



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104222241 B

(45)授权公告日 2017.07.25

(21)申请号 201410547124.1

(22)申请日 2014.10.15

(65)同一申请的已公布的文献号
申请公布号 CN 104222241 A

(43)申请公布日 2014.12.24

(73)专利权人 广州酒家集团利口福食品有限公
司
地址 510000 广东省广州市番禺区南村镇
兴南大道565号

(72)发明人 吴小平 何兆强 潘振辉 刘守平
廖德荣 肖海辉 李顺意 梁杏婷

(74)专利代理机构 广州市越秀区哲力专利商标
事务所(普通合伙) 44288
代理人 汤喜友

(51)Int.Cl.

A21D 13/80(2017.01)

A21D 2/34(2006.01)

A21D 13/31(2017.01)

A21D 13/38(2017.01)

(56)对比文件

佚名.《蛋糕月饼改良》.《中国食品报》
.2014,第A6版(添加剂:原配料).

佚名.《蛋糕月饼改良》.《中国食品报》
.2014,第A6版(添加剂:原配料).

审查员 郑晓丽

权利要求书2页 说明书6页

(54)发明名称

一种蛋糕月饼及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种蛋糕月饼及其制备方法,所述蛋糕月饼包括松软口感的馅料和包裹此馅料的蛋糕月饼皮,其中制备蛋糕月饼皮的原料由以重量百分比计的以下组分组成:低筋粉24-26%、高筋粉4-6%、全蛋液20-22%、蛋黄液2-3%、幼砂糖20-22%、起酥油20-22%、奶粉1-2%、盐0.2-0.3%、泡打粉0.4-0.5%,蛋糕油0.1-0.2%、增稠剂0.05-0.08%、防腐剂0.1%。本发明所述的蛋糕月饼在烘烤之前用万能包馅机进行包馅成型,在包馅后直接烘焙,馅料不坠底不变形,同时保留了蛋糕的香甜松软的口感;解决了传统蛋糕保质期短的缺陷,在常温密封包装下保质期可以达到6-12个月。

1. 一种蛋糕月饼,其特征在于,其包括馅料和包裹此馅料的蛋糕月饼皮,其中制备蛋糕月饼皮的原料由以重量百分比计的以下组分组成:

低筋粉24-26%、高筋粉4-6%、全蛋液20-22%、蛋黄液2-3%、幼砂糖20-22%、起酥油20-22%、奶粉1-2%、盐0.2-0.3%、泡打粉0.4-0.5%,蛋糕油0.1-0.2%、增稠剂0.05-0.08%、防腐剂0.1%;

所述馅料由以重量百分比计的以下组分制成:

低筋粉16-26%、高筋粉4-6%、蛋白液15-22%、幼砂糖15-22%、白奶油15-22%、增味剂0-25%、盐0.2-0.3%、蛋糕油0.2-0.3%、增稠剂0.05-0.08%、防腐剂0.1%;

其中蛋糕月饼皮通过以下步骤制作获得:

- 1) 将全蛋液、蛋黄液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散,得混合液;
- 2) 将增稠剂与幼砂糖混合均匀后加入步骤1)的混合液中;
- 3) 用搅拌器调10-15分钟打发混合液与幼砂糖,直至糖全部溶化;
- 4) 将高筋粉、低筋粉、奶粉、泡打粉、盐、防腐剂混合均匀加入步骤3)处理后的混合液内,搅拌器换波板形桨,搅拌均匀,得到基料;
- 5) 将起酥油加热至半凝固状态加入步骤4)的基料中,搅拌均匀,得到皮料;
- 6) 将上述皮料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化;

其中蛋糕月饼馅料通过以下步骤制作获得:

将蛋白液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散成混合乳液,增稠剂与幼砂糖混合均匀后加入混合乳液中,用搅拌器打发蛋白液与幼砂糖,直至幼砂糖全部溶化;然后将高筋粉、低筋粉、增味剂、盐、防腐剂混合均匀加入打发的混合乳液中,搅拌器换成波板形桨,搅拌均匀,加入加热至半凝固状态的白奶油,搅拌均匀,制备好的馅料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化。

