



(19) 中華民國智慧財產局

(12) 新型說明書公告本

(11) 證書號數：TW M657178 U

(45) 公告日：中華民國 113 (2024) 年 06 月 21 日

(21) 申請案號：113202405

(22) 申請日：中華民國 113 (2024) 年 03 月 11 日

(51) Int. Cl. : A21D13/16 (2017.01)

(71) 申請人：陳慶興(中華民國) (TW)

臺中市西屯區長安路二段 318 號

(72) 新型創作人：陳慶興(TW)

(74) 代理人：林永昌

申請專利範圍項數：10 項 圖式數：4 共 13 頁

(54) 名稱

夾心鳳梨酥

(57) 摘要

一種夾心鳳梨酥，其包括二酥餅層與一鳳梨餡料層，其中：兩該酥餅層皆由一麵團所製成，該麵團於混合兩份低筋麵粉與一份高筋麵粉後，加入介於三份至四份之間的微發奶油進行混合，再將該麵團冷卻降溫至可塑形狀態後，依序置入模具內讓該鳳梨餡料層間隔於兩該麵團之間，烘烤後能讓該酥餅層保持高含水量，即能形成該酥餅層與該鳳梨餡料層的穩定結合，藉此不會發生該酥餅層與該鳳梨餡料層分離之情況，更於食用時能每一口皆咬到足量的該鳳梨餡料層，俾以提供一種兼具高烘培良率、美觀與可口之新式鳳梨酥結構。

指定代表圖：

符號簡單說明：

10:酥餅層

20:鳳梨餡料層

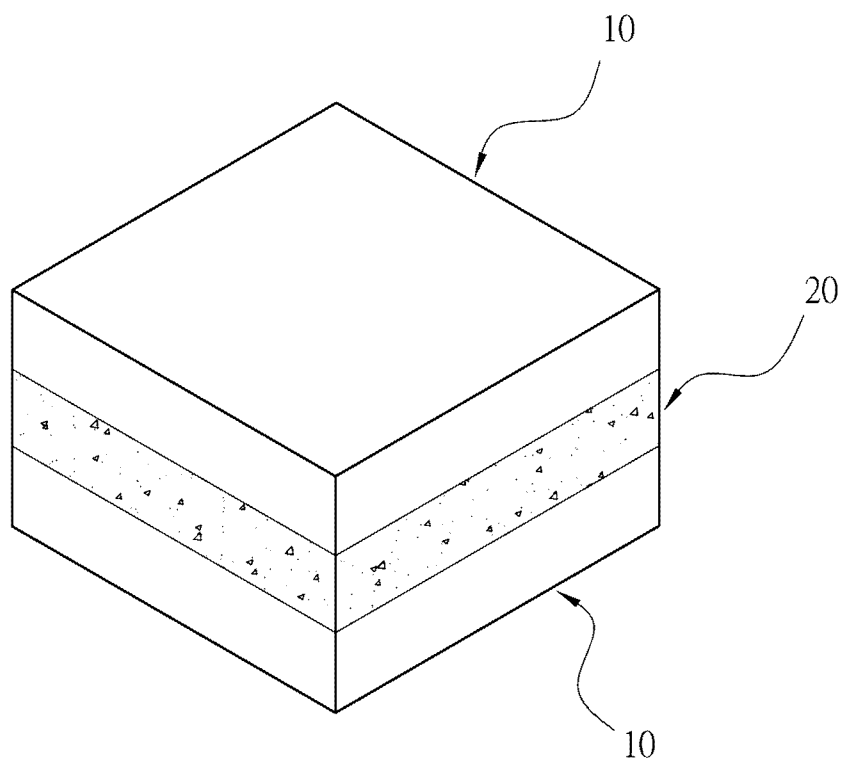


圖1



# 公告本

## 【新型摘要】

M657178

【中文新型名稱】 夾心鳳梨酥

### 【中文】

一種夾心鳳梨酥，其包括二酥餅層與一鳳梨餡料層，其中：兩該酥餅層皆由一麵團所製成，該麵團於混合兩份低筋麵粉與一份高筋麵粉後，加入介於三份至四份之間的微發奶油進行混合，再將該麵團冷卻降溫至可塑形狀態後，依序置入模具內讓該鳳梨餡料層間隔於兩該麵團之間，烘烤後能讓該酥餅層保持高含水量，即能形成該酥餅層與該鳳梨餡料層的穩定結合，藉此不會發生該酥餅層與該鳳梨餡料層分離之情況，更於食用時能每一口皆咬到足量的該鳳梨餡料層，俾以提供一種兼具高烘培良率、美觀與可口之新式鳳梨酥結構。

