



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107927070 A

(43)申请公布日 2018.04.20

(21)申请号 201711286224.3

(22)申请日 2017.12.07

(71)申请人 甘宗梦

地址 536000 广西壮族自治区北海市银海区
侨港镇亚平村5号

(72)发明人 甘宗梦

(74)专利代理机构 北京远大卓悦知识产权代理
事务所(普通合伙) 11369

代理人 靳浩

(51)Int.Cl.

A21D 13/06(2017.01)

A21D 2/36(2006.01)

A21D 13/31(2017.01)

A21D 13/38(2017.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

蓝莓面包的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种蓝莓面包的制作方法,包括以下步骤:步骤一、制备蓝莓球;步骤二、将制备果肉滤液和果肉奶渣;步骤三、制备初次发酵面团;步骤四、制备醒发面团,步骤五、制备面包胚,多次烘烤,得到蓝莓果面包。制得的蓝莓面包表皮香脆,面层口感松软、具有淡雅的荷香,局部具有黏甜香滑的口感以及蓝莓的芳香,从嗅觉和味觉上分别给食用者带去不同的美味口感。

1. 一种蓝莓面包的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

步骤一、取蓝莓果肉20重量份切碎,与5重量份的松露粉、7重量份的猴头菇粉、3重量份的番茄粉、3重量份的鸡蛋清液混合搅拌均匀,捏成多个果肉球,将果肉球置于巧克力液中翻滚后在0℃静置10min,然后用糯米皮密封包裹果肉球,得到蓝莓球;

步骤二、将蓝莓果肉、山竹果肉、椰子果肉、龙眼果肉、及酸奶以重量比为18:12:5:7:25混合后进行打浆,得浆料,浆料减压抽滤分离后得果肉滤液和果肉奶渣;

步骤三、取全麦面粉45重量份、高筋面粉18重量份、芡实粉5重量份、红豆粉4重量份、酸角粉4重量份、荞麦粉6重量份、核桃粉3重量份、橡子粉4重量份、苏打粉5重量份、及山梨糖醇3重量份混合得混合粉,向混合粉中边搅拌边加入36℃的荷叶水,揉搓成面团,将面团置于恒温发酵箱内进行初次发酵,取出揉搓40min,得到初次发酵面团,其中,初次发酵过程中调节发酵箱内温度为36℃、相对湿度为80%,发酵时间为2.5h,荷叶水是将荷叶放入沸水中浸泡2h过滤制得,荷叶与水的质量体积比为2:3,荷叶水的加入量是混合粉总重量的55%;

步骤四、将步骤三得到的初次发酵面团擀成面皮,在面皮上均匀的撒一层步骤二得到的果肉奶渣,然后用面皮包裹果肉奶渣卷成具有夹层的面皮卷,将面皮卷置于恒温发酵箱内进行二次发酵,之后取出加入黄油,揉搓20min,醒发30min,得到醒发面团,其中,二次发酵过程中调节发酵箱内温度为42℃、相对湿度为85%,发酵时间为3.5h;

步骤五、将步骤四得到的醒发面团分为多个重量均等的小面团,包裹步骤一制得的蓝莓球,揉成面包胚,然后烘烤23min,烘烤温度为195℃,取出后表面刷一层鸡蛋清液,200℃烘烤2min,得到蓝莓果面包。

2. 如权利要求1所述的蓝莓面包的制作方法,其特征在于,步骤一中巧克力液是将巧克力搅碎置于35℃融化制得。

3. 如权利要求1所述的蓝莓面包的制作方法,其特征在于,步骤一中糯米皮通过如下方法制得:

a、将蒸熟的糯米饭碾碎与土豆粉、白砂糖、水置于密封的搅拌器中进行搅拌制成米浆,之后将米浆平铺在蒸盘中蒸制20min,冷却后得到米皮,其中,搅拌时向搅拌器内持续通入水蒸气,搅拌时间为20min,糯米饭、土豆粉、白砂糖、水的质量比依次为9:3:2:16;

b、将得到的米皮切割成直径为3cm的多个圆片,将多个圆片由下至上依次层层叠放,上下相邻的两层圆片之间涂覆奶泡,然后置于5℃密封静置2h,取出后每一个圆片即为一个糯米皮。

