



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105638830 A

(43) 申请公布日 2016.06.08

(21) 申请号 201510997807.1

(22) 申请日 2015.12.25

(71) 申请人 安徽师范大学

地址 241000 安徽省芜湖市北京东路1号

(72) 发明人 李圣楠 李巧凤

(74) 专利代理机构 北京元本知识产权代理事务
所 11308

代理人 范奇

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

权利要求书2页 说明书3页

(54) 发明名称

一种低糖红枣番茄酥饼及其制备方法

(57) 摘要

一种低糖红枣番茄酥饼及其制备方法,包括以下重量份数的原料,水油皮:黄豆粉80-90份,荞麦粉10-15份,燕麦粉10-15份,黄油30-35份,木糖醇30-35份,活性干酵母1-1.5份,玫瑰花茶水50-60份;油酥:黄豆粉80-90份,荞麦粉10-15份,燕麦粉10-15份,黄油100-110份;馅料:红枣15-20份,番茄30-40份,木糖醇10-25份,黄原胶0.1-0.3份,羧甲基纤维素钠0.1-0.3份,柠檬酸0.3-0.7份,成品番茄酱4-5份,糯米粉5-10份。甄选低糖类食材,降低了酥饼的含糖量,并通过科学的加工工艺,将其与酥饼完美结合,制成营养酥饼口感香甜,适宜糖尿病人群食用。

1. 一种低糖红枣番茄酥饼,其特征在于,包括以下重量份数的原料:

(1)皮料:

A、水油皮:黄豆粉80-90份,荞麦粉10-15份,燕麦粉10-15份,黄油30-35份,木糖醇30-35份,活性干酵母1-1.5份,玫瑰花茶水50-60份;

B、油酥:黄豆粉80-90份,荞麦粉10-15份,燕麦粉10-15份,黄油100-110份;

(2)馅料:

红枣15-20份,番茄30-40份,木糖醇10-25份,黄原胶0.1-0.3份,羧甲基纤维素钠0.1-0.3份,柠檬酸0.3-0.7份,成品番茄酱4-5份,糯米粉5-10份。

2. 根据权利要求1所述的一种低糖红枣番茄酥饼,其特征在于,包括以下重量份数的原料:

(1)皮料:

A、水油皮:黄豆粉80份,荞麦粉10份,燕麦粉10份,黄油30份,木糖醇30份,活性干酵母1份,玫瑰花茶水50份;

B、油酥:黄豆粉80份,荞麦粉10份,燕麦粉10份,黄油100份;

(2)馅料:

红枣15份,番茄30份,木糖醇10份,黄原胶0.1份,羧甲基纤维素钠0.1份,柠檬酸0.3份,成品番茄酱4份,糯米粉5份。

3. 根据权利要求1所述的一种低糖红枣番茄酥饼,其特征在于,包括以下重量份数的原料:

(1)皮料:

A、水油皮:黄豆粉90份,荞麦粉15份,燕麦粉15份,黄油35份,木糖醇35份,活性干酵母1.5份,玫瑰花茶水60份;

B、油酥:黄豆粉90份,荞麦粉15份,燕麦粉15份,黄油110份;

(2)馅料:

红枣20份,番茄40份,木糖醇25份,黄原胶0.3份,羧甲基纤维素钠0.3份,柠檬酸0.7份,成品番茄酱5份,糯米粉10份。

4. 一种权利要求1-3任一项所述的低糖红枣番茄酥饼的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

A、将水油皮、油酥分别和好面,盖上保鲜膜,发酵25-30min;

B、将水油皮和油酥分别等分,取一份水油皮擀成圆片状面皮,所述面皮包裹一份油酥后按扁并擀成长条型面皮,将长条形面皮从一头向另一头卷成球状,再将其按扁并擀成长条型面皮,再将长条形面皮从一头向另一头卷成球状,最后盖上保鲜膜饧面30-35min,制得皮料;

C、将红枣去核、番茄切成块,混合后用打浆机打成浆,制成浆后用旺火煮沸5-10min,再用文火加热15-20min,加热过程中分3次加入木糖醇,最后加入黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、成品番茄酱,搅拌至均匀,得果酱;

D、将锅底抹上一层橄榄油,放入糯米粉炒至微黄色,并将其加入果酱中,制得馅料;

E、将皮料擀成圆片状面皮,包入馅料制成饼,面皮收口在饼底,所述的馅料与面皮重量比为1:1-1:1.2;