【指定代表圖】 圖 1

【代表圖之符號簡單說明】

10:酥餅層

20:鳳梨餡料層

## 【新型說明書】

【中文新型名稱】 夾心鳳梨酥

### 【技術領域】

【0001】 本創作係有關於一種鳳梨酥結構，尤指一種兼具高烘培良率、美觀與可口之夾心鳳梨酥。

### 【先前技術】

【0002】 按，習知之鳳梨酥皆是以高筋麵粉製成麵團，再以麵團完全包覆鳳梨餡料後進行烘烤，會採用包覆方式是因為烘烤後的酥餅皮偏硬，酥餅皮與鳳梨餡料容易脫離，導致容易烘培失敗，然而，酥餅皮完全包覆鳳梨餡料的鳳梨酥在食用時，每次咬下鳳梨酥邊緣皆是吃的酥餅皮遠多於鳳梨餡料，故，無法每一口皆吃到等量的鳳梨餡料，這會降低整體的口感與美味程度，因此本創作人為提升其口感，自行研發不易脫離的夾心鳳梨酥，藉此克服習知鳳梨酥長期存在之問題點。

【0003】 有鑑於此，本創作人於多年從事相關產品之製造開發與設計經驗，針對上述之目標，詳加設計與審慎評估後，終得一確具實用性之本創作。

### 【新型內容】

【0004】 本創作所欲解決之技術問題在於針對現有技術存在的上述缺失，提供一種夾心鳳梨酥。

【0005】 其包括二酥餅層與一鳳梨餡料層，其中：兩該酥餅層皆由一麵團所製成，該麵團於混合兩份低筋麵粉與一份高筋麵粉後，加入介於三份至四份之間的微發奶油進行混合，再將該麵團冷卻降溫至可塑形狀態後，依序置入模具內讓該鳳梨餡料層間隔於兩該麵團之間，經過烘烤與脫模後成型互相呈未接觸狀的兩該酥餅層。

【0006】 其中混合製成該麵團的同時加入所需甜度的糖粉，而糖粉中包含有5%至20%份量的海藻糖。

【0007】 其中該鳳梨餡料層加入有複數個果乾，且該果乾佔該鳳梨餡料層總體積的二成至四成之間。

【0008】 其中該鳳梨餡料層混合該果乾時加入適量清酒進行加熱攪拌，使該鳳梨餡料層軟化而均勻分佈該果乾。

【0009】 其中該果乾為花生、堅果、莓乾、龍眼乾或葡萄乾中的任一種或多種。

【0010】 其中該麵團與該鳳梨餡料層置入模具進行烘烤時，在模具上方覆蓋有烤盤，透過加壓方式讓該酥餅層能平整塑形。

【0011】 其中該麵團與該鳳梨餡料層於置入模具前，於模具的內壁噴油，讓成型後的該酥餅層與該鳳梨餡料層能順利脫模。

【0012】 其中該麵團的冷卻降溫包括有第一次降溫程序與第二次降溫程序，該麵團於混合揉麵後進行第一次降溫程序，讓該麵團呈不出油與不沾手的可塑形狀態，取出該麵團進行桿平與壓模分塊後進行第二次降溫程序，使奶油充分吸收至該麵團內。