4. 如权利要求1所述的蓝莓面包的制作方法,其特征在于,步骤二中打浆的时间为30min。

5. 如权利要求1所述的蓝莓面包的制作方法,其特征在于,步骤三中向混合粉中加入36℃荷叶水时搅拌的速率为70r/min,搅拌时间为30min。

6. 如权利要求1所述的蓝莓面包的制作方法,其特征在于,步骤四中加入黄油的量是面团总重的12%。

7. 如权利要求1所述的蓝莓面包的制作方法,其特征在于,步骤四中果肉奶渣与面皮的厚度比为1:2。

蓝莓面包的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体涉及一种蓝莓面包的制作方法。

背景技术

[0002] 蓝莓果实中含有丰富的营养成分,具有防止脑神经老化、保护视力、强心、抗癌、软化血管、增强人机体免疫等功能,营养成分高。国内市场上,蓝莓的深加工产品主要为饮料,果酱等,并且由于相关工艺研究缺乏,均存在产品营养成分含量低的问题。随着人民生活水平的提高,西式的餐饮越来越受欢迎,越来越多的人将面包作为早餐的主食之一,然而,现有面包的制作方法是在面粉中加入食用香精、牛奶、菌种等混合均匀,然后加入水揉成团发酵后高温烘焙而成。现有的面包制作方法存在着口味单一、营养不均衡等问题。而将蓝莓与面食结合的加工鲜有研究,对这一类食品进行开发,将会有良好的市场前景。

发明内容

[0003] 本发明的一个目的是解决至少上述问题,并提供至少后面将说明的优点。

[0004] 本发明还有一个目的是提供一种蓝莓面包的制作方法,制得的蓝莓面包表皮香脆,面层口感松软、具有淡雅的荷香,局部具有黏甜香滑的口感,从嗅觉和味觉上分别给食用者带去不同的美味口感。

[0005] 为了实现根据本发明的这些目的和其它优点,提供了一种蓝莓面包的制作方法,包括以下步骤:

[0006] 步骤一、取蓝莓果肉20重量份切碎,与5重量份的松露粉、7重量份的猴头菇粉、3重量份的番茄粉、3重量份的鸡蛋清液混合搅拌均匀,捏成多个果肉球,将果肉球置于巧克力液中翻滚后在0℃静置10min,然后用糯米皮密封包裹果肉球,得到蓝莓球;

[0007] 步骤二、将蓝莓果肉、山竹果肉、椰子果肉、龙眼果肉、及酸奶以重量比为18:12:5:7:25混合后进行打浆,得浆料,浆料减压抽滤分离后得果肉滤液和果肉奶渣;

[0008] 步骤三、取全麦面粉45重量份、高筋面粉18重量份、芡实粉5重量份、红豆粉4重量份、酸角粉4重量份、荞麦粉6重量份、核桃粉3重量份、橡子粉4重量份、苏打粉5重量份、及山梨糖醇3重量份混合得混合粉,向混合粉中边搅拌边加入36℃的荷叶水,揉搓成面团,将面团置于恒温发酵箱内进行初次发酵,取出揉搓40min,得到初次发酵面团,其中,初次发酵过程中调节发酵箱内温度为36℃、相对湿度为80%,发酵时间为2.5h,荷叶水是将荷叶放入沸水中浸泡2h过滤制得,荷叶与水的质量体积比为2:3,荷叶水的加入量是混合粉总重量的55%;

[0009] 步骤四、将步骤三得到的初次发酵面团擀成面皮,在面皮上均匀的撒一层步骤二得到的果肉奶渣,然后用面皮包裹果肉奶渣卷成具有夹层的面皮卷,将面皮卷置于恒温发酵箱内进行二次发酵,之后取出加入黄油,揉搓20min,醒发30min,得到醒发面团,其中,二次发酵过程中调节发酵箱内温度为42℃、相对湿度为85%,发酵时间为3.5h;

[0010] 步骤五、将步骤四得到的醒发面团分为多个重量均等的小面团,包裹步骤一制得

的蓝莓球,揉成面包胚,然后烘烤23min,烘烤温度为195℃,取出后表面刷一层鸡蛋清液,200℃烘烤2min,得到蓝莓果面包。

[0011] 优选的是,步骤一中巧克力液是将巧克力搅碎置于35℃融化制得。

[0012] 优选的是,步骤一中糯米皮通过如下方法制得:

[0013] a、将蒸熟的糯米饭碾碎与土豆粉、白砂糖、水置于密封的搅拌器中进行搅拌制成米浆,之后将米浆平铺在蒸盘中蒸制20min,冷却后得到米皮,其中,搅拌时向搅拌器内持续通入水蒸气,搅拌时间为20min,糯米饭、土豆粉、白砂糖、水的质量比依次为9:3:2:16;

[0014] b、将得到的米皮切割成直径为3cm的多个圆片,将多个圆片由下至上依次层层叠放,上下相邻的两层圆片之间涂覆奶泡,然后置于5℃密封静置2h,取出后每一个圆片即为一个糯米皮。