F、将饼放入铺有油纸的烤盘中,烘烤15-20min,温度控制在180-190℃,烘烤中间翻一次面;

G、冷却、包装,制得一种低糖红枣番茄酥饼。

一种低糖红枣番茄酥饼及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于焙烤食品领域,具体涉及一种低糖红枣番茄酥饼及其制备方法。

背景技术

[0002] 红枣味甘性温、归脾胃经,有补中益气、养血安神、缓和药性的功能;现代的药理学发现,红枣含有蛋白质、脂肪、有机酸、多种微量钙以及氨基酸等丰富的营养成份。红枣是一种营养佳品,被誉为“百果之王”。红枣含有丰富的维生素A、B、C等人体必须的多种维生素和18种氨基酸、矿物质,其中维生素C(抗坏血酸)的含量竟高达葡萄、苹果的70~80倍,维生素P的含量也很高,这两种维生素对防癌和预防高血压、高血脂都有一定作用。老年体弱者食用红枣,能增强体质,延缓衰老。

[0003] 番茄富含胡萝卜素、维生素C、维生素B、维生素B2、钙、磷、钾、镁、铁、锌、铜、碘等多种元素,还含有蛋白质、有机酸、纤维素。番茄营养丰富,风味独特,具有减肥瘦身、消除疲劳、增进食欲的作用,还具有提高对蛋白质的消化、减少胃胀食积等功效。由于番茄中维生素A、维生素C的比例合适,所以常吃可增强小血管功能,预防血管老化。番茄中的类黄酮,既有降低毛细血管的通透性和防止其破裂的作用,还有预防血管硬化的特殊功效,可以预防宫颈癌、膀胱癌和胰腺癌等疾病。

[0004] 目前市场上销售的酥饼大多口味单一,不能满足不同人群对不同口味酥饼的需求,且市面上的酥饼大多为高热量、高蛋白、高油、高糖食品,对人体健康有不良影响,更不适合高糖及糖尿病人群食用。因此开发一种具有优质口感的低糖酥饼具有重要意义。

发明内容

[0005] 根据现有技术中存在的问题,本发明提供了一种低糖红枣番茄酥饼。

[0006] 本发明采用的技术方案为:

[0007] 一种低糖红枣番茄酥饼,包括以下重量份数的原料:

[0008] (1)皮料:

[0009] A、水油皮:黄豆粉80-90份,荞麦粉10-15份,燕麦粉10-15份,黄油30-35份,木糖醇30-35份,活性干酵母1-1.5份,玫瑰花茶水50-60份;

[0010] B、油酥:黄豆粉80-90份,荞麦粉10-15份,燕麦粉10-15份,黄油100-110份;

[0011] (2)馅料:

[0012] 红枣15-20份,番茄30-40份,木糖醇10-25份,黄原胶0.1-0.3份,羧甲基纤维素钠0.1-0.3份,柠檬酸0.3-0.7份,成品番茄酱4-5份,糯米粉5-10份。

[0013] 一种低糖红枣番茄酥饼的制备方法,包括以下步骤:

[0014] A、将水油皮、油酥分别和好面,盖上保鲜膜,发酵25-30min;

[0015] B、将水油皮和油酥分别等分,取一份水油皮擀成圆片状面皮,所述面皮包裹一份油酥后按扁并擀成长条型面皮,将长条形面皮从一头向另一头卷成球状,再将其按扁并擀成长条型面皮,再将长条形面皮从一头向另一头卷成球状,最后盖上保鲜膜饧面30-35min,

制得皮料；

[0016] C、将红枣去核、番茄切成块，混合后用打浆机打成浆，制成浆后用旺火煮沸5-10min，再用文火加热15-20min，加热过程中分3次加入木糖醇，最后加入黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、成品番茄酱，搅拌至均匀，得果酱；

[0017] D、将锅底抹上一层橄榄油，放入糯米粉炒至微黄色，并将其加入果酱中，制得馅料；

[0018] E、将皮料擀成圆片状面皮，包入馅料制成饼，面皮收口在饼底，所述的馅料与面皮重量比为1:1-1:1.2；

[0019] F、将饼放入铺有油纸的烤盘中，烘烤15-20min，温度控制在180-190℃，烘烤中间翻一次面；

[0020] G、冷却、包装，制得一种低糖红枣番茄酥饼。

[0021] 本发明的有益效果在于：选用黄豆粉、荞麦粉、燕麦粉替代小麦粉，用木糖醇代替蔗糖，降低了酥饼的含糖量；并添加番茄等低糖类食品作为馅料，丰富了酥饼的口感。并通过科学的加工工艺，将其与酥饼完美结合，制成营养酥饼口感香甜，且适宜于高糖人士及糖尿病患者食用。