【0013】其中所使用的低筋麵粉與高筋麵粉於混合前需放置於冷凍環境中保存，藉此降低混合揉麵時該麵團的升溫溫度。

【0014】其中該酥餅層與該鳳梨餡料層的厚度皆佔整體厚度的三分之一，且該該酥餅層與該鳳梨餡料層皆能塑形為相等面積的圓片形或方形。

【0015】本創作的主要目的在於，先以兩份低筋麵粉與一份高筋麵粉的混合改善該麵團的含水量，再添加介於三份至四份之間的微發奶油進行揉麵混合，藉此克服該麵團製作中與烘烤時的保水量不足情況，而保水量不足會導致該酥餅層無法結合該鳳梨餡料層，由於添加過多的微發奶油會產生麵團無法塑形之問題，故再配合對該麵團的冷卻降溫，使該麵團能順利被塑形置入模具中進行烘烤，就能高良率的獲得不會分離之夾心鳳梨酥，產出的夾心鳳梨酥之三層夾心外觀能提高其外觀，更於食用時能每一口皆咬到足量的該鳳梨餡料層，俾以兼具有看起來與吃起來皆是美味可口之優點。

【0016】其他目的、優點和本創作的新穎特性將從以下詳細的描述與相關的附圖更加顯明。

#### 【圖式簡單說明】

圖1 係本創作製成方形體之立體圖。

圖2 係本創作之烘培流程圖。

圖3 係本創作製成圓形體之立體圖。

圖4 係本創作添加果乾之剖視圖。

**【實施方式】**

**【0017】** 為使貴審查委員對本創作之目的、特徵及功效能夠有更進一步之瞭解與認識，以下茲請配合(圖式簡單說明)詳述如後：

**【0018】** 先請由圖1與圖2所示觀之，一種夾心鳳梨酥，其包括二酥餅層10與一鳳梨餡料層20，其中：兩該酥餅層10皆由一麵團11所製成，該麵團11於混合兩份低筋麵粉111與一份高筋麵粉112後，加入介於三份至四份之間的微發奶油113進行混合，再將該麵團11冷卻降溫至可塑形狀態後，依序置入模具內讓該鳳梨餡料層20間隔於兩該麵團11之間，經過烘烤與脫模後成型互相呈未接觸狀的兩該酥餅層10，其中，該酥餅層10與該鳳梨餡料層20的厚度皆佔整體厚度的三分之一，且該該酥餅層10與該鳳梨餡料層20皆能塑形為相等面積的圓片形或方片形(配合圖3所示)，透過上述製程能讓該酥餅層10於烘烤後能保持有高含水量，即能形成該酥餅層10與該鳳梨餡料層20的穩定結合，藉此不會發生該酥餅層10與該鳳梨餡料層20分離之情況，更於食用時能每一口皆咬到足量的該鳳梨餡料層20，俾以提供一種兼具高烘培良率、美觀與可口之新式鳳梨酥結構。

**【0019】** 再進一步說明，請配合圖1與圖2所示觀之，其烘培程序包括以下步驟：

**【0020】** 步驟一：先混合兩份低筋麵粉111與一份高筋麵粉112，只由該高筋麵粉112所製成的該酥餅層10較硬，不容易黏合該鳳梨餡料層20，故本創作混入低筋麵粉111能提升含水量，讓成型的該酥餅層10相對較軟與具有較高的黏合力。

【0021】 步驟二：再於混合麵粉中加入介於三份至四份之間的微發奶油113進行揉麵混合，即低筋麵粉：高筋麵粉：微發奶油等於2：1：3或2：1：4，奶油透過打泡過程形成微發狀態，透過攪拌機能揉麵上述材料形成偏軟的麵團11，其中，所使用的低筋麵粉111與高筋麵粉112於混合前需放置於冷凍環境中保存，藉此降低混合揉麵時該麵團11的升溫溫度，而過高的溫度會使該麵團11過軟而無法成團狀，又混合製成該麵團11的同時加入所需甜度的糖粉114，而該糖粉114中包含有5%至20%份量的海藻糖，海藻糖具有親水性結構，在糖類中最具保水性，透過海藻糖的特性能輔助提高該麵團11的含水量。

