



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107047700 A

(43)申请公布日 2017.08.18

(21)申请号 201710207728.5

(22)申请日 2017.03.31

(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 魏本强 周仪 牛超峰 章燎源

(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 13/80(2017.01)

A21D 2/36(2006.01)

A21D 2/38(2006.01)

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种坚果燕麦酥及其制备方法

(57)摘要

本发明提供了一种坚果燕麦酥及其制备方法,所述坚果燕麦酥中包括以下重量份的原料:高筋粉50~70份;低筋粉50~70份;全麦粉35~55份;燕麦片45~60份;黄油150~180份;细砂糖120~170份;蛋黄15~25份;坚果碎45~65份;盐2~3份;小苏打4~6份;还包括由山楂、菊花、金银花、丹参、元胡、麦芽经提取得到的中药粉5~10份和由薏仁、赤豆、荞麦、花生、豌豆得到的粗粮谷物粉5~10份。本发明得到的坚果燕麦酥产品的配方中加入了具有保健功能的中药粉末和富含膳食纤维的粗粮谷物粉,不仅使得产品营养丰富,而且具有一定的降低血脂、血糖、胆固醇和减肥的功效,其口感酥脆,口味香甜,表面嵌有凹凸不平的坚果碎,并伴有不规则的裂纹,观之即可食欲大增,是养生保健的零食佳品。

1. 一种坚果燕麦酥,其特征在于,包括以下重量份的原料:

高筋粉	50~70 份;
低筋粉	50~70 份;
全麦粉	35~55 份;
燕麦片	45~60 份;
黄油	150~180 份;
细砂糖	120~170 份;
蛋黄	15~25 份;
坚果碎	45~65 份;
盐	2~3 份;
小苏打	4~6 份。

2. 根据权利要求1所述的坚果燕麦酥,其特征在于,还包括以下重量份的原料:中药粉5~10份;谷物粉5~10份;

所述中药粉包括以下重量份的原料:山楂10~20份;菊花15~30份;金银花15~30份;丹参5~15份;元胡5~15份;麦芽5~15份;

所述谷物粉包括以下重量份的原料:薏仁20~25份;赤豆10~20份;荞麦20~25份;花生5~15份;豌豆10~15份。

3. 根据权利要求2所述的坚果燕麦酥,其特征在于,所述中药粉的制备方法为:将山楂、菊花、金银花、丹参、元胡和麦芽混合,加入15~20倍65~80%乙醇溶液,回流提取,过滤收集滤液,反复提取2~3次,合并滤液后,浓缩,真空冷冻干燥,即可得到所述中药粉。

4. 根据权利要求2所述的坚果燕麦酥,其特征在于,所述谷物粉的制备方法为:将干燥的薏仁、赤豆、荞麦、花生和豌豆混合研磨,过100目筛,即可得到谷物粉。

5. 根据权利要求2所述的坚果燕麦酥的制备方法,其特征在于,所述制备方法包括以下步骤:

(1) 将黄油软化,加入细砂糖和盐打发至发白状态;

(2) 分批次加入蛋黄继续打发使之完全融合;

(3) 加入中药粉和谷物粉搅拌均匀;

(4) 加入小苏打搅拌均匀;

(5) 将高筋粉、低筋粉、小麦粉过筛后,和燕麦片、80%的坚果碎一起加入到步骤(4)中,搅拌均匀成面团状;

(6) 将面团冷藏20~30min,然后分成20g/个的小面团,放置在烤盘上压扁至厚度为0.8~1.2cm,在上面均匀撒上剩余20%的坚果碎,然后刷上一层植物油;

