



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102405952 B

(45) 授权公告日 2013. 02. 27

(21) 申请号 201110395125. 5

方献群等. 蛋黄派的生产技术. 《中小企业科技》. 2004,

(22) 申请日 2011. 12. 02

审查员 张丽芳

(73) 专利权人 洽洽食品股份有限公司

地址 230601 安徽省合肥市经济技术开发区
莲花路 1599 号

(72) 发明人 陈先保

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 陈其霞

(51) Int. Cl.

A21D 13/08 (2006. 01)

A21D 15/08 (2006. 01)

(56) 对比文件

程尔曼等. 面包干. 《上海家常菜》. 上海科学技术文献出版社, 1990, (第 1 版),

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种夹心蛋糕干的加工方法

(57) 摘要

本发明涉及一种夹心蛋糕干的加工方法, 它是以鲜鸡蛋液、小麦粉、白砂糖、色拉油、人造奶油、麦芽糖浆为原料, 以奶粉、柠檬酸、蛋糕起泡剂、食用香精、食用色素为配料, 经搅打、浇注成型、烘烤、冷却、切割、烘干、理饼夹心制成。其特征在于: 配料的重量分为: 鲜鸡蛋液 35 ~ 40, 小麦粉 22 ~ 25, 白砂糖 20 ~ 22, 色拉油 5 ~ 7, 奶粉 2 ~ 3, 蛋糕起泡剂 1. 3 ~ 1. 6、人造奶油 4. 7 ~ 5, 麦芽糖浆 5 ~ 6, 柠檬酸 0. 15 ~ 0. 2, 食用香精 0. 1 ~ 0. 15, 食用色素适量。本发明不仅可制作出水分含量低, 易长时间保存, 营养丰富, 口感细腻、酥脆的夹心蛋糕干, 而且生产设备成熟, 能够实现规模化生产。

1. 一种夹心蛋糕干的加工方法,它是以鲜鸡蛋液、小麦粉、白砂糖、色拉油、人造奶油、麦芽糖浆为原料,以奶粉、柠檬酸、蛋糕起泡剂、食用香精、食用色素为配料,经搅打、浇注成型、烘烤、冷却、切割、烘干、理饼夹心制成,其特征在于:配料的重量份为:鲜鸡蛋液 35 ~ 40,小麦粉 22 ~ 25,白砂糖 20 ~ 22,色拉油 5 ~ 7, 人造奶油 4.7 ~ 5,麦芽糖浆 5 ~ 6,奶粉 2 ~ 3,蛋糕起泡剂 1.3 ~ 1.6,柠檬酸 0.15 ~ 0.2,食用香精 0.1 ~ 0.15, 食用色素适量;

具体加工步骤如下:

(1)搅打:按上述重量份将鲜鸡蛋液、柠檬酸、蛋糕起泡剂倒入搅拌锅中,再加入上述重量份的 5 / 6 白砂糖,以 120 转 /min 的中速搅拌 3 分钟至白砂糖完全溶解,再按上述重量份加入小麦粉、奶粉,以 50 转 /min 的慢速搅拌 40 秒后转以 200 转 /min 的快速打发 2 ~ 2.5 分钟,最后按上述重量份加色拉油以 50 转 /min 的慢速搅拌至面糊打发度为 0.44 ~ 0.46g/ml;

(2)浇注成型:将搅打好的面糊倒入成型机中,成型为厚度 2 ~ 3mm 的蛋糕块;

(3)烘烤:将成型好的蛋糕块放入烤炉烘烤成蛋糕干,烘烤温度为 170℃ ~ 200℃,烘烤时间 15 ~ 17min;

(4)冷却:将出炉的蛋糕块冷却至中心温度为 40℃ ~ 50℃;

(5)切割:将冷却好的蛋糕块用切割机切割成 5cm*5cm 大小的蛋糕块;

(6)烘干:将切割好的蛋糕块输送至隧道炉烘干成蛋糕干,烘干温度为 105℃ ~ 125℃,时间为 25 ~ 30min;

(7)理饼夹心:将备用的夹心馅料,注在蛋糕干上,再加叠层蛋糕干,夹过心的蛋糕干通过输送带送至包装机包装、出售;

