



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107410979 A

(43)申请公布日 2017.12.01

(21)申请号 201710595720.0

(22)申请日 2017.07.20

(71)申请人 合肥瑞和坊食品有限公司

地址 231500 安徽省合肥市庐江县台创园  
阿里山路与龙桥路交口西北

(72)发明人 陈大河

(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 方琦

(51)Int.Cl.

A23L 19/10(2016.01)

A23L 29/00(2016.01)

A23L 27/20(2016.01)

A23P 20/18(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种红薯膨化双层面包的制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种红薯膨化双层面包的制备方法,红薯切块后,于100-110℃下加热10-20分钟后,取出,加入酵母菌和植物乳杆菌室温发酵4-5小时,搅碎,得发酵红薯泥备用;另外取红薯粉膨化后,加入蛋糕预拌粉混匀,加入适量水,揉捏均匀,捏成红薯球,再小火炸熟备用;取低筋面粉、发酵红薯泥、融化的黄油、炼乳、食盐、砂糖、与适量水混合均匀后,揉成面糊备用;在红薯球表面涂上一层起酥油,再于其外面包裹一层制得的面糊,静置30-40分钟后,蒸熟;在蒸熟的面包表面喷涂一层焦糖后即得。

1. 一种红薯膨化双层面包的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1) 红薯切块后,于100-110℃下加热10-20分钟后,取出,加入酵母菌和植物乳杆菌室温发酵4-5小时,搅碎,得发酵红薯泥备用;

(2) 另外取红薯粉膨化后,加入蛋糕预拌粉混匀,加入适量水,揉捏均匀,捏成红薯球,再小火炸熟备用;

(3) 取低筋面粉、发酵红薯泥、融化的黄油、炼乳、食盐、砂糖、与适量水混合均匀后,揉成面糊备用;

(4) 在红薯球表面涂上一层起酥油,再于其外面包裹一层制得的面糊,静置30-40分钟后,蒸熟;

(5) 在蒸熟的面包表面喷涂一层焦糖后即得。

2. 根据权利要求1所述的一种红薯膨化双层面包的制备方法,其特征在于: 其是由下述重量份的原料制得:红薯粉10-20、蛋糕预拌粉20-30、低筋面粉10-20、发酵红薯泥10-20、融化的黄油1-2、炼乳2-4、食盐1-2、砂糖1-3、焦糖1-3。

3. 根据权利要求1所述的一种红薯膨化双层面包的制备方法,其特征在于:所述的焦糖的制备方法为:取等量的白砂糖和红糖融化后即得。

4. 根据权利要求1所述的一种红薯膨化双层面包的制备方法,其特征在于:所述的起酥油的用量为红薯球的1-2%。

## 一种红薯膨化双层面包的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及面包领域,确切地说是一种红薯膨化双层面包的制备方法。

### 背景技术

[0002] 面包,也写作麵包,是一种用五谷(一般是麦类)磨粉制作并加热而制成的食品。以小麦粉为主要原料,以酵母、鸡蛋、油脂、糖、盐等为辅料,加水调制成面团,经过分割、成形、醒发、焙烤、冷却等过程加工而成的焙烤食品。通常,我们提到面包,大都会想到欧美面包或日式的夹馅面包、甜面包等。其实,世界上还有许多特殊种类的面包。世界上广泛使用的制作面包的原料除了黑麦粉、小麦粉以外,还有荞麦粉、糙米粉、玉米粉等。有些面包经酵母发酵,在烘烤过程中变得更加蓬松柔软;还有许多面包恰恰相反,用不着发酵。尽管原料和制作工艺不尽相同,它们都被称为面包。

[0003] 专利CN 102047927A公开了一种膨化玉米粉面包的加工方法,属食品加工技术领域。该方法利用膨化玉米粉、小麦粉加入酒花、酵母经三次发酵后烘烤成型得成品,膨化玉米面包体积大,质地蓬松,在弹性和柔软性上均优于小麦面包,且不易老化,口感好,营养价值高。然而该面包口感粗糙,不细腻。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种红薯膨化双层面包的制备方法

上述目的通过以下方案实现:

一种红薯膨化双层面包的制备方法,其特征在于:

(1) 红薯切块后,于100-110℃下加热10-20分钟后,取出,加入酵母菌和植物乳杆菌室温发酵4-5小时,搅碎,得发酵红薯泥备用;

(2) 另外取红薯粉膨化后,加入蛋糕预拌粉混匀,加入适量水,揉捏均匀,捏成红薯球,再小火炸熟备用;

(3) 取低筋面粉、发酵红薯泥、融化的黄油、炼乳、食盐、砂糖、与适量水混合均匀后,揉成面糊备用;

(4) 在红薯球表面涂上一层起酥油,再于其外面包裹一层制得的面糊,静置30-40分钟后,蒸熟;

(5) 在蒸熟的面包表面喷涂一层焦糖后即得。

[0005] 所述的一种红薯膨化双层面包的制备方法,其特征在于:其是由下述重量份的原料制得:红薯粉10-20、蛋糕预拌粉20-30、低筋面粉10-20、发酵红薯泥10-20、融化的黄油1-2、炼乳2-4、食盐1-2、砂糖1-3、焦糖1-3。

[0006] 所述的一种红薯膨化双层面包的制备方法,其特征在于:所述的焦糖的制备方法为:取等量的白砂糖和红糖融化后即得。

[0007] 所述的起酥油的用量为红薯球的1-2%。

[0008] 本发明的有益效果为:红薯发酵后更好吸收,纤维变细,口感更细腻,小火油炸后,

涂上一层起酥油增加口感的同时使得面糊更好的包覆在其表面,蒸熟后涂上一层焦糖,每一层的口感不同,带来全新的面包口味,增加食欲和使用的风趣。本发明利用素有改善了膨化红薯粉粗糙的口感,同时使得面包更蓬松,入口即化。

### 具体实施方式

[0009] 一种红薯膨化双层面包的制备方法,包括以下步骤:

(1) 红薯切块后,于100℃下加热15分钟后,取出,加入酵母菌和植物乳杆菌室温发酵4小时,搅碎,得发酵红薯泥备用;

(2) 另外取红薯粉膨化后,加入蛋糕预拌粉混匀,加入适量水,揉捏均匀,捏成红薯球,再小火炸熟备用;

(3) 取低筋面粉、发酵红薯泥、融化的黄油、炼乳、食盐、砂糖、与适量水混合均匀后,揉成面糊备用;

(4) 在红薯球表面涂上一层起酥油,再于其外面包裹一层制得的面糊,静置30分钟后,蒸熟;所述的起酥油的用量为红薯球的1-2%;

(5) 在蒸熟的面包表面喷涂一层焦糖后即得。

[0010] 所述的一种红薯膨化双层面包:其是由下述重量(kg)的原料制得:红薯粉15、蛋糕预拌粉25、低筋面粉15、发酵红薯泥15、融化的黄油1、炼乳2、食盐1、砂糖2、焦糖1。

[0011] 所述的焦糖的制备方法为:取等量的白砂糖和红糖融化后即得。