(7) 烘烤,自然冷却即可。

6. 根据权利要求5所述的制备方法,其特征在于,所述步骤(7)中,烘烤采用烤炉烘烤,上下火温度为170~190℃,时间为10~15min。

7. 根据权利要求6所述的制备方法,其特征在于,烘烤之前烤炉提前预热10~15min。

8. 根据权利要求5所述的制备方法,其特征在于,所述步骤(6)中,面团冷藏温度为4~10℃。

9. 根据权利要求5所述的制备方法,其特征在于,所述步骤(5)中,筛网的目数为100目。

一种坚果燕麦酥及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,具体涉及一种坚果燕麦酥及其制备方法。

背景技术

[0002] 坚果是植物的精华部分,营养丰富,富含蛋白质、油脂、矿物质、维生素较高,还含有单、多不饱和脂肪酸,包括亚麻酸、亚油酸等人体的必需脂肪酸。对人体生长发育、增强体质、预防疾病有极好的功效。坚果仁的保健效果主要体现在:能够清除自由基、补脑益智、降低心脏病猝死的发生率和提高视力。

[0003] 每周食用两次以上坚果能够降低人们患致命心脏病的风险,这是美国医生健康研究项目的两万多名男性医生消费坚果的特点进行调查后的准确结果。专家还指出:每周至少吃两次,每次一盎司坚果的人死于突发性心脏病的几率要比根本不吃坚果的人低47%。

[0004] 因为坚果中富含蛋白质,又叫长生果,又叫植物肉,它是大自然给予人类最美好的礼物,它的营养价值被社会所公认,它含有的锌、锰、磷等人类所必须的微量元素对人类来说都是非常宝贵的!还能够调节人体内分泌、对于我们的大脑神经也有很好的调节功能,还能够防癌、抗癌。对人类的帮助真的是非常大,而且经济又实惠,是人类的良药!专家还发现,吃坚果的人患冠状动脉心脏病的几率要低。坚果有益于我们身体的健康,特别是对于我们的心脏,坚果能够有效的减低心脏病的得病几率和发病风险。

[0005] 随着生活水平的提高,现代人的养生意识越来越重,对于食品的要求也不仅仅限于口味,而是要求在口味满足要求的同时兼具一定的养生功能。而目前市场上的坚果食品种类较为单一,不能满足现代人对食品的要求。

发明内容

[0006] 本发明公开了一种坚果燕麦酥及其制备方法。所述坚果燕麦酥中加入了中药粉末和多种富含膳食纤维的食物,在保证其酥脆口感的同时,具有降血脂、降血糖、降胆固醇和减肥的功效。

[0007] 本发明采取的技术方案为:

[0008] 一种坚果燕麦酥,包括以下重量份的原料:

	高筋粉	50~70 份;
	低筋粉	50~70 份;
	全麦粉	35~55 份;
	燕麦片	45~60 份;
[0009]	黄油	150~180 份;
	细砂糖	120~170 份;
	蛋黄	15~25 份;
	坚果碎	45~65 份;
	盐	2~3 份;
	小苏打	4~6 份。

[0010] 进一步地,所述坚果燕麦酥中还包括以下重量份的原料:中药粉5~10份;谷物粉5~10份;

[0011] 所述中药粉包括以下重量份的原料:山楂10~20份;菊花15~30份;金银花15~30份;丹参5~15份;元胡5~15份;麦芽5~15份;

[0012] 所述谷物粉包括以下重量份的原料:薏仁20~25份;赤豆10~20份;荞麦20~25份;花生5~15份;豌豆10~15份。

[0013] 所述坚果碎包括榛子、腰果、板栗、松子、核桃、开心果、巴旦木、夏威夷果、杏仁、莲子、葵花籽、花生中的一种或多种的碎末,其颗粒直径小于3mm。

[0014] 所述中药粉的制备方法为:将山楂、菊花、金银花、丹参、元胡和麦芽混合,加入15~20倍65~80%乙醇溶液,回流提取,过滤收集滤液,反复提取2~3次,合并滤液后,浓缩,真空冷冻干燥,即可得到所述中药粉。

[0015] 所述谷物粉的制备方法为:将干燥的薏仁、赤豆、荞麦、花生和豌豆混合研磨,过100目筛,即可得到谷物粉。

[0016] 本发明还提供了所述的坚果燕麦酥的制备方法,包括以下步骤:

[0017] (1) 将黄油软化,加入细砂糖和盐打发至发白状态;

[0018] (2) 分批次加入蛋黄继续打发使之完全融合;