所述的夹心馅料是将人造奶油打发后加入由重量份 1 / 6 的白砂糖研磨成的糖粉、麦芽糖浆、食用香精和适量食用色素搅拌均匀,经紫外灯杀菌而成。

2. 根据权利要求 1 所述的夹心蛋糕干的加工方法,其特征在于:所述的鲜鸡蛋液为去壳后搅碎的液态鲜鸡蛋。

一种夹心蛋糕干的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品加工制造技术，确切地说是一种夹心蛋糕干的加工方法。

背景技术

[0002] 随着我国人民生活水平的提高，休闲食品的市场需求逐渐增大。目前市场出现的多种蛋糕产品，是以鸡蛋为主要原料，营养丰富越来越受消费者青睐。然而蛋糕本身水分含量高，不易长时间保存。而饼干产品水分低，可以进行长时间的存放和销售。饼干也是休闲食品中的主打产品，是一类机械化生产技术较成熟的产品，口感不细腻、酥脆。因此人们希望结合蛋糕的营养和饼干的成熟技术，开发一种低水分蛋糕干产品。

发明内容

[0003] 本发明的目的给人们提供一种可制作出水分含量低，易长时间保存，口感细腻、酥脆的夹心蛋糕干的加工方法。

[0004] 本发明它是以鲜鸡蛋液、小麦粉、白砂糖、色拉油、人造奶油、麦芽糖浆为原料，以奶粉、柠檬酸、蛋糕起泡剂、食用香精、食用色素为配料，经搅打、浇注成型、烘烤、冷却、切割、烘干、理饼夹心制成，其特征在于：配料的重量分为：鲜鸡蛋液 35～40，小麦粉 22～25，白砂糖 20～22，色拉油 5～7，人造奶油 4.7～5，麦芽糖浆 5～6，奶粉 2～3，蛋糕起泡剂 1.3～1.6，柠檬酸 0.15～0.2，食用香精 0.1～0.15，食用色素适量。

[0005] 具体加工步骤如下：

[0006] (1)搅打：按上述重量分将鲜鸡蛋液、柠檬酸、蛋糕起泡剂倒入搅拌锅中，再加入上述重量分的 5 / 6 白砂糖，以 120 转 /min 的中速搅拌 3 分钟至白砂糖完全溶解，再按上述重量分加入小麦粉、奶粉，以 50 转 /min 的慢速搅拌 40 秒后转以 200 转 /min 的快速打发 2～2.5 分钟，最后按上述重量分加色拉油以 50 转 /min 的慢速搅拌至面糊打发度为 0.44～0.46g/ml；

[0007] (2)浇注成型：将搅打好的面糊倒入成型机中，成型为厚度 2～3mm 的蛋糕块；

[0008] (3)烘烤：将成型好的蛋糕块放入烤炉烘烤成蛋糕干，烘烤温度为 170℃～200℃，烘烤时间 15～17min；

[0009] (4)冷却：将出炉的蛋糕块冷却至中心温度为 40℃～50℃；

[0010] (5)切割：将冷却好的蛋糕块用切割机切割成 5cm*5cm 大小的蛋糕块；

[0011] (6)烘干：将切割好的蛋糕块输送至隧道炉烘干成蛋糕干，烘干温度为 105℃～125℃，时间为 25～30min；

[0012] (7)理饼夹心：将备用的夹心馅料，注在蛋糕干上，再加叠层蛋糕干，夹过心的蛋糕干通过输送带送至包装机包装、出售。

[0013] 所述的夹心馅料是将人造奶油打发后加入由重量分 1 / 6 的白砂糖研磨成的糖粉、麦芽糖浆、食用香精和适量食用色素搅拌均匀，经紫外灯杀菌而成。

[0014] 所述的鲜鸡蛋液为去壳后搅碎的液态鲜鸡蛋。

[0015] 本发明的效果

[0016] 本发明不仅可制作出水分含量低,易长时间保存,营养丰富,口感细腻、酥脆的夹心蛋糕干,而且生产设备成熟,能够实现规模化生产。

具体实施方式

[0017] 实施例 1:

[0018] 将去壳后搅碎的鲜鸡蛋液 35kg、柠檬酸 0.15 kg、蛋糕起泡剂 1.3 kg 倒入搅拌锅中,再加入白砂糖 16.67 kg,以 120 转/min 的中速搅拌 3 分钟至白砂糖完全溶解,再加入小麦粉 22 kg、奶粉 2 kg、以 50 转/min 的慢速搅拌 40 秒后转以 200 转/min 的快速打发 2~2.5 分钟,最后加色拉油 5 kg 以 50 转/min 的慢速搅拌至面糊打发度为 0.44~0.46g/ml;将搅打好的面糊倒入成型机中,成型为厚度 2~3mm 的蛋糕块;将成型好的蛋糕块放入烤炉烘烤成蛋糕干,烘烤温度为 170℃~200℃,烘烤时间 15~17min;将出炉的蛋糕块冷却至中心温度为 40℃~50℃;将冷却好的蛋糕块用切割机切割成 5cm*5cm 大小的蛋糕块;将切割好的蛋糕块输送至隧道炉烘干成蛋糕干,烘干温度为 105℃~125℃,时间为 25~30min;将人造奶油 4.7kg 打发后加入 3.33kg 的白砂糖研磨成的糖粉、麦芽糖浆 5kg 及食用香精 0.1kg 和适量食用色素搅拌均匀,经紫外灯杀菌而成备用的夹心馅料注在蛋糕干上,再加叠层蛋糕干,夹过心的蛋糕干通过输送带送至包装机包装、出售。

[0019] 实施例 2:

[0020] 将去壳后搅碎的鲜鸡蛋液 40kg、柠檬酸 0.2 kg、蛋糕起泡剂 1.6 kg 倒入搅拌锅中,再加入白砂糖 18.33 kg,以 120 转/min 的中速搅拌 3 分钟至白砂糖完全溶解,再加入小麦粉 25 kg、奶粉 3 kg、以 50 转/min 的慢速搅拌 40 秒后转以 200 转/min 的快速打发 2~2.5 分钟,最后加色拉油 7 kg 以 50 转/min 的慢速搅拌至面糊打发度为 0.44~0.46g/ml;将搅打好的面糊倒入成型机中,成型为厚度 2~3mm 的蛋糕块;将成型好的蛋糕块放入烤炉烘烤成蛋糕干,烘烤温度为 170℃~200℃,烘烤时间 15~17min;将出炉的蛋糕块冷却至中心温度为 40℃~50℃;将冷却好的蛋糕块用切割机切割成 5cm*5cm 大小的蛋糕块;将切割好的蛋糕块输送至隧道炉烘干成蛋糕干,烘干温度为 105℃~125℃,时间为 25~30min;将人造奶油 5kg 打发后加入 3.67kg 的白砂糖研磨成的糖粉、麦芽糖浆 6kg 及食用香精 0.15kg 和适量食用色素搅拌均匀,经紫外灯杀菌而成备用的夹心馅料注在蛋糕干上,再加叠层蛋糕干,夹过心的蛋糕干通过输送带送至包装机包装、出售。

[0021] 实施例 3:

[0022] 将去壳后搅碎的鲜鸡蛋液 37kg、柠檬酸 0.17 kg、蛋糕起泡剂 1.5 kg 倒入搅拌锅中,再加入白砂糖 17.5 kg,以 120 转/min 的中速搅拌 3 分钟至白砂糖完全溶解,再加入小麦粉 24 kg、奶粉 2.5kg、以 50 转/min 的慢速搅拌 40 秒后转以 200 转/min 的快速打发 2~2.5 分钟,最后加色拉油 6 kg 以 50 转/min 的慢速搅拌至面糊打发度为 0.44~0.46g/ml;将搅打好的面糊倒入成型机中,成型为厚度 2~3mm 的蛋糕块;将成型好的蛋糕块放入烤炉烘烤成蛋糕干,烘烤温度为 170℃~200℃,烘烤时间 15~17min;将出炉的蛋糕块冷却至中心温度为 40℃~50℃;将冷却好的蛋糕块用切割机切割成 5cm*5cm 大小的蛋糕块;将切割好的蛋糕块输送至隧道炉烘干成蛋糕干,烘干温度为 105℃~125℃,时间为 25~30min;将人造奶油 4.9kg 打发后加入 3.5kg 的白砂糖研磨成的糖粉、麦芽糖浆 5.5kg 及食用香精

0.18kg 和适量食用色素搅拌均匀,经紫外灯杀菌而成备用的夹心馅料注在蛋糕干上,再加叠层蛋糕干,夹过心的蛋糕干通过输送带送至包装机包装、出售。