



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109548945 A

(43)申请公布日 2019.04.02

(21)申请号 201811588508.2

(22)申请日 2018.12.25

(71)申请人 江苏爱诗依生物科技有限公司

地址 221300 江苏省徐州市邳州碾庄镇工
业园区

(72)发明人 韩光影 吴德发 鲁坤 李伟

(74)专利代理机构 北京科家知识产权代理事务
所(普通合伙) 11427

代理人 陈娟

(51)Int.Cl.

A23G 3/46(2006.01)

A23G 3/42(2006.01)

A23G 3/44(2006.01)

A23G 3/36(2006.01)

A23G 3/54(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种口感温和的雪花酥及其加工工艺

(57)摘要

本发明提供一种口感温和的雪花酥及其加工工艺,涉及食品技术领域,包括以下重量份数的原料:浓度为75%的麦芽糖浆7-10份、浓度为75%的麦芽糖醇1-4份、海藻糖1-2份、全脂奶粉0.8-1.2份、酥油1-2份、麦芽酚0.01-0.04份、无水奶油0.7-1.3份、饼干10-14份、蛋清0.1-0.4份、湿明胶0.6-1份、盐0.01-0.04份、白糖1-3份、水0.4-0.6份,雪花酥酥脆而不硬,口感温和,甜而不腻,不粘牙,无异味,浓度为75%的麦芽糖浆和麦芽糖醇甜度低而温和,可口性强、口感好,加工工艺简单,制备出的雪花酥口感更好,更容易大规模生产,值得推广。

1. 一种口感温和的雪花酥,其特征在于,包括以下重量份数的原料:质量浓度为75%的麦芽糖浆7-10份、质量浓度为75%的麦芽糖醇1-4份、海藻糖1-2份、全脂奶粉0.8-1.2份、酥油1-2份、麦芽酚0.01-0.04份、无水奶油0.7-1.3份、饼干10-14份、蛋清0.1-0.4份、湿明胶0.6-1份、盐0.01-0.04份、白糖1-3份、水0.4-0.6份。

2. 如权利要求1所述的口感温和的雪花酥,其特征在于,包括以下重量份数的原料:浓度为75%的麦芽糖浆8.5-9.5份、浓度为75%的麦芽糖醇1.5-3份、海藻糖1.2-1.5份、全脂奶粉0.9-1.1份、酥油1.2-1.6份、麦芽酚0.02-0.03份、无水奶油0.9-1.1份、饼干11-13份、蛋清0.2-0.3份、湿明胶0.8-0.9份、盐0.01-0.03份、白糖1.5-2.5份、水0.45-0.55份。

3. 如权利要求2所述的口感温和的雪花酥,其特征在于,包括以下重量份数的原料:浓度为75%的麦芽糖浆9份、浓度为75%的麦芽糖醇2份、海藻糖1.35份、全脂奶粉1.07份、酥油1.34份、麦芽酚0.026份、无水奶油1.07份、饼干12份、蛋清0.27份、湿明胶0.87份、盐0.02份、白糖2份、水0.51份。

4. 如权利要求1所述的口感温和的雪花酥,其特征在于,所述湿明胶的制备方法如下:按照明胶和水1:5的比例先向夹层溶胶锅中加入水,开启蒸汽 $\leq 0.2\text{Mpa}$,把水加热到65℃-70℃时关闭蒸汽,打开搅拌,慢慢的加入120冻力明胶,融化30min,使其充分溶解,从视觉看没有颗粒感时关闭搅拌器,放入冷却案台待冷却后得到湿明胶备用。

5. 如权利要求1所述的口感温和的雪花酥,其特征在于,所述蛋清需要经过冷处理,具体冷处理方法如下:在生产前八小时,把蛋清拆开放入容器中,加入冷水待蛋清融化彻底后放入不锈钢容器中备用。

6. 如权利要求1-5任一项所述的口感温和的雪花酥的加工工艺,其特征在于,包括以下步骤:

1) 配制主料:按照比例称取水、白糖、浓度为75%的麦芽糖浆、浓度为75%的麦芽糖醇和海藻糖投入到电磁熬煮锅内备用;

2) 配制辅料:按照比例称取全脂奶粉、酥油、麦芽酚、盐和无水奶油投入不锈钢容器中备用;

3) 熬煮:把步骤1)中配制好的熬煮锅放在电磁锅上,打开加热开关,用不锈钢铲开始搅拌,原料融化后形成糖浆,把传感器放入糖浆中,熬煮到110℃时停止加热;

4) 搅打:把步骤3)中熬煮好的糖浆倒入搅打器中加入冷却好的湿明胶,开启慢速搅拌1min,待胶体溶解后快速搅拌,加入经过冷处理后的蛋清搅打时间6min,停机,向搅打器中加入步骤2)中配制好的辅料搅拌均匀;

5) 混合:将混合搅拌机预热到60-70℃,先将饼干加入到混合搅拌机中,然后将步骤4)搅打好的糖浆慢慢加入,边加入边搅拌,待糖浆加完正反各搅拌2圈,得到糖体;

6) 成型:把糖体放入输送带开始成型,把糖体放入输送带前对输送带和成型机进行酒精喷洒消毒,并设置成型机制冷度5℃,然后把糖体输送到压平辊中,按颗粒要求调节糖体厚度,开启压平辊与成型机,在压平辊前用人工撒蔓越莓在糖体表面,经过冷柜切割成型进入包装。

7. 如权利要求6所述的口感温和的雪花酥的加工工艺,其特征在于,步骤6)在糖体表面蔓越莓的使用量为2%。

一种口感温和的雪花酥及其加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体涉及一种口感温和的雪花酥及其加工工艺。

背景技术

[0002] 雪花酥是一种口感酥脆酥软的甜食,算是牛轧糖的“进阶版”,是在牛轧糖的基础上,加了饼干,外头再撒一层薄薄的奶粉呈雪花状。变化虽然不大,不过饼干的加入不仅可以中和甜味,而且酥松的口感也和牛轧糖有很大的区别。浓郁的奶香包裹着各种坚果和饼干碎,有牛轧糖的韧劲又有饼干的酥松,又香又酥,奶香十足,近年来受到越来越多人们喜爱。现有的雪花酥中原材料之一是代餐饼干,代餐饼干与普通饼干的主要区别就是含有更多的膳食纤维,这些膳食纤维来源于麦麸、豆类的豆皮、无水蔬菜当中,但是,经过人工加工处理后,饼干中的原材料的营养已经流失不少,因而是无法达到《2016中国居民膳食指南》推荐的量。雪花酥和牛轧糖做法类似,同样是用一口不粘锅就能制作,不需要烤箱,在家就能完成,不过在家制作只能小批量制作,不适用于大量制作和出售,

[0003] 雪花酥的种类和制作工艺多种多样,因而市场上出现了各种各样的雪花酥,口味、口感、雪花酥的结构各有不同。市场上现有的雪花酥有的坚硬不酥脆,有的粘牙,有的甜腻,而且添加防腐剂及添加剂,不易多食。

发明内容

[0004] (一)解决的技术问题

[0005] 针对现有技术的不足,本发明提供了一种口感温和的雪花酥及其加工工艺,使得雪花酥口感温和,香酥可口,加工工艺简单,便于大批量生产。

[0006] (二)技术方案

[0007] 为实现以上目的,本发明通过以下技术方案予以实现:

[0008] 一种口感温和的雪花酥,包括以下重量份数的原料:质量浓度为75%的麦芽糖浆7-10份、质量浓度为75%的麦芽糖醇1-4份、海藻糖1-2份、全脂奶粉0.8-1.2份、酥油1-2份、麦芽酚0.01-0.04份、无水奶油0.7-1.3份、饼干10-14份、蛋清0.1-0.4份、湿明胶0.6-1份、盐0.01-0.04份、白糖1-3份、水0.4-0.6份。