[0015] 优选的是,步骤二中打浆的时间为30min。

[0016] 优选的是,步骤三中向混合粉中加入36℃荷叶水时搅拌的速率为70r/min,搅拌时间为30min。

[0017] 优选的是,步骤四中加入黄油的量是面团总重的12%。

[0018] 优选的是,步骤四中果肉奶渣与面皮的厚度比为1:2。

[0019] 本发明至少能达到以下有益效果:

[0020] 本发明制得的蓝莓面包以混合粉作为蓝莓面包的主体原料,特别在混合粉内添加芡实粉、酸角粉、橡子粉等,富含多种物质的营养成分,以荷叶水对混合粉进行揉面处理,面团经初次发酵后具有淡淡的荷叶香,将面皮包裹果肉奶渣形成面皮卷后继续进行二次发酵,果肉奶渣作为面皮的发酵剂与面皮同时发酵,进一步改善面皮的质感及气味,最后将发酵后的面皮卷揉面,使果肉奶渣均匀的揉在面团内,提升面团的酥松性,烘烤时在面包表面刷有鸡蛋清液,使得制得的蓝莓面包表皮香脆,面层口感松软、具有淡雅的荷香,局部具有黏甜香滑的口感以及蓝莓的芳香,从嗅觉和味觉上分别给食用者带去不同的美味口感。

[0021] 本发明的蓝莓面包将蓝莓果肉制成有巧克力包裹粘附的蓝莓球,方便讲蓝莓球用糯米皮包裹,又将糯米皮包裹后置于面包胚中,在烘烤的过程中,巧克力由于高温而融化,充分填充在糯米皮内,使糯米皮内的果肉球具有巧克力的香味,烘烤完毕,趁热食用,可以享受到具有黏甜香滑口感的蓝莓面包,冷却至室温,也可以享受到巧克力与果肉融合的美味。本发明食用蒸熟的糯米饭为原料制备的糯米皮具有的糯米的香味更浓,且通过奶泡静置放置,糯米皮不易粘连,且具有奶香味,使得制备的蓝莓面包具有奶香、糯米香、巧克力香、蓝莓香的富有层次的香味。

[0022] 本发明的其它优点、目标和特征将部分通过下面的说明体现,部分还将通过对本实用新型的研究和实践而为本领域的技术人员所理解。

具体实施方式

[0023] 下面结合实施例对本发明做进一步的详细说明,以令本领域技术人员参照说明书文字能够据以实施。

[0024] 需要说明的是,下述实施方案中所述实验方法,如无特殊说明,均为常规方法,所述试剂和材料,如无特殊说明,均可从商业途径获得。

[0025] <实施例1>

[0026] 本发明的一种蓝莓面包的制作方法,包括以下步骤:

[0027] 步骤一、取蓝莓果肉20重量份切碎,与5重量份的松露粉、7重量份的猴头菇粉、3重量份的番茄粉、3重量份的鸡蛋清液混合搅拌均匀,捏成多个果肉球,将果肉球置于巧克力液中翻滚后在0℃静置10min,然后用糯米皮密封包裹果肉球,得到蓝莓球,其中,巧克力液是将巧克力搅碎置于35℃融化制得,糯米皮通过如下方法制得:

[0028] a、将蒸熟的糯米饭碾碎与土豆粉、白砂糖、水置于密封的搅拌器中进行搅拌制成米浆,之后将米浆平铺在蒸盘中蒸制20min,冷却后得到米皮,其中,搅拌时向搅拌器内持续通入水蒸气,搅拌时间为20min,糯米饭、土豆粉、白砂糖、水的质量比依次为9:3:2:16;

[0029] b、将得到的米皮切割成直径为3cm的多个圆片,将多个圆片由下至上依次层层叠放,上下相邻的两层圆片之间涂覆奶泡,然后置于5℃密封静置2h,取出后每一个圆片即为一个糯米皮。

[0030] 步骤二、将蓝莓果肉、山竹果肉、椰子果肉、龙眼果肉、及酸奶以重量比为18:12:5:7:25混合后进行打浆,得浆料,浆料减压抽滤分离后得果肉滤液和果肉奶渣;其中,打浆的时间为30min。