具体实施方式

[0022] 下面结合本发明的具体实施例进一步阐述技术方案，但不仅仅局限于以下的优选实施例。

[0023] 实施例1

[0024] 一种低糖红枣番茄酥饼，包括以下重量份数的原料：

[0025] (1)皮料：

[0026] A、水油皮：黄豆粉80份，荞麦粉10份，燕麦粉10份，黄油30份，木糖醇30份，活性干酵母1份，玫瑰花茶水50份；

[0027] B、油酥：黄豆粉80份，荞麦粉10份，燕麦粉10份，黄油100份；

[0028] (2)馅料：

[0029] 红枣15份，番茄30份，木糖醇10份，黄原胶0.1份，羧甲基纤维素钠0.1份，柠檬酸0.3份，成品番茄酱4份，糯米粉5份。

[0030] 一种低糖红枣番茄酥饼的制备方法，包括以下步骤：

[0031] A、将水油皮、油酥分别和好面，盖上保鲜膜，发酵25min；

[0032] B、将水油皮和油酥分别等分，取一份水油皮擀成圆片状面皮，所述面皮包裹一份油酥后按扁并擀成长条型面皮，将长条形面皮从一头向另一头卷成球状，再将其按扁并擀成长条型面皮，再将长条形面皮从一头向另一头卷成球状，最后盖上保鲜膜饧面30min，制得皮料；

[0033] C、将红枣去核、番茄切成块，混合后用打浆机打成浆，制成浆后用旺火煮沸5min，再用文火加热15min，加热过程中分3次加入木糖醇，最后加入黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、成品番茄酱，搅拌至均匀，得果酱；

[0034] D、将锅底抹上一层橄榄油，放入糯米粉炒至微黄色，并将其加入果酱中，制得馅料；

[0035] E、将皮料擀成圆片状面皮,包入馅料制成饼,面皮收口在饼底,所述的馅料与面皮重量比为1:1;

[0036] F、将饼放入铺有油纸的烤盘中,烘烤15min,温度控制在180℃,烘烤中间翻一次面;

[0037] G、冷却、包装,制得一种低糖红枣番茄酥饼。

[0038] 实施例2

[0039] 一种低糖红枣番茄酥饼,包括以下重量份数的原料:

[0040] (1)皮料:

[0041] A、水油皮:黄豆粉90份,荞麦粉15份,燕麦粉15份,黄油35份,木糖醇35份,活性干酵母1.5份,玫瑰花茶水60份;

[0042] B、油酥:黄豆粉90份,荞麦粉15份,燕麦粉15份,黄油110份;

[0043] (2)馅料:

[0044] 红枣20份,番茄40份,木糖醇25份,黄原胶0.3份,羧甲基纤维素钠0.3份,柠檬酸0.7份,成品番茄酱5份,糯米粉10份。

[0045] 一种低糖红枣番茄酥饼的制备方法,包括以下步骤:

[0046] A、将水油皮、油酥分别和好面,盖上保鲜膜,发酵30min;

[0047] B、将水油皮和油酥分别等分,取一份水油皮擀成圆片状面皮,所述面皮包裹一份油酥后按扁并擀成长条型面皮,将长条形面皮从一头向另一头卷成球状,再将其按扁并擀成长条型面皮,再将长条形面皮从一头向另一头卷成球状,最后盖上保鲜膜饧面35min,制得皮料;

[0048] C、将红枣去核、番茄切成块,混合后用打浆机打成浆,制成浆后用旺火煮沸10min,再用文火加热20min,加热过程中分3次加入木糖醇,最后加入黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、成品番茄酱,搅拌至均匀,得果酱;

[0049] D、将锅底抹上一层橄榄油,放入糯米粉炒至微黄色,并将其加入果酱中,制得馅料;

[0050] E、将皮料擀成圆片状面皮,包入馅料制成饼,面皮收口在饼底,所述的馅料与面皮重量比为1:1.2;

[0051] F、将饼放入铺有油纸的烤盘中,烘烤20min,温度控制在190℃,烘烤中间翻一次面;

[0052] G、冷却、包装,制得一种低糖红枣番茄酥饼。