[0019] (3) 加入中药粉和谷物粉搅拌均匀;

[0020] (4) 加入小苏打搅拌均匀;

[0021] (5) 将高筋粉、低筋粉、小麦粉过筛后,和燕麦片、80%的坚果碎一起加入到步骤(4)中,搅拌均匀成面团状;

[0022] (6) 将面团冷藏20~30min,然后分成20g/个的小面团,放置在烤盘上压扁至厚度为0.8~1.2cm,在上面均匀撒上剩余20%的坚果碎,然后刷上一层植物油;

[0023] (7) 烘烤,自然冷却即可。

[0024] 所述步骤(7)中,烘烤采用烤炉烘烤,上下火温度为170~190℃,时间为10~15min。成品的厚度、烘烤的温度和时间需要严格限定,以防止坚果燕麦酥糊化或者酥脆度欠缺,烘烤之前烤炉提前预热10~15min,以保证面团放入后均匀受热。

[0025] 所述步骤(6)中,面团冷藏温度为4~10℃,此温度下,面团硬度适中,易于后续成型操作。

[0026] 所述步骤(5)中,筛网的目数为100目,以保证高筋粉、低筋粉和小麦粉的颗粒尺寸粗细均匀,有利于更好的与蛋黄和黄油结合,烘焙之后得到的坚果燕麦粗更加酥脆。

[0027] 所述植物油包括花生油、油菜籽油、花生油、玉米油、大豆油或核桃油。

[0028] 本发明得到的坚果燕麦酥,以高筋粉、低筋粉和全麦粉为主料,加入坚果碎、燕麦片、中药粉和谷物粉作为配料,高筋粉、低筋粉和全麦粉配合使用,以降低面团的筋度,提高坚果燕麦酥的酥脆口感,坚果碎、燕麦片、中药粉和谷物粉的加入,丰富了坚果燕麦酥的营养,坚果是植物的精华部分,营养丰富,含蛋白质、油脂、矿物质、维生素较高,对人体生长发育、增强体质、预防疾病有极好的功效;燕麦片和谷物粉中富含膳食纤维,膳食纤维具有许多有益于健康的物质,可降低甘油三酯的低密度脂肪蛋白,促使胆固醇排泄,防治糖尿病,有利于减少糖尿病的血管并发症的发生,还有利于脂肪的燃烧,助于减肥;中药粉为山楂、菊花、金银花、丹参、元胡和麦芽的提取物,这些中药配伍作用,能够显著减低血脂、降低血糖、降低胆固醇。

[0029] 本发明具有以下优点:

[0030] 1.在坚果燕麦酥的配方中加入了具有保健功能的中药粉末和富含膳食纤维的粗粮谷物粉,不仅使得产品营养丰富,而且具有一定的降低血脂、血糖、胆固醇和减肥的功效。

[0031] 2.本发明得到的坚果燕麦酥产品口感酥脆,口味香甜,表面嵌有凹凸不平的坚果碎,并伴有不规则的裂纹,观之即可食欲大增,是养生保健的零食佳品。

具体实施方式

[0032] 实施例1

[0033] 一种坚果燕麦酥,包括以下重量份的原料:高筋粉60份;低筋粉60份;全麦粉50份;燕麦片55份;黄油150份;细砂糖120份;蛋黄15份;坚果碎45份;盐2份;小苏打4份。其制备方法如下:

[0034] (1) 将黄油软化,加入细砂糖和盐打发至发白状态;

[0035] (2) 分批次加入蛋黄继续打发使之完全融合;

[0036] (3) 加入小苏打搅拌均匀;

[0037] (4) 将高筋粉、低筋粉、小麦粉过100目筛后,和燕麦片、80%的坚果碎一起加入到步骤(3)中,搅拌均匀成面团状;

[0038] (5) 将面团4~10℃冷藏20min,然后分成20g/个的小面团,放置在烤盘上压扁至厚度为0.8cm,在上面均匀撒上剩余20%的坚果碎,然后刷上一层核桃油;