2. 根据权利要求1所述的蛋糕月饼,其特征在于,所述增味剂为抹茶粉、玫瑰花馅、椰子粉、椰蓉、芝士粉、苦甜巧克力、鲜奶油、巧克力脆米、可可粉中的一种或者两种以上以任意比混合。

3. 根据权利要求1所述的蛋糕月饼,其特征在于:所述增稠剂为黄原胶、聚丙烯酸钠、卡拉胶、瓜尔豆胶中的一种或两种以上以任意比混合。

4. 根据权利要求1所述的蛋糕月饼,其特征在于:所述防腐剂为山梨酸钾、脱氢醋酸钠中的一种或两种以任意比混合。

5. 如权利要求1-4任一项所述的蛋糕月饼的制备方法,其特征在于,其包括制作蛋糕月饼皮的步骤;和
制作蛋糕月饼馅料的步骤;和
在常温下采用包馅机将蛋糕月饼馅料包裹在蛋糕月饼皮中并制成成型的月饼的步骤;
和

将成型的蛋糕月饼烘烤上色的步骤,以及

在蛋糕月饼的表面烫制花纹的步骤;

其中制作蛋糕月饼皮的步骤顺次包括以下工艺:

- 1) 将全蛋液、蛋黄液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散,得混合液;
- 2) 将增稠剂与幼砂糖混合均匀后加入步骤1)的混合液中;

3) 用搅拌器调10-15分钟打发混合液与幼砂糖,直至糖全部溶化;

4) 将高筋粉、低筋粉、奶粉、泡打粉、盐、防腐剂混合均匀加入步骤3) 处理后的混合液内,搅拌器换波板形桨,搅拌均匀,得到基料;

5) 将起酥油加热至半凝固状态加入步骤4) 的基料中,搅拌均匀,得到皮料;

6) 将上述皮料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化;

其中,制作蛋糕月饼馅料步骤顺次包括以下工艺:

将蛋白液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散成混合乳液,增稠剂与幼砂糖混合均匀后加入混合乳液中,用搅拌器打发蛋白液与幼砂糖,直至幼砂糖全部溶化;然后将高筋粉、低筋粉、增味剂、盐、防腐剂混合均匀加入打发的混合乳液中,搅拌器换成波板形桨,搅拌均匀,加入加热至半凝固状态的白奶油,搅拌均匀,制备好的馅料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化。

一种蛋糕月饼及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,具体涉及一种蛋糕月饼及其制备方法。

背景技术

[0002] 蛋糕是一种面食,通常是甜的,典型的蛋糕是以烤的方式制作出来。蛋糕的材料主要包括了面粉、甜味剂、黏合剂、起酥油、液体、香精和发酵剂。常规的蛋糕原料在处理之后形成糊状,在烘烤之前不能实现包馅,而目前的包馅蛋糕或采用分浆焙烤加馅、或以蛋糕烤熟后注入馅浆或月饼馅料在蛋糕表面涂抹,而且成型方面多以手工为主,蛋糕存放的保质期也都很短。

[0003] 月饼是久负盛名的汉族传统小吃,深受中国人民喜爱。月饼圆又圆,又是合家分吃,象征着团圆和睦,在中秋节这一天是必食之品。古代月饼被作为祭品于中秋节所食。据说中秋节吃月饼的习俗于唐朝开始。北宋之时,在宫廷内流行,但也流传到民间,当时俗称“小饼”和“月团”。发展至明朝则成为全民共同的饮食习俗。时至今日,品种更加繁多,风味因地各异。传统月饼采用小麦面粉作为主要的原料,通过烘培工艺制成,传统的烘培月饼的皮一般口感较为硬实或酥脆,目前还没有出现一种有蛋糕一样松软的月饼。