[0009] 优选的,包括以下重量份数的原料:浓度为75%的麦芽糖浆8.5-9.5份、浓度为75%的麦芽糖醇1.5-3份、海藻糖1.2-1.5份、全脂奶粉0.9-1.1份、酥油1.2-1.6份、麦芽酚0.02-0.03份、无水奶油0.9-1.1份、饼干11-13份、蛋清0.2-0.3份、湿明胶0.8-0.9份、盐0.01-0.03份、白糖1.5-2.5份、水0.45-0.55份。

[0010] 优选的,包括以下重量份数的原料:浓度为75%的麦芽糖浆9份、浓度为75%的麦芽糖醇2份、海藻糖1.35份、全脂奶粉1.07份、酥油1.34份、麦芽酚0.026份、无水奶油1.07份、饼干12份、蛋清0.27份、湿明胶0.87份、盐0.02份、白糖2份、水0.51份。

[0011] 其中,湿明胶的制备方法如下:按照明胶和水1:5的比例先向夹层溶胶锅中加入水,开启蒸汽 $\leq 0.2\text{Mpa}$,把水加热到 65°C - 70°C 时关闭蒸汽,打开搅拌,慢慢的加入120冻力

明胶,融化30min,使其充分溶解,从视觉看没有颗粒感时关闭搅拌器,放入冷却案台待冷却后得到湿明胶备用。

[0012] 蛋清需要经过冷处理,具体冷处理方法如下:在生产前八小时,把蛋清拆开放入容器中,加入冷水待蛋清融化彻底后放入不锈钢容器中备用。

[0013] 口感温和的雪花酥的加工工艺,包括以下步骤:

[0014] 1) 配制主料:按照比例称取水、白糖、浓度为75%的麦芽糖浆、浓度为75%的麦芽糖醇和海藻糖投入到电磁熬煮锅内备用;

[0015] 2) 配制辅料:按照比例称取全脂奶粉、酥油、麦芽酚、盐和无水奶油投入不锈钢容器中备用;

[0016] 3) 熬煮:把步骤1)中配制好的熬煮锅放在电磁锅上,打开加热开关,用不锈钢铲开始搅拌,原料融化后形成糖浆,把传感器放入糖浆中,熬煮到110℃时停止加热;

[0017] 4) 搅打:把步骤3)中熬煮好的糖浆倒入搅打器中加入冷却好的湿明胶,开启慢速搅拌1min,待胶体溶解后快速搅拌,加入经过冷处理后的蛋清搅打时间6min,停机,向搅打器中加入步骤2)中配制好的辅料搅拌均匀;

[0018] 5) 混合:将混合搅拌机预热到60-70℃,先将饼干加入到混合搅拌机中,然后将步骤4)搅打好的糖浆慢慢加入,边加入边搅拌,待糖浆加完正反各搅拌2圈,得到糖体;

[0019] 6) 成型:把糖体放入输送带开始成型,把糖体放入输送带前对输送带和成型机进行酒精喷洒消毒,并设置成型机制冷度5℃,然后把糖体输送到压平辊中,按颗粒要求调节糖体厚度,开启压平辊与成型机,在压平辊前用人工撒蔓越莓在糖体表面,经过冷柜切割成型进入包装。

[0020] 优选的,步骤6)中在糖体表面蔓越莓的使用量为2%。

[0021] (三)有益效果

[0022] 本发明提供了一种口感温和的雪花酥及其加工工艺,雪花酥酥脆而不硬,口感温和,甜而不腻,不粘牙,无异味,浓度为75%的麦芽糖浆和麦芽糖醇甜度低而温和,可口性强、口感好,尤其麦芽糖浆中的麦芽糖对热和酸比较稳定,常温下不会因麦芽糖的分解而引起食品变质或甜味发生变化,能延长雪花酥的保值期限,麦芽糖醇具有良好的耐热性、耐酸性和非发酵性,热值低,能促进人体对钙的吸收,海藻糖对人体内的生物膜、蛋白质和核酸等生物大分子具有良好的保护作用,性能稳定甜味温和持久,能降低雪花酥的油膩感,与麦芽糖浆、麦芽糖等其他甜味料配合,使雪花酥具有独特风味,更受人们喜爱,本发明口感温和的雪花酥的加工工艺简单,制备出的雪花酥口感更好,更容易大规模生产,值得推广。