[0031] 步骤三、取全麦面粉45重量份、高筋面粉18重量份、芡实粉5重量份、红豆粉4重量份、酸角粉4重量份、荞麦粉6重量份、核桃粉3重量份、橡子粉4重量份、苏打粉5重量份、及山梨糖醇3重量份混合得混合粉,向混合粉中边搅拌边加入36℃的荷叶水,揉搓成面团,将面团置于恒温发酵箱内进行初次发酵,取出揉搓40min,得到初次发酵面团,其中,初次发酵过程中调节发酵箱内温度为36℃、相对湿度为80%,发酵时间为2.5h,荷叶水是将荷叶放入沸水中浸泡2h过滤制得,荷叶与水的质量体积比为2:3,荷叶水的加入量是混合粉总重量的55%;其中,向混合粉中加入36℃荷叶水时搅拌的速率为70r/min,搅拌时间为30min。

[0032] 步骤四、将步骤三得到的初次发酵面团擀成面皮,在面皮上均匀的撒一层步骤二得到的果肉奶渣,然后用面皮包裹果肉奶渣卷成具有夹层的面皮卷,将面皮卷置于恒温发酵箱内进行二次发酵,之后取出加入黄油,揉搓20min,醒发30min,得到醒发面团,其中,二次发酵过程中调节发酵箱内温度为42℃、相对湿度为85%,发酵时间为3.5h,加入黄油的量是面团总重的12%,果肉奶渣与面皮的厚度比为1:2;

[0033] 步骤五、将步骤四得到的醒发面团分为多个重量均等的小面团,包裹步骤一制得的蓝莓球,揉成面包胚,然后烘烤23min,烘烤温度为195℃,取出后表面刷一层鸡蛋清液,200℃烘烤2min,得到蓝莓果面包。

[0034] <对比试验>

[0035] 对比例1:以全麦面粉45重量份、高筋面粉18重量份、红豆粉4重量份、荞麦粉6重量份、核桃粉3重量份、苏打粉5重量份、及山梨糖醇3重量份混合得混合粉作为制备面包的主体原料,将面团制成面包胚在36℃发酵6h,之后195℃烘烤23min,取出后表面刷一层鸡蛋清液,200℃烘烤2min,得到蓝莓面包。

[0036] 对比例2:不进行步骤四中的二次发酵,其余过程及参数与实施例1相同。

[0037] 对比例3:步骤二中直接将20重量份的蓝莓果肉用传统方法制备的糯米皮包裹置于步骤五的小面团中形成面包胚,其余过程及参数与实施例1相同。传统方法制备糯米皮是以糯米粉制备糯米皮。

[0038] 分别取实施例1、对比例1、对比例2、对比例3制得的蓝莓面包分发给100人进行感

官评价测试,评价者根据自己的喜好对其进行评价,且对结果的评价主要根据不同职业或不同年龄段的人进行感官评价。将感官评价分为4级,评价者根据自己的喜好对其进行评价,结果见表1。

[0039] 表1评价结果

[0040]

	4 分	3 分	2 分	1 分
实施例 1	93 人	4 人	3 人	0 人
对比例 1	0 人	9 人	51 人	40 人
对比例 2	0 人	5 人	53 人	42 人
对比例 3	4 人	83 人	13 人	0 人
1 分--外形有塌陷,表皮硬而无味,面层硬、有酸味,无黏甜香滑的局部口感 2 分--外形完整但不匀称,表皮硬而无味,面层硬、有酸味,无黏甜香滑的局部口感 3 分--外形完整、匀称,表皮香脆,面层松软、有淡淡荷香,无黏甜香滑的局部口感 4 分--外形完整、匀称,表皮香脆、微辣微咸,面层松软、有淡淡荷香及酒香,有黏甜香滑的局部口感				

[0041] 由表1可知,本发明的制备的蓝莓面包有93%的人认为其外形完整、饱满匀称,表皮香脆,面层口感松软、具有淡雅的荷香,局部具有黏甜香滑的口感,高于对比例1、2、3。因此,本发明制得的蓝莓面包通过对面团进行特别处理,并以糯米皮包裹蓝莓球置于面包中,制得的蓝莓面包受到大众的认可,从嗅觉和味觉给食用者带去富有层次的美味口感。

[0042] 同时,将实施例1、对比例1、对比例2、对比例3制得的蓝莓面包分别用密封袋密封,置于5℃保存,以面包变硬、表面长毛为标准判断各自的保质期,实施例1的保质期为12天,对比例1的保质期为4天,对比例2的保质期为4.5天,对比例3在第6天的时候内部用糯米皮包裹的蓝莓有腐臭味、且糯米皮发黄。通过本发明制备的蓝莓面包以荷叶水和面,进行了一系列特别处理,使得最终制得的蓝莓面包保质期长,保鲜度高。

[0043] 尽管本发明的实施方案已公开如上,但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用,它完全可以被适用于各种适合本发明的领域,对于熟悉本领域的人员而言,可容易地实现另外的修改,因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下,本发明并不限于特定的细节。