



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110859204 A

(43)申请公布日 2020.03.06

(21)申请号 201911186504.6

A21D 13/02(2006.01)

(22)申请日 2019.11.28

(71)申请人 衡阳市南北特食品有限公司

地址 421005 湖南省衡阳市石鼓区进步巷
11号

(72)发明人 鲁振华

(74)专利代理机构 长沙市标致专利代理事务所

(普通合伙) 43218

代理人 杨娜

(51)Int.Cl.

A21D 13/31(2017.01)

A21D 2/02(2006.01)

A21D 2/18(2006.01)

A21D 2/34(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种巧克力月饼及其制备工艺

(57)摘要

一种巧克力月饼及其制备工艺,所述的巧克力月饼包括皮料和馅料;所述皮料包括以下配料:黄油100~130g,巧克力140~150g,鸡蛋1~3个,糖50~65g,蜂蜜10~15g,盐0.5~1g,可可粉15~25g,低筋面粉80~100g;所述馅料包括以下配料:奶油30~45g,酸奶60~70g,食品增稠剂2~5g,蜂蜜5~10g。本发明还包括一种巧克力月饼制备工艺。本发明一方面使皮料不会发干,保证一定的湿稠度,具有蛋糕口味;另一方面,月饼为三层夹芯结构,且馅料为爆浆馅料,十分美味,口感大大提高。

1. 一种巧克力月饼,其特征在於,包括皮料和馅料;所述皮料包括以下配料:黄油100~130g,巧克力140~150g,鸡蛋1~3个,糖50~65g,蜂蜜10~15g,盐0.5~1g,可可粉15~25g,低筋面粉80~100g;所述馅料包括以下配料:奶油30~45g,酸奶60~70g,食品增稠剂2~5g,蜂蜜5~10g。

2. 根据权利要求1所述的巧克力月饼,其特征在於,所述皮料包括以下配料:黄油110~120g,巧克力145g,鸡蛋2个,糖55~60g,蜂蜜12~14g,盐0.8g,可可粉18~20g,低筋面粉85~90g。

3. 根据权利要求1所述的巧克力月饼,其特征在於,所述馅料包括以下配料:奶油35~40g,酸奶62~68g,食品增稠剂3~4g,蜂蜜6~8g。

4. 根据权利要求1或2或3所述的巧克力月饼,其特征在於,所述馅料中还包包括坚果类。

5. 一种根据权利要求1~4任一项所述的巧克力月饼制备工艺,包括以下步骤:

(1) 皮料制作:

(1-1) 将巧克力和黄油混合,用热水搅拌融化,加入鸡蛋搅拌均匀,再加糖、蜂蜜和盐搅拌均匀;

(1-2) 加入过筛后的可可粉和低筋面粉,搅拌至无颗粒,倒入烤盘中,烤盘放入已预热的烤箱中,烘烤温度设定为上火为170℃,下火为160℃,烤10~20分钟,取出烤盘放凉,形成月饼坯子,之后用模具压出月饼形状备用;

(2) 馅料制作:

(2-1) 将食品增稠剂放入水中软化,奶油和酸奶倒入锅中小火加至温热,再放入食品增稠剂和蜂蜜搅拌均匀,形成混合馅料;

(2-2) 将前述压出的月饼切成两块,一块置于模具底部,倒入混合馅料,再盖上另一块月饼,放入冰箱冷藏,成型后脱膜即可。

6. 根据权利要求5所述的巧克力月饼制备工艺,其特征在於,步骤(1-1)中,当加入糖、蜂蜜和盐搅拌均匀后,再加入碎坚果。

7. 根据权利要求5或6所述的巧克力月饼制备工艺,其特征在於,步骤(1-2)中,做好月饼坯子后,在每一个月饼坯子表面沾上一层干面粉,再放入模具按压。

一种巧克力月饼及其制备工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及月饼制备工艺,特别是一种巧克力月饼及其制备工艺。

背景技术

[0002] 每到中秋佳节来临之际,月饼是这个节日必不可少的一种产品,月饼现在不仅仅作为食品,还是承载了中国几千年的文化,是中秋佳节必不可少的一种礼品。但是传统月饼通常为干皮或酥皮月饼,如五仁、麻仁、莲蓉、豆沙等馅料的月饼,品种比较单一,这种月饼吃起来干干的,口味不特别,而且馅料也是凝固状,吃一块就很容易吃腻。随着时代的发展,人们对月饼的选择,不但要求营养的全面均衡,更要求品种的多样化和丰富口感,对月饼制作的改进和创新是人们为之不断努力的方向。因此,如何制作一种特殊的月饼,使其口感独特且不腻是本发明亟需解决的技术问题。

发明内容

[0003] 本发明的目的是克服现有技术的上述不足而提供一种口感好且不腻的巧克力月饼及其制备工艺。

[0004] 本发明的技术方案是:

本发明之一种巧克力月饼,包括皮料和馅料;所述皮料包括以下配料:黄油100~130g,巧克力140~150g,鸡蛋1~3个,糖50~65g,蜂蜜10~15g,盐0.5~1g,可可粉15~25g,低筋面粉80~100g;所述馅料包括以下配料:奶油30~45g,酸奶60~70g,食品增稠剂2~5g,蜂蜜5~10g。

[0005] 进一步,所述皮料包括以下配料:黄油110~120g,巧克力145g,鸡蛋2个,糖55~60g,蜂蜜12~14g,盐0.8g,可可粉18~20g,低筋面粉85~90g。

[0006] 进一步,所述馅料包括以下配料:奶油35~40g,酸奶62~68g,食品增稠剂3~4g,蜂蜜6~8g。

[0007] 进一步,所述馅料中还包括坚果类。

[0008] 本发明之一种根据前述任一项所述的巧克力月饼制备工艺,包括以下步骤:

(1)皮料制作:

(1-1)将巧克力和黄油混合,用热水搅拌融化,加入鸡蛋搅拌均匀,再加糖、蜂蜜和盐搅拌均匀;

(1-2)加入过筛后的可可粉和低筋面粉,搅拌至无颗粒,倒入烤盘中,烤盘放入已预热的烤箱中,烘烤温度设定为上火为170℃,下火为160℃,烤10~20分钟,取出烤盘放凉,形成月饼坯子,之后用模具压出月饼形状备用。

[0009] (2)馅料制作:

(2-1)将食品增稠剂放入水中软化,奶油和酸奶倒入锅中小火加至温热,再放入食品增稠剂和蜂蜜搅拌均匀,形成混合馅料;

(2-2)将前述压出的月饼切成两块,一块置于模具底部,倒入混合馅料,再盖上另一块月饼,放入冰箱冷藏,成型后脱膜即可。

[0010] 进一步,步骤(1-1)中,当加入糖、蜂蜜和盐搅拌均匀后,再加入碎坚果。

[0011] 进一步,步骤(1-2)中,做好月饼坯子后,在每一个月饼坯子表面沾上一层干面粉,再放入模具按压。

[0012] 本发明的有益效果:一方面,使皮料不会发干,保证一定的湿稠度,具有蛋糕口味,即使吃一个也不会觉得腻;另一方面,月饼为三层夹芯结构,且馅料为爆浆馅料,十分美味,口感大大提高。

具体实施方式

[0013] 以下将结合具体实施例对本发明做进一步详细说明。

[0014] 一种巧克力月饼,包括皮料和馅料,所述皮料包括以下配料:黄油100~130g,巧克力140~150g,鸡蛋1~3个,糖50~65g,蜂蜜10~15g,盐0.5~1g,可可粉15~25g,低筋面粉80~100g;所述馅料包括以下配料:奶油30~45g,酸奶60~70g,食品增稠剂2~5g,蜂蜜5~10g。

[0015] 上述方案具有以下优点:所述的皮料中,通过加入蜂蜜,能够起到保湿作用,使得皮料不会发干,而且口感很好;通过加入巧克力和可可粉,能够保证月饼的巧克力口感;通过加入黄油,由于黄油细腻幼滑、乳香扑鼻,色泽浅黄,质地均匀,能够提高月饼的口感,香气十足;而且相比食用油而言更健康。所述的馅料中,通过加入蜂蜜,能够保证馅料不干,呈现爆浆状态;通过奶油和酸奶,能够提高馅料的奶香味,通过设置食品增稠剂,能够保证奶油、酸奶和蜂蜜的稠度。

[0016] 优选地,皮料包括以下配料:黄油120g,巧克力145g,鸡蛋2个,糖60g,蜂蜜12g,盐0.8g,可可粉20g,低筋面粉90g。馅料包括以下配料:奶油40g,酸奶65g,食品增稠剂4g,蜂蜜8g,除此之外,还可加入少许坚果,增加嚼劲。

[0017] 一种巧克力月饼制备工艺,包括以下步骤:

1. 皮料制作:

1-1:将145g巧克力和120g黄油混合,用热水搅拌融化,加入2个鸡蛋搅拌均匀,再加60g糖、12g蜂蜜和0.8g盐搅拌均匀;

本实施例先将巧克力与黄油混合,用热水搅拌融化,能够将黄油的奶香混入巧克力中,提高整个皮料的香气,多糖少盐能够使口感偏甜,符合甜品口味;加入蜂蜜能够保证皮料的湿度,具有蛋糕的特点。

[0018] 1-2:加入过筛后的20g可可粉和90g低筋面粉,搅拌至无颗粒,倒入烤盘中,烤盘放入已预热的烤箱中,烘烤温度设定为上火为170℃,下火为160℃,烤15分钟,取出烤盘放凉,形成月饼坯子,之后用模具压出月饼形状备用。

[0019] 本实施例将可可粉和低筋面粉过筛,能够保证均匀度,不会使馅料有凸起。烘烤温度设定为上火为170℃,下火为160℃,能够将皮料发软且不会干。此外,做好月饼坯子后,可在每一个月饼坯子表面沾上一层干面粉,再放入模具按压,以便于月饼顺利并快速脱膜,使得月饼能够完好无缺地脱离模具。

[0020] 2. 馅料制作:

2-1:将4g食品增稠剂放入水中软化,40g奶油和65g酸奶倒入锅中小火加至温热,再放入软化的食品增稠剂和8g蜂蜜搅拌均匀,再加入碎坚果,形成混合馅料;

2-2:将前述压出的月饼切成两块,一块置于模具底部,倒入混合馅料,再盖上另一块月

饼,放入冰箱冷藏,成型后脱膜即可。

[0021] 本实施例通过将月饼切成两块,能够获得分层的月饼,即上下两侧为皮料,中间夹芯,口感更好,且馅料为爆浆馅料,美味十足,而且月饼具有一定的湿度,不是干月饼,从而具有蛋糕口味。