【0022】 步驟三：將該麵團11冷卻降溫至可塑形狀態，又該麵團11的冷卻降溫包括有第一次降溫程序與第二次降溫程序，該麵團11於混合揉麵後進行第一次降溫程序，讓該麵團11呈不出油與不沾手的可塑形狀態，取出該麵團11進行桿平與壓模分塊後進行第二次降溫程序，使奶油充分吸收至該麵團11內，這樣能減少烘烤時的水分流失。

【0023】 步驟四：依序將該麵團11與該鳳梨餡料層20置入模具內，讓該鳳梨餡料層20間隔於兩該麵團11之間，透過該鳳梨餡料層20的間隔讓兩該酥餅層10互相呈未接觸狀，使該鳳梨餡料層20間隔於兩該酥餅層10之間。

【0024】 步驟五：將裝有該麵團11與該鳳梨餡料層20的多個模具排列於烤盤上，並置入烤箱中進行烘烤，其中，該麵團11與該鳳梨餡料層20置入模具進行烘烤時，在模具上方另覆蓋有烤盤，透過烤盤的加壓方式讓該酥餅層10能平整塑形，即透過烤盤的下壓讓該酥餅層10向該鳳梨

餡料層20方向膨脹，進而提高該酥餅層10與該鳳梨餡料層20的結合強度。另外，該麵團11與該鳳梨餡料層20於置入模具前，於模具的內壁噴油，讓成型後的該酥餅層10與該鳳梨餡料層20能順利脫模。

【0025】綜上所述，本創作先以兩份低筋麵粉111與一份高筋麵粉112的混合改善該麵團11的含水量，再添加介於三份至四份之間的微發奶油113進行揉麵混合，藉此克服該麵團製作中與烘烤時的保水量不足情況，而保水量不足會導致該酥餅層10無法結合該鳳梨餡料層20，由於添加過多的微發奶油113會產生麵團11無法塑形之問題，故再配合對該麵團11的冷卻降溫，使該麵團11能順利被塑形置入模具中進行烘烤，就能高良率的獲得不會分離之夾心鳳梨酥，產出的夾心鳳梨酥之三層夾心外觀能提高其外觀，更於食用時能每一口皆咬到足量的該鳳梨餡料層20，俾以兼具有看起來與吃起來皆是美味可口之優點。

【0026】再配合圖4所示進行說明，該鳳梨餡料層20加入有複數個果乾21，且該果乾21佔該鳳梨餡料層20總體積的二成至四成之間，又該果乾21可為花生、堅果、莓乾、龍眼乾或葡萄乾中的任一種或多種，藉由果乾21的添加能提高其食用的口感與層次感，同時，透過該果乾21的固體結構能提高該鳳梨餡料層20的支撐性，讓該鳳梨餡料層20於置入模具與烘烤過程中不易凹陷與變形，藉此保持夾心鳳梨酥的完整性。其中，該鳳梨餡料層20混合該果乾21時加入適量清酒進行加熱攪拌，使該鳳梨餡料層20軟化而均勻分佈該果乾21，同時讓該鳳梨餡料層20保有淡淡的清酒香味，使夾心鳳梨酥的色香味俱全。

【0027】 唯以上所述者，僅為本創作之一較佳實施例而已，當不能以之限定本創作實施之範圍；即大凡依本新型申請專利範圍所作之均等變化與修飾，皆應仍屬本新型專利涵蓋之範圍內。

【符號說明】

10:酥餅層

11:麵團

111:低筋麵粉

112:高筋麵粉

113:微發奶油

114:糖粉

20:鳳梨餡料層

21:果乾

## 【新型申請專利範圍】

【請求項1】一種夾心鳳梨酥，其包括二酥餅層與一鳳梨餡料層，其中：兩該酥餅層皆由一麵團所製成，該麵團於混合兩份低筋麵粉與一份高筋麵粉後，加入介於三份至四份之間的微發奶油進行混合，再將該麵團冷卻降溫至可塑形狀態後，依序置入模具內讓該鳳梨餡料層間隔於兩該麵團之間，經過烘烤與脫模後成型互相呈未接觸狀的兩該酥餅層，使該鳳梨餡料層間隔於兩該酥餅層之間。