发明内容

[0004] 为克服现有技术的缺陷,本发明的在于提供一种蛋糕月饼,在烘烤之前实现直接包馅,在包馅后一次性成熟,月饼皮具有蛋糕的松软口感。

[0005] 本发明的另一目的在于提供一种蛋糕月饼的制备方法,制作方法简单,实现直接包馅,通过该方法制作出一种蛋糕口味的月饼。

[0006] 为实现上述目的本发明所采用的技术方案如下:

[0007] 一种蛋糕月饼,其包括松软口感的馅料和包裹此馅料的蛋糕月饼皮,其中制备蛋糕月饼皮的原料由以重量百分比计的以下组分组成:

[0008] 低筋粉24-26%、高筋粉4-6%、全蛋液20-22%、蛋黄液2-3%、幼砂糖20-22%、起酥油20-22%、奶粉1-2%、盐0.2-0.3%、泡打粉0.4-0.5%、蛋糕油0.1-0.2%、增稠剂0.05-0.08%、防腐剂0.1%。

[0009] 本发明所述馅料由以重量百分比计的以下组分制成:

[0010] 低筋粉16-26%、高筋粉4-6%、蛋白液15-22%、幼砂糖15-22%、白奶油15-22%、增味剂0-25%、盐0.2-0.3%、蛋糕油0.2-0.3%、增稠剂0.05-0.08%、防腐剂0.1%。

[0011] 为了获得不同口味的蛋糕月饼,所述增味剂为抹茶粉、玫瑰花馅、椰子粉、椰蓉、芝士粉、苦甜巧克力、鲜奶油、巧克力脆米、可可粉中的一种或者两种以上以任意比混合。

[0012] 作为本发明的一种优选的方案,所述月饼馅料由以重量百分比计的以下组分制成:

[0013] 低筋粉24-26%、高筋粉4-6%、蛋白液20-22%、幼砂糖20-22%、白奶油20-22%、抹茶粉2-3%、盐0.2-0.3%、蛋糕油0.2-0.3%、增稠剂0.05-0.08%、防腐剂0.1%。

[0014] 作为本发明的一种优选的方案,所述月饼馅料由以重量百分比计的以下组分制成:

[0015] 低筋粉22-24%、高筋粉4-6%、蛋白液18-20%、幼砂糖18-20%、白奶油18-20%、玫瑰花馅11-13%、盐0.2-0.3%、蛋糕油0.2-0.3%、增稠剂0.05-0.08%、防腐剂0.1%。

[0016] 作为本发明的一种优选的方案,所述月饼馅料由以重量百分比计的以下组分制成:

[0017] 低筋粉20-22%、高筋粉4-5%、蛋白液16-18%、幼砂糖16-18%、白奶油16-18%、椰子粉7-9%、椰蓉11-13%、盐0.2-0.3%、蛋糕油0.2-0.3%、增稠剂0.05-0.08%、防腐剂0.1%。

[0018] 作为本发明的一种优选的方案,所述月饼馅料由以重量百分比计的以下组分制成:

[0019] 低筋粉19-22%、高筋粉4-5%、蛋白液16-18%、幼砂糖16-18%、白奶油16-18%、芝士粉20-23%、盐0.2-0.3%、蛋糕油0.2-0.3%、增稠剂0.05-0.08%、防腐剂0.1%。

[0020] 作为本发明的一种优选的方案,所述月饼馅料由以重量百分比计的以下组分制成:

[0021] 低筋粉20-22%、高筋粉4-5%、蛋白液17-19%、幼砂糖17-19%、苦甜巧克力13-15%、鲜奶油3-4%、巧克力脆米13-15%、可可粉2-3%、奶粉1-2%、盐0.2-0.3%、蛋糕油0.2-0.3%、增稠剂0.05-0.08%、防腐剂0.1%。

[0022] 本发明所述的蛋糕月饼的制备方法,其包括

[0023] 制作蛋糕月饼皮的步骤;和

[0024] 制作蛋糕月饼馅料的步骤;和

[0025] 在常温下采用包馅机将月饼馅料包裹在蛋糕中并制成成型的月饼的步骤;和

[0026] 将成型的月饼烘烤上色的步骤,以及

[0027] 在蛋糕月饼的表面烫制花纹的步骤。

[0028] 在本发明中,制作蛋糕月饼皮的步骤顺次包括以下工艺:

[0029] 1) 将全蛋液、蛋黄液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散,得混合液;

[0030] 2) 将增稠剂与幼砂糖混合均匀后加入步骤1)的混合液中;

[0031] 3) 用搅拌器调10-15分钟打发混合液与幼砂糖,直至糖全部溶化;

[0032] 4) 将高筋粉、低筋粉、奶粉、泡打粉、盐、防腐剂混合均匀加入步骤3)处理后的混合液内,搅拌器换波板形桨,搅拌均匀,得到基料;

[0033] 5) 将起酥油加热至半凝固状态加入步骤4)的基料中,搅拌均匀,得到皮料;

[0034] 6) 将上述皮料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化。

[0035] 在本发明中,制作蛋糕月饼馅料步骤顺次包括以下工艺:

[0036] 将蛋白液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散成混合乳液,增稠剂与幼砂糖混合均匀后加入混合乳液中,用搅拌器打发蛋白液与幼砂糖,直至幼砂糖全部溶化;然后将高筋粉、低筋粉、增味剂、盐、防腐剂混合均匀加入打发的混合乳液中,搅拌器换成波板形桨,搅拌均匀,加入加热至半凝固状态的白奶油,搅拌均匀,制备好的馅料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化。

[0037] 相比现有技术,本发明的有益效果在于:

[0038] 1. 本发明所述的蛋糕月饼是一种以蛋糕质地为外皮包馅的月饼,皮和馅料都具有蛋糕配方和口感风味具有蛋糕特点的包馅焙烤食品,能在室温下采用万能包馅机成型,常温存放保质期达6-12个月;

[0039] 2. 本发明所述的蛋糕月饼实现了在烘烤前直接包馅后一次性成熟,不用注馅,延长了产品的保质期;

[0040] 3. 本发明所述的蛋糕月饼与传统蛋糕相比,解决了传统蛋糕生浆无法包馅的缺陷,用万能包馅机进行包馅成型,可以实现机械化生产;

[0041] 4. 由于馅料采用特定的配方与蛋糕月饼皮同时采用打发工艺,使得本发明所述的蛋糕月饼在烘烤过程中,馅料与蛋糕月饼皮一同膨胀,馅料不坠底不变形,避免出现馅料与蛋糕月饼皮分离的情况。

[0042] 下面结合具体的实施方式对本发明作进一步详细说明。

具体实施方式

[0043] 实施例1

[0044] 一种抹茶馅蛋糕月饼,其包括月饼馅料和包裹月饼馅料的蛋糕月饼皮,其中制备蛋糕月饼皮的原料由以重量百分比计的以下组分组成:

[0045] 低筋粉26%、高筋粉5%、全蛋液21%、蛋黄液3%、幼砂糖20%、起酥油21.95%、奶粉2%、盐0.2%、泡打粉0.5%,蛋糕油0.2%、黄原胶0.05%、山梨酸钾0.05%、脱氢醋酸钠0.05%;

[0046] 制备所述月饼馅由以重量百分比计的以下组分组成:低筋粉24%、高筋粉6%、蛋白液22%、幼砂糖21.35%、白奶油21%、抹茶粉5%、盐0.3%、蛋糕油0.2%、黄原胶0.05%、山梨酸钾0.05%、脱氢醋酸钠0.05%组成;

[0047] 其制备方法包括以下步骤:

[0048] 1) 蛋糕月饼皮的制备方法如下:

[0049] 全蛋液、蛋黄液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散,得混合蛋液;然后将黄原胶与幼砂糖混合均匀后加入打散的混合液中,用搅拌器调快档10-15分钟打发全蛋液与幼砂糖,直至糖全部溶化,然后加入高筋粉、低筋粉、奶粉、泡打粉、盐、山梨酸钾、脱氢醋酸钠搅拌器换成波板形桨,继续搅拌均匀;再加入加热至半凝固状态的起酥油;制作好的皮料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化;

