



(19)中華民國智慧財產局

(12)發明說明書公開本

(11)公開編號：TW 202019285 A

(43)公開日：中華民國 109 (2020) 年 06 月 01 日

(21)申請案號：107141689

(22)申請日：中華民國 107 (2018) 年 11 月 22 日

(51)Int. Cl. : *A21D2/36 (2006.01)* *A21D8/06 (2006.01)*

(71)申請人：國立高雄餐旅大學(中華民國) (TW)

高雄市小港區松和路 1 號

(72)發明人：葉連德(TW)

(74)代理人：高玉駿；楊祺雄

申請實體審查：有 申請專利範圍項數：9 項 圖式數：1 共 10 頁

(54)名稱

鳳梨渣餅皮糕點之製作方法

(57)摘要

一種鳳梨渣餅皮糕點之製作方法，包含一拌勻步驟、一拌蛋步驟、一麵糰製作步驟、一包餡成型步驟，及一烘烤步驟。該拌勻步驟是將奶油、糖及鹽拌勻成一混合材料，該拌蛋步驟是將蛋拌入該混合材料中形成一拌蛋材料。該麵糰製作步驟是將麵粉、鳳梨渣粉及奶粉過篩，並拌入該拌蛋材料中形成一麵糰，再將該麵糰冷藏靜置一預定時間。該包餡成型步驟是分切該麵糰，再分別包覆餡料並整型成複數糕胚，該烘烤步驟是將該等糕胚以一烤箱烘烤成複數鳳梨渣餅皮糕點成品。以加入鳳梨渣粉製作該麵糰，可妥善利用鳳梨渣且降低原料成本，並能提高成品營養價值。

指定代表圖：

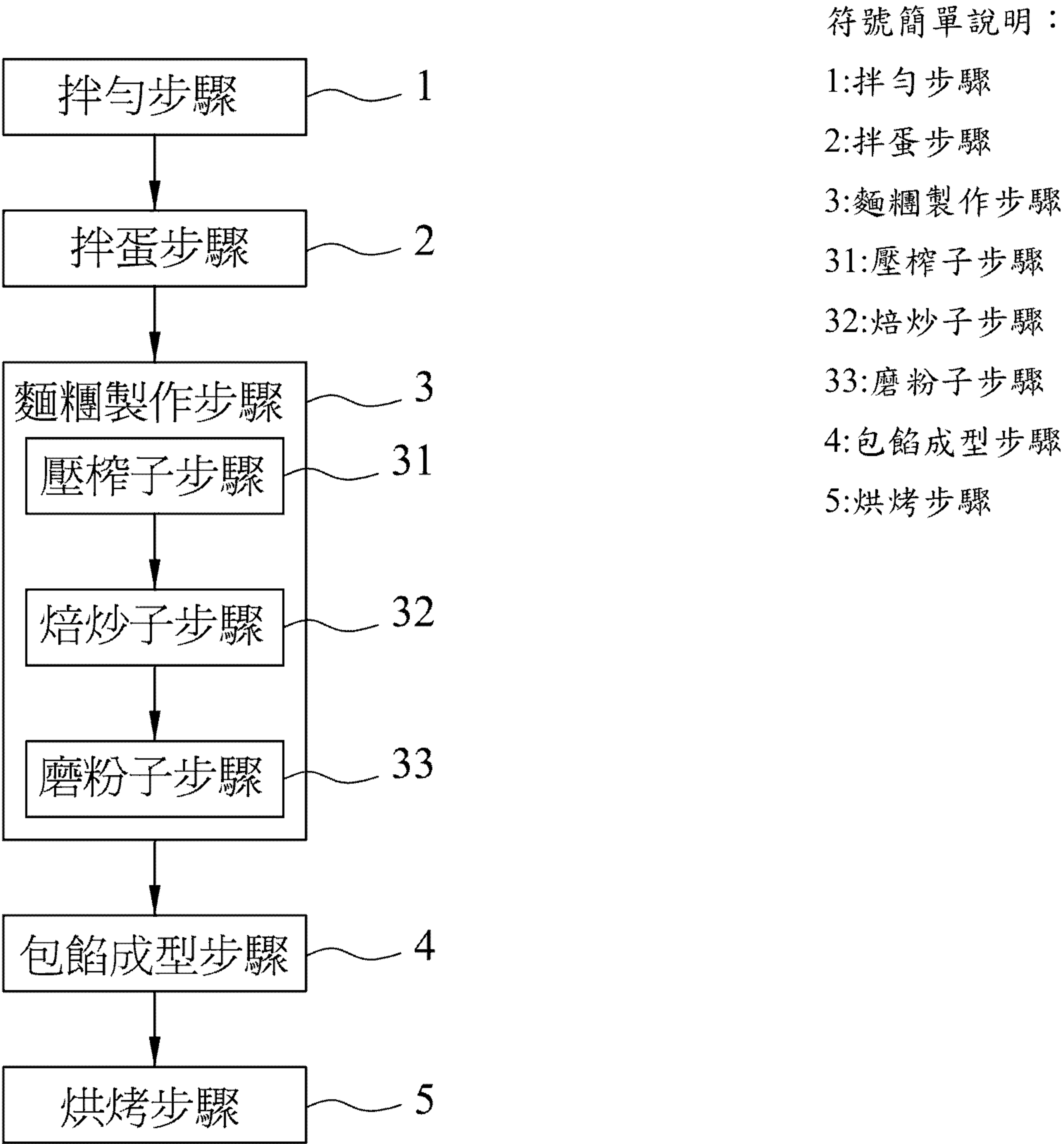


圖 1



202019285

【發明摘要】

【中文發明名稱】 鳳梨渣餅皮糕點之製作方法

【中文】

一種鳳梨渣餅皮糕點之製作方法，包含一拌勻步驟、一拌蛋步驟、一麵糰製作步驟、一包餡成型步驟，及一烘烤步驟。該拌勻步驟是將奶油、糖及鹽拌勻成一混合材料，該拌蛋步驟是將蛋拌入該混合材料中形成一拌蛋材料。該麵糰製作步驟是將麵粉、鳳梨渣粉及奶粉過篩，並拌入該拌蛋材料中形成一麵糰，再將該麵糰冷藏靜置一預定時間。該包餡成型步驟是分切該麵糰，再分別包覆餡料並整型成複數糕胚，該烘烤步驟是將該等糕胚以一烤箱烘烤成複數鳳梨渣餅皮糕點成品。以加入鳳梨渣粉製作該麵糰，可妥善利用鳳梨渣且降低原料成本，並能提高成品營養價值。

【指定代表圖】：圖（1）。

【代表圖之符號簡單說明】

- 1……拌勻步驟
- 2……拌蛋步驟
- 3……麵糰製作步驟
- 31……壓榨子步驟
- 32……焙炒子步驟
- 33……磨粉子步驟
- 4……包餡成型步驟
- 5……烘烤步驟

【發明說明書】

【中文發明名稱】 鳳梨渣餅皮糕點之製作方法

【技術領域】

【0001】 本發明是有關於一種食品的製作方法，特別是指一種鳳梨渣餅皮糕點之製作方法。

【先前技術】

【0002】 鳳梨含有豐富的營養成分，包含多種礦物質、類胡蘿蔔素、有機酸、維生素B1、維生素C、鉀，及大量的膳食纖維。現代人為了能快速補充營養，常以鳳梨榨成果汁再飲用，為了提升果汁的飲用口感，在飲用前會以紗布濾出鳳梨渣。由於