【請求項2】如請求項1所述的夾心鳳梨酥，其中混合製成該麵團的同時加入所需甜度的糖粉，而糖粉中包含有5%至20%份量的海藻糖。

【請求項3】如請求項1所述的夾心鳳梨酥，其中該鳳梨餡料層加入有複數個果乾，且該果乾佔該鳳梨餡料層總體積的二成至四成之間。

【請求項4】如請求項3所述的夾心鳳梨酥，其中該鳳梨餡料層混合該果乾時加入適量清酒進行加熱攪拌，使該鳳梨餡料層軟化而均勻分佈該果乾。

【請求項5】如請求項4所述的夾心鳳梨酥，其中該果乾為花生、堅果、莓乾、龍眼乾或葡萄乾中的任一種或多種。

【請求項6】如請求項1所述的夾心鳳梨酥，其中該麵團與該鳳梨餡料層置入模具進行烘烤時，在模具上方覆蓋有烤盤，透過加壓方式讓該酥餅層能平整塑形。

【請求項7】如請求項6所述的夾心鳳梨酥，其中該麵團與該鳳梨餡料層於置入模具前，於模具的內壁噴油，讓成型後的該酥餅層與該鳳梨餡料層能順利脫模。

【請求項8】如請求項1所述的夾心鳳梨酥，其中該麵團的冷卻降溫包括有第一次降溫程序與第二次降溫程序，該麵團於混合揉麵後進行第一次降溫程序，讓該麵團呈不出油與不沾手的可塑形狀態，取出該麵團進行桿平與壓模分塊後進行第二次降溫程序，使奶油充分吸收至該麵團內。

【請求項9】如請求項8所述的夾心鳳梨酥，其中所使用的低筋麵粉與高筋麵粉於混合前需放置於冷凍環境中保存，藉此降低混合揉麵時該麵團的升溫溫度。

【請求項10】如請求項1所述的夾心鳳梨酥，其中該酥餅層與該鳳梨餡料層的厚度皆佔整體厚度的三分之一，且該該酥餅層與該鳳梨餡料層皆能塑形為相等面積的圓片形或方片形。

【新型圖式】

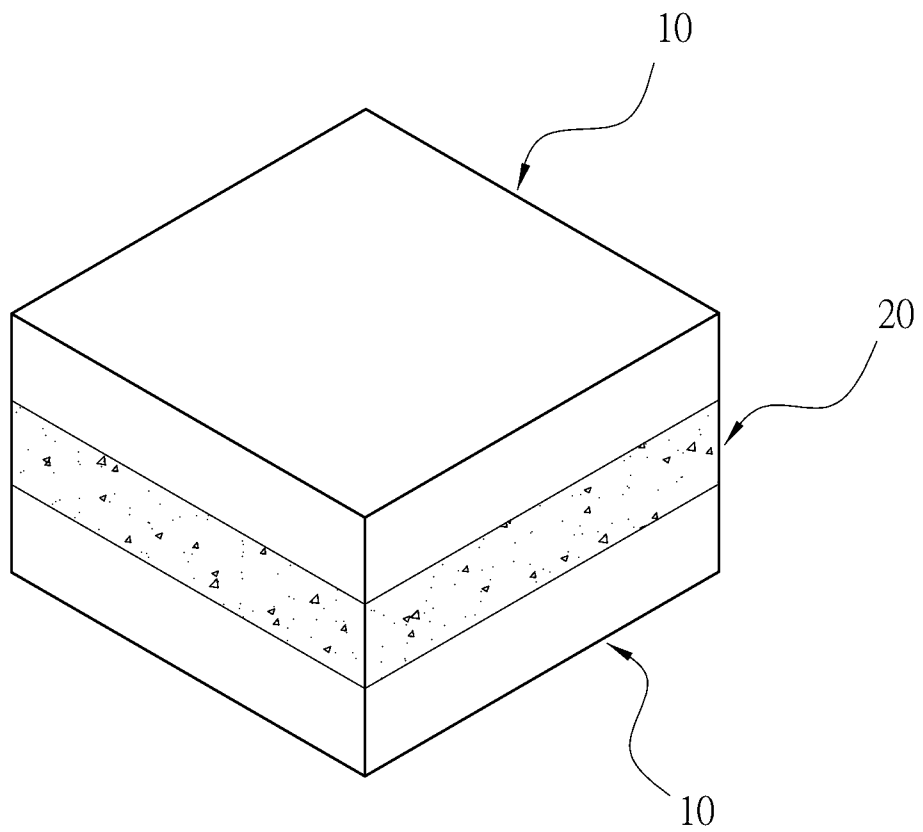


圖1

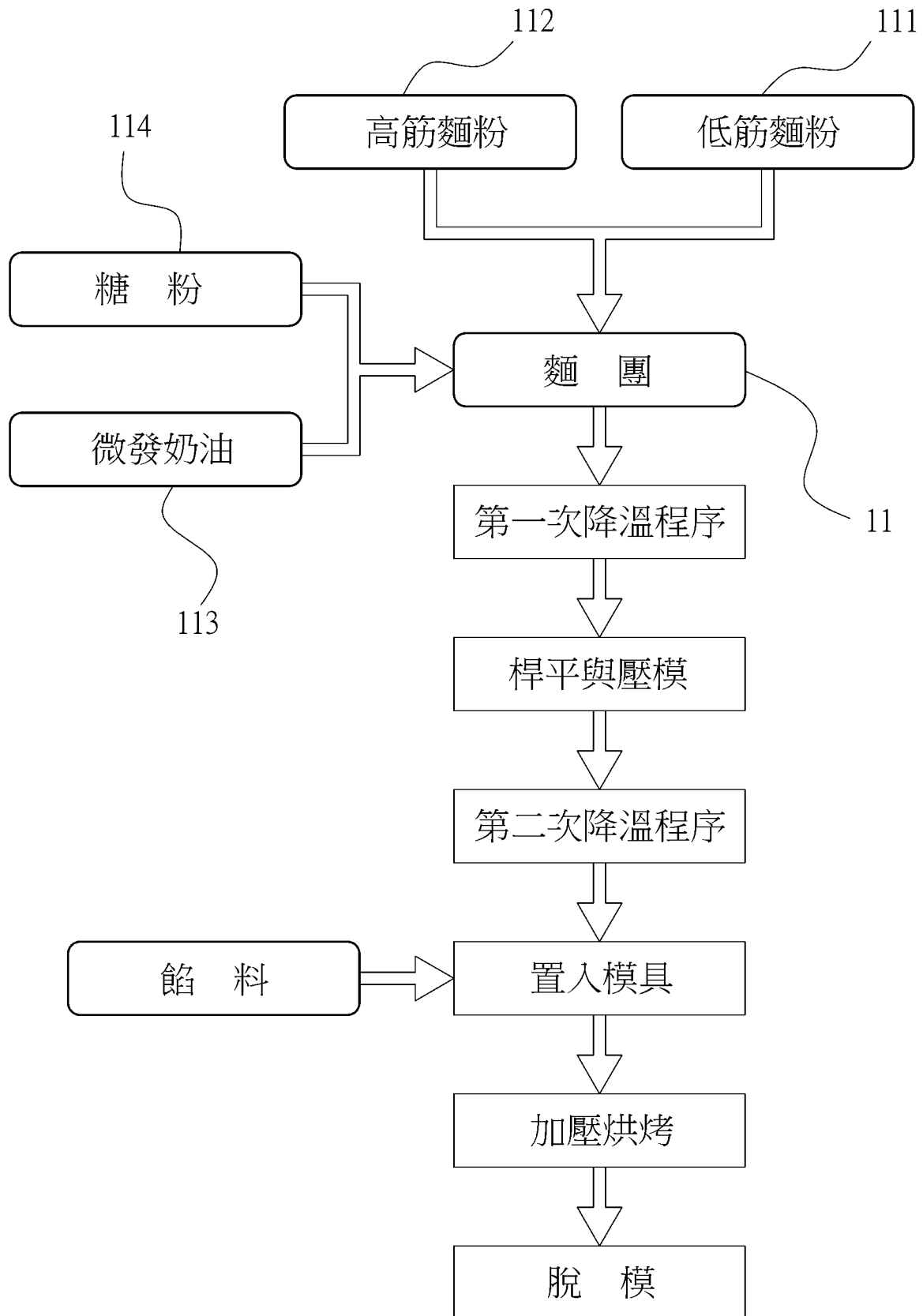


圖2

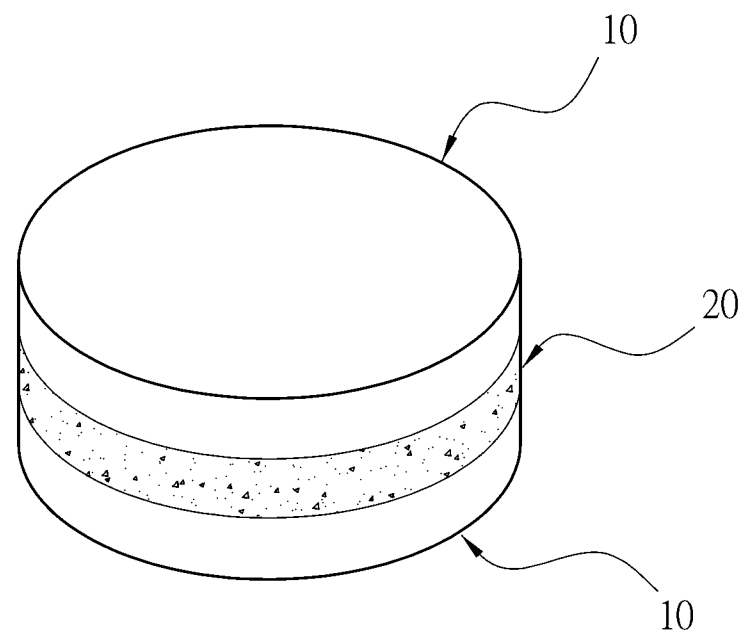


圖3

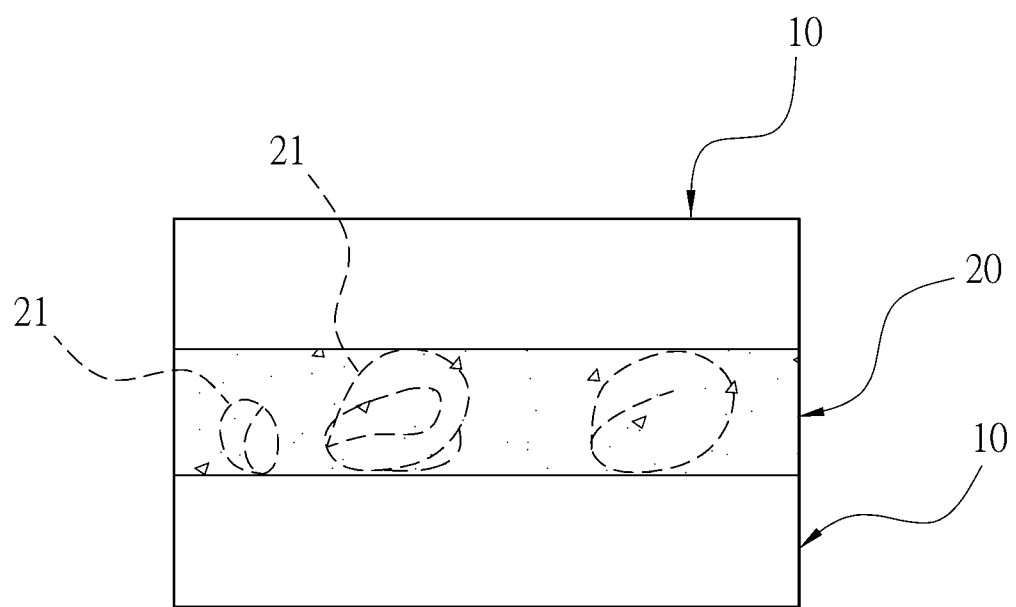


圖4