[0050] 2) 蛋糕月饼馅的制作:

[0051] 将蛋白液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散成混合乳液,黄原胶与幼砂糖混合均匀后加入混合乳液中,用搅拌器调快档15分钟打发蛋白液与幼砂糖,直至糖全部溶化;然后将高筋粉、低筋粉、抹茶粉、盐、山梨酸钾、脱氢醋酸钠混合均匀加入打发的混合乳液中,搅拌器换成波板形桨,搅拌均匀,加入加热至半凝固状态的白奶油,搅拌均匀,制备好的馅料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化;

[0052] 3) 成型:在21℃的环境下,使用雷恩500包馅机,按皮60%,馅40%的比例包制成型;

[0053] 4) 烘烤:将成型的月饼在面火150℃、底火170℃的烤箱中烘烤40分钟;

[0054] 5) 烫花纹:在烘烤好的月饼表面烫伤花纹;

[0055] 6) 包装:将步骤5)做好的月饼独立包装,放入月饼托和包装的脱氧剂。

[0056] 实施例2

[0057] 一种玫瑰花馅蛋糕月饼,其包括月饼馅料和包裹月饼馅料的蛋糕月饼皮,其中制备蛋糕月饼皮的原料由以重量百分比计的以下组分组成:

[0058] 低筋粉26%、高筋粉5%、全蛋液21.92%、蛋黄液3%、幼砂糖22%、起酥油20%、奶粉2%、盐0.3%、泡打粉0.4%,蛋糕油0.2%、黄原胶0.08%、山梨酸钾0.02%、脱氢醋酸钠0.08%;

[0059] 制备所述月饼馅由以重量百分比计的以下组分组成:

[0060] 低筋粉24%、高筋粉6%、蛋白液20%、幼砂糖20%、白奶油18%、玫瑰花馅11.35%、盐0.3%、蛋糕油0.2%、黄原胶0.05%、山梨酸钾0.02%、脱氢醋酸钠0.08%组成;

[0061] 其制备方法包括以下步骤:

[0062] 1) 蛋糕的制备方法如下:

[0063] 全蛋液、蛋黄液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散,得混合蛋液;然后将黄原胶与幼砂糖混合均匀后加入打散的混合液中,用搅拌器调快档10分钟打发全蛋液与幼砂糖,直至糖全部溶化,然后加入高筋粉、低筋粉、奶粉、泡打粉、盐、山梨酸钾、脱氢醋酸钠搅拌器换成波板形桨,继续搅拌均匀;再加入加热至半凝固状态的起酥油;制作好的皮料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化;

[0064] 2) 蛋糕月饼馅的制作:

[0065] 将蛋白液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散成混合乳液,黄原胶与幼砂糖混合均匀后加入混合乳液中,用搅拌器调快档15分钟打发蛋白液与幼砂糖,直至糖全部溶化;然后将高筋粉、低筋粉、盐、山梨酸钾、脱氢醋酸钠混合均匀加入打发的混合乳液中,搅拌器换成波板形桨,搅拌均匀,加入加热至半凝固状态的白奶油,搅拌均匀后加入玫瑰花馅,再次搅拌均匀,制备好的馅料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化;

[0066] 3) 成型:在21℃的环境下,使用雷恩500包馅机,按皮60%,馅40%的比例包制成型;

[0067] 4) 烘烤:将成型的月饼在面火150℃、底火170℃的烤箱中烘烤40分钟;

[0068] 5) 烫花纹:在烘烤好的月饼表面烫伤花纹;

[0069] 6) 包装:将步骤5)做好的月饼独立包装,放入月饼托和包装的脱氧剂。

[0070] 实施例3

[0071] 一种椰蓉馅蛋糕月饼,其包括月饼馅料和包裹月饼馅料的蛋糕月饼皮,其中制备蛋糕月饼皮的原料由以重量百分比计的以下组分组成:

[0072] 低筋粉26%、高筋粉4%、全蛋液22%、蛋黄液3%、幼砂糖20%、起酥油21.85%、奶粉2%、盐0.3%、泡打粉0.5%,蛋糕油0.2%、聚丙烯酸钠0.05%、山梨酸钾0.06%、脱氢醋酸钠0.04%;

[0073] 制备所述月饼馅由以重量百分比计的以下组分组成:

[0074] 低筋粉20%、高筋粉5%、蛋白液18%、幼砂糖18%、白奶油18%、椰子粉9%、椰蓉11.34%、盐0.3%、蛋糕油0.2%、聚丙烯酸钠0.06%、山梨酸钾0.06%、脱氢醋酸钠0.04%组成;

[0075] 其制备方法包括以下步骤:

[0076] 1) 蛋糕月饼皮的制备方法如下:

[0077] 全蛋液、蛋黄液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散,得混合蛋液;然后将聚丙烯酸钠与幼砂糖混合均匀后加入打散的混合液中,用搅拌器调快档10分钟打发全蛋液与幼砂糖,直至糖全部溶化,然后加入高筋粉、低筋粉、奶粉、泡打粉、盐、山梨酸钾、脱氢醋酸钠搅拌器换成波板形桨,继续搅拌均匀;再加入加热至半凝固状态的起酥油;制作好的皮料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化;

[0078] 2) 蛋糕月饼馅的制作:

[0079] 将蛋白液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散成混合乳液,聚丙烯酸钠与幼砂糖混合均匀后加入混合乳液中,用搅拌器调快档10分钟打发蛋白液与幼砂糖,直至糖全部溶化;然后将高筋粉、低筋粉、椰子粉、椰蓉盐、山梨酸钾、脱氢醋酸钠混合均匀加入打发的混合乳液中,搅拌器换成波板形桨,搅拌均匀,加入加热至半凝固状态的白奶油,搅拌均匀,制备好的馅料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化;

[0080] 3) 成型:在21℃的环境下,使用雷恩500包馅机,按皮60%,馅40%的比例包制成型;

[0081] 4) 烘烤:将成型的月饼在面火150℃、底火170℃的烤箱中烘烤40分钟;

[0082] 5) 烫花纹:在烘烤好的月饼表面烫伤花纹;

[0083] 6) 包装:将步骤) 只做好的月饼独立包装,放入月饼托和包装的脱氧剂。

[0084] 实施例4

[0085] 一种芝士馅蛋糕月饼,其包括月饼馅料和包裹月饼馅料的蛋糕月饼皮,其中制备蛋糕月饼皮的原料由以重量百分比计的以下组分组成:

[0086] 低筋粉24%、高筋粉6%、全蛋液22%、蛋黄液3%、幼砂糖20%、起酥油22%、奶粉1.85%、盐0.3%、泡打粉0.5%,蛋糕油0.2%、黄原胶0.05%、瓜尔豆胶0.03%山梨酸钾0.08%、脱氢醋酸钠0.02%;

[0087] 制备所述月饼馅由以重量百分比计的以下组分组成:

[0088] 低筋粉22%、高筋粉4.35%、蛋白液18%、幼砂糖18%、白奶油16%、芝士粉21%、盐0.3%、蛋糕油0.2%、黄原胶0.05%、瓜尔豆胶0.03%山梨酸钾0.08%、脱氢醋酸钠0.02%组成;

[0089] 其制备方法包括以下步骤:

[0090] 1) 蛋糕月饼皮的制备方法如下:

[0091] 全蛋液、蛋黄液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散,得混合蛋液;然后将黄原胶、瓜尔豆胶与幼砂糖混合均匀后加入打散的混合液中,用搅拌器调快档15分钟打发全蛋液与幼砂糖,直至糖全部溶化,然后加入高筋粉、低筋粉、奶粉、泡打粉、盐、山梨酸钾、脱氢醋酸钠搅拌器换成波板形桨,继续搅拌均匀;再加入加热至半凝固状态的起酥油;制作好的皮料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化;

[0092] 2) 蛋糕月饼馅的制作:

[0093] 将蛋白液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散成混合乳液,黄原胶、瓜尔豆胶与幼砂糖混合均匀后加入混合乳液中,用搅拌器调快档10分钟打发蛋白液与幼砂糖,直至糖全部溶化;然后将高筋粉、低筋粉、芝士粉、山梨酸钾、脱氢醋酸钠混合均匀加入打发的混合乳液中,搅拌器换成波板形桨,搅拌均匀,加入加热至半凝固状态的白奶油,搅拌均匀,制备好

的馅料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化；

[0094] 3) 成型：在21℃的环境下，使用雷恩500包馅机，按皮60%，馅40%的比例包制成型；

[0095] 4) 烘烤：将成型的月饼在面火150℃、底火170℃的烤箱中烘烤40分钟；

[0096] 5) 烫花纹：在烘烤好的月饼表面烫伤花纹；

[0097] 6) 包装：将步骤5)做好的月饼独立包装，放入月饼托和包装的脱氧剂。

[0098] 实施例5

[0099] 一种巧克力馅蛋糕月饼，其包括月饼馅料和包裹月饼馅料的蛋糕月饼皮，其中制备蛋糕月饼皮的原料由以重量百分比计的以下组分组成：

[0100] 低筋粉26%、高筋粉5.02%、全蛋液22%、蛋黄液2%、幼砂糖22%、起酥油20%、奶粉2%、盐0.2%、泡打粉0.5%，蛋糕油0.1%、黄原胶0.08%、山梨酸钾0.05%、脱氢醋酸钠0.05%；

[0101] 制备所述月饼馅由以重量百分比计的以下组分组成：

[0102] 低筋粉22%、高筋粉4%、蛋白液19%、幼砂糖17%、苦甜巧克力15%、鲜奶油3%、巧克力脆米15%、可可粉3%、奶粉1.34%、盐0.2%、蛋糕油0.3%、黄原胶0.06%、山梨酸钾0.05%、脱氢醋酸钠0.05%组成；

[0103] 其制备方法包括以下步骤：

[0104] 1) 蛋糕月饼皮的制备方法如下：

[0105] 全蛋液、蛋黄液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散，得混合蛋液；然后将黄原胶与幼砂糖混合均匀后加入打散的混合液中，用搅拌器调快档15分钟打发全蛋液与幼砂糖，直至糖全部溶化，然后加入高筋粉、低筋粉、奶粉、泡打粉、盐、山梨酸钾、脱氢醋酸钠搅拌器换成波板形桨，继续搅拌均匀；再加入加热至半凝固状态的起酥油；制作好的皮料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化；

[0106] 2) 月饼馅的制作：

[0107] 将蛋白液、蛋糕油放入搅拌器内轻微搅拌打散成混合乳液，黄原胶与幼砂糖混合均匀后加入混合乳液中，用搅拌器调快档15分钟打发蛋白液与幼砂糖，直至糖全部溶化；然后将高筋粉、低筋粉、可可粉、奶粉、山梨酸钾、脱氢醋酸钠混合均匀加入打发的混合乳液中，搅拌器换成波板形桨，搅拌均匀；苦甜巧克力加热溶解加入鲜奶油搅拌均匀至半凝固状态加入到上述的基料中搅拌均匀后加入巧克力脆米并再次搅拌均匀，制备好的馅料放置温度为0-5℃的高温冷库中熟化；

[0108] 3) 成型：在21℃的环境下，使用雷恩500包馅机，按皮60%，馅40%的比例包制成型；

[0109] 4) 烘烤：将成型的月饼在面火180℃、底火190℃的烤箱中烘烤30分钟；

[0110] 5) 烫花纹：在烘烤好的月饼表面烫伤花纹；

[0111] 6) 包装：将步骤5)做好的月饼独立包装，放入月饼托和包装的脱氧剂。

[0112] 上述实施方式仅为本发明的优选实施方式，不能以此来限定本发明保护的范围，本领域的技术人员在本发明的基础上所做的任何非实质性的变化及替换均属于本发明所要求保护的范畴。