具体实施方式

[0023] 为使本发明实施例的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将结合本发明实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0024] 实施例1:

[0025] 一种口感温和的雪花酥,包括以下重量份数的原料:浓度为75%的麦芽糖浆7份、浓度为75%的麦芽糖醇3份、海藻糖1份、全脂奶粉1.1份、酥油1份、麦芽酚0.03份、无水奶油

0.7份、饼干13份、蛋清0.1份、湿明胶0.9份、盐0.01份、白糖2.5份、水0.4份。

[0026] 实施例2:

[0027] 一种口感温和的雪花酥,包括以下重量份数的原料:浓度为75%的麦芽糖浆10份、浓度为75%的麦芽糖醇1.5份、海藻糖2份、全脂奶粉0.9份、酥油2份、麦芽酚0.02份、无水奶油1.3份、饼干11份、蛋清0.4份、湿明胶0.8份、盐0.04份、白糖1.5份、水0.6份。

[0028] 实施例3:

[0029] 一种口感温和的雪花酥,包括以下重量份数的原料:浓度为75%的麦芽糖浆8.5份、浓度为75%的麦芽糖醇4份、海藻糖1.2份、全脂奶粉1.2份、酥油1.2份、麦芽酚0.04份、无水奶油0.9份、饼干14份、蛋清0.2份、湿明胶1份、盐0.01份、白糖3份、水0.45份。

[0030] 实施例4:

[0031] 一种口感温和的雪花酥,包括以下重量份数的原料:浓度为75%的麦芽糖浆9.5份、浓度为75%的麦芽糖醇1份、海藻糖1.5份、全脂奶粉0.8份、酥油1.6份、麦芽酚0.01份、无水奶油1.3份、饼干10份、蛋清0.3份、湿明胶0.6份、盐0.03份、白糖1份、水0.55份。

[0032] 实施例5:

[0033] 一种口感温和的雪花酥,包括以下重量份数的原料:浓度为75%的麦芽糖浆9份、浓度为75%的麦芽糖醇2份、海藻糖1.35份、全脂奶粉1.07份、酥油1.34份、麦芽酚0.026份、无水奶油1.07份、饼干12份、蛋清0.27份、湿明胶0.87份、盐0.02份、白糖2份、水0.51份。

[0034] 实施例6:

[0035] 一种口感温和的雪花酥,包括以下重量份数的原料:浓度为75%的麦芽糖浆8份、浓度为75%的麦芽糖醇2.5份、海藻糖1.45份、全脂奶粉0.92份、酥油1.47份、麦芽酚0.02份、无水奶油0.96份、饼干11.5份、蛋清0.23份、湿明胶0.82份、盐0.01份、白糖1.8份、水0.5份。

[0036] 实施例7:

[0037] 一种口感温和的雪花酥,包括以下重量份数的原料:浓度为75%的麦芽糖浆9.2份、浓度为75%的麦芽糖醇3.5份、海藻糖1.27份、全脂奶粉0.98份、酥油1.53份、麦芽酚0.015份、无水奶油1.2份、饼干12份、蛋清0.35份、湿明胶0.7份、盐0.025份、白糖2.8份、水0.53份。

[0038] 本发明实施例1-7中湿明胶的制备方法如下:按照明胶和水1:5的比例先向夹层溶胶锅中加入水,开启蒸汽 $\leq 0.2\text{Mpa}$,把水加热到 65°C - 70°C 时关闭蒸汽,打开搅拌,慢慢的加入120冻力明胶,融化30min,使其充分溶解,从视觉看没有颗粒感时关闭搅拌器,放入冷却案台待冷却后得到湿明胶备用。

