海苔 8 克、泡打粉 4 克，其余为水。

[0013] 具体制备步骤如下：

a) 打发，首先，将鸡蛋分成蛋清和蛋黄备用，糖分成 2 份，黄油切成小块，在室温中融化；接着，在软化后的黄油中加入一份糖，用打蛋器打至颜色发白；然后，将蛋清分两次加入黄油中，用打蛋机搅拌均匀，时间分别为 4 分钟和 6 分钟，确保黄油和蛋清的充分混合；同时，将第二份糖加入蛋黄中，搅拌均匀；最后，将处理后的蛋黄慢慢加入蛋清和黄油的混合物中，在打蛋器中充分搅拌，时间约为 8 分钟；

b) 调糊，首先，将海苔剪碎，并加入到面粉和泡打粉中，混合均匀；接着，将打发后的蛋浆缓慢添加至面粉混合料中，并倒入牛奶，充分搅拌 10 分钟，形成面糊；

c) 装模，首先，在蛋糕模具内层涂上一层植物油；然后，将蛋糕面糊迅速注入模具中；最后，轻轻震出模具内多余空气；

d) 烘培，首先，将烤炉预热至 85℃；接着，将蛋糕模具放入烤炉内，进行初次升温，温度升至 160℃，烘烤时间为 8 分钟；然后，将烤炉再次升温，温度提升至 180℃，烘烤时间为 10 分钟；

e) 出炉，蛋糕出炉时的温度不超过 190℃。

[0014] 实施例 2

选取的重量配比为：面粉 200 克、黄油 50 克、鸡蛋 50 克、糖 25 克、牛奶 60 克、海苔 8 克、泡打粉 5 克，其余为水。

[0015] 具体制备步骤如下：

a) 打发，首先，将鸡蛋分成蛋清和蛋黄备用，糖分成 2 份，黄油切成小块，在室温中融化；接着，在软化后的黄油中加入一份糖，用打蛋器打至颜色发白；然后，将蛋清分三次加入黄油中，用打蛋机搅拌均匀，时间分别为 4 分钟、5 分钟和 6 分钟，确保黄油和蛋清的充分混合；同时，将第二份糖加入蛋黄中，搅拌均匀；最后，将处理后的蛋黄慢慢加入蛋清和黄油的混合物中，在打蛋器中充分搅拌，时间约为 9 分钟；

b) 调糊，首先，将海苔剪碎，并加入到面粉和泡打粉中，混合均匀；接着，将打发后的蛋浆缓慢添加至面粉混合料中，并倒入牛奶，充分搅拌 12 分钟，形成面糊；

c) 装模，首先，在蛋糕模具内层涂上一层植物油；然后，将蛋糕面糊迅速注入模具中；最后，轻轻震出模具内多余空气；

d) 烘培，首先，将烤炉预热至 85℃；接着，将蛋糕模具放入烤炉内，进行初次升温，温度升至 160℃，烘烤时间为 9 分钟；然后，将烤炉再次升温，温度提升至 180℃，烘烤时间为 9 分钟；

e) 出炉，蛋糕出炉时的温度不超过 190℃。

[0016] 本发明揭示了一种海苔蛋糕，其特点是：该海苔蛋糕原料搭配合理，营养元素丰富，通过海苔与蛋糕有机的结合，完全保留了海苔丰富的营养价值，经常食用有益于增强人体机能；同时，该海苔蛋糕口感柔和，老少皆宜。

[0017] 以上所述，仅为本发明的具体实施方式，但本发明的保护范围并不局限于此，任何熟悉本领域的技术人员在本发明所揭露的技术范围内，可不经创造性劳动想到的变化或替换，都应涵盖在本发明的保护范围之内。因此，本发明的保护范围应该以权利要求书所限定的保护范围为准。