[0039] (6) 放入烤炉烘烤,上下火温度为170℃,烘烤之前烤炉提前预热15min,烘烤时间为15min,自然冷却即可。

[0040] 实施例2

[0041] 一种坚果燕麦酥,包括以下重量份的原料:高筋粉50份;低筋粉50份;全麦粉35份;燕麦片45份;黄油150份;细砂糖120份;蛋黄15份;坚果碎45份;盐2份;小苏打4份;中药粉5份;谷物粉5份。

[0042] 所述中药粉包括以下重量份的原料:山楂10份;菊花15份;金银花15份;丹参5份;元胡5份;麦芽5份;

[0043] 所述谷物粉包括以下重量份的原料:薏仁20份;赤豆10份;荞麦20份;花生5份;豌豆10份。

[0044] 所述中药粉的制备方法为:将山楂、菊花、金银花、丹参、元胡和麦芽混合,加入15~20倍65~80%乙醇溶液,回流提取,过滤收集滤液,反复提取2~3次,合并滤液后,浓缩,真空冷冻干燥,即可得到所述中药粉。

[0045] 所述谷物粉的制备方法为:将干燥的薏仁、赤豆、荞麦、花生和豌豆混合研磨,过100目筛,即可得到谷物粉。

[0046] 上述坚果燕麦酥的制备方法为:

[0047] (1) 将黄油软化,加入细砂糖和盐打发至发白状态;

[0048] (2) 分批次加入蛋黄继续打发使之完全融合;

[0049] (3) 加入中药粉和谷物粉搅拌均匀;

[0050] (4) 加入小苏打搅拌均匀;

[0051] (5) 将高筋粉、低筋粉、小麦粉过100目筛后,和燕麦片、80%的坚果碎一起加入到步骤(3)中,搅拌均匀成面团状;

[0052] (6) 将面团10℃冷藏30min,然后分成20g/个的小面团,放置在烤盘上压扁至厚度为1.2cm,在上面均匀撒上剩余20%的坚果碎,然后刷上一层核桃油;

[0053] (7) 放入烤炉烘烤,上下火温度为190℃,烘烤之前烤炉提前预热10min,烘烤时间为10min,自然冷却即可。

[0054] 实施例3

[0055] 一种坚果燕麦酥,包括以下重量份的原料:高筋粉70份;低筋粉70份;全麦粉55份;燕麦片60份;黄油180份;细砂糖170份;蛋黄25份;坚果碎65份;盐3份;小苏打6份;中药粉10份;谷物粉10份。

[0056] 所述中药粉包括以下重量份的原料:山楂20份;菊花30份;金银花15;丹参15份;元胡15份;麦芽15份;

[0057] 所述谷物粉包括以下重量份的原料:薏仁20份;赤豆20份;荞麦20份;花生15份;豌豆15份。

[0058] 所述中药粉和谷物粉的制备方法同实施例2。

[0059] 上述坚果燕麦酥的制备方法为:

[0060] (1) 将黄油软化,加入细砂糖和盐打发至发白状态;

[0061] (2) 分批次加入蛋黄继续打发使之完全融合;

[0062] (3) 加入中药粉和谷物粉搅拌均匀;

[0063] (4) 加入小苏打搅拌均匀;

[0064] (5) 将高筋粉、低筋粉、小麦粉过100目筛后,和燕麦片、80%的坚果碎一起加入到步骤(3)中,搅拌均匀成面团状;

[0065] (6) 将面团6℃冷藏25min,然后分成20g/个的小面团,放置在烤盘上压扁至厚度为1.0cm,在上面均匀撒上剩余20%的坚果碎,然后刷上一层核桃油;

[0066] (7) 放入烤炉烘烤,上下火温度为180℃,烘烤之前烤炉提前预热12min,烘烤时间为12min,自然冷却即可。

[0067] 以上各实施例得到的坚果燕麦酥口味香甜、口感酥脆、营养丰富。

[0068] 上述参照实施例对坚果燕麦酥及其制备方法进行的详细描述,是说明性的而不是限定性的,可按照所限定范围列举出若干个实施例,因此在不脱离本发明总体构思下的变化和修改,应属本发明的保护范围之内。