[0039] 本发明实施例1-7中蛋清需要经过冷处理,具体冷处理方法如下:在生产前八小时,把蛋清拆开放入容器中,加入冷水待蛋清融化彻底后放入不锈钢容器中备用。

[0040] 本发明实施例1-7口感温和的雪花酥的加工工艺包括以下步骤:

[0041] 1) 配制主料:按照比例称取水、白糖、浓度为75%的麦芽糖浆、浓度为75%的麦芽糖醇和海藻糖投入到电磁熬煮锅内备用;

[0042] 2) 配制辅料:按照比例称取全脂奶粉、酥油、麦芽酚、盐和无水奶油投入不锈钢容器中备用;

[0043] 3) 熬煮:把步骤1)中配制好的熬煮锅放在电磁锅上,打开加热开关,用不锈钢铲开

始搅拌,原料融化后形成糖浆,把传感器放入糖浆中,熬煮到110℃时停止加热;

[0044] 4) 搅打:把步骤3)中熬煮好的糖浆倒入搅打器中加入冷却好的湿明胶,开启慢速搅拌1min,待胶体溶解后快速搅拌,加入经过冷处理后的蛋清搅打时间6min,停机,向搅打器中加入步骤2)中配制好的辅料搅拌均匀;

[0045] 5) 混合:将混合搅拌机预热到60-70℃,先将饼干加入到混合搅拌机中,然后将步骤4)搅打好的糖浆慢慢加入,边加入边搅拌,待糖浆加完正反各搅拌2圈,得到糖体;

[0046] 6) 成型:把糖体放入输送带开始成型,把糖体放入输送带前对输送带和成型机进行酒精喷洒消毒,并设置成型机制冷度5℃,然后把糖体输送到压平辊中,按颗粒要求调节糖体厚度,开启压平辊与成型机,在压平辊前用人工撒蔓越莓在糖体表面,经过冷柜切割成型进入包装,其中,在糖体表面蔓越莓的使用量为2%。

[0047] 随机选取选取50名美食爱好者对本发明实施例1-7制得的雪花酥进行感官评价,其评价标准如表1所示:

[0048] 表1:

[0049]

	8-10分	5-7分	1-4分
组织形态	酥脆而不硬	酥脆略硬	硬度大不喜欢
滋味	有独特风味	风味较好	有异味
口感	口感温和甜而不腻	口感好略甜腻	过甜,粘牙

[0050] 本发明实施例1-7感官评价结果如表2所示:

[0051] 表2:

[0052]

	8-10分(人)	5-7分(人)	1-4分(人)
实施例1	40	9	1
实施例2	42	7	1
实施例3	41	8	1
实施例4	42	7	1
实施例5	45	5	0
实施例6	44	6	0
实施例7	43	6	1

[0053] 综上,本发明实施例具有如下有益效果:本发明实施例1-7雪花酥酥脆而不硬,口感温和甜而不腻,有独特风味,深受人们喜爱。

[0054] 需要说明的是,在本文中,诸如第一和第二等之类的关系术语仅仅用来将一个实体或者操作与另一个实体或操作区分开来,而不一定要求或者暗示这些实体或操作之间存在任何这种实际的关系或者顺序。而且,术语“包括”、“包含”或者其任何其他变体意在涵盖非排他性的包含,从而使得包括一系列要素的过程、方法、物品或者设备不仅包括那些要素,而且还包括没有明确列出的其他要素,或者是还包括为这种过程、方法、物品或者设备所固有的要素。在没有更多限制的情况下,由语句“包括一个……”限定的要素,并不排除在包括所述要素的过程、方法、物品或者设备中还存在另外的相同要素。

[0055] 以上实施例仅用以说明本发明的技术方案,而非对其限制;尽管参照前述实施例

对本发明进行了详细的说明,本领域的普通技术人员应当理解:其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换;而这些修改或者替换,并不使相应技术方案的本质脱离本发明各实施例技术方案的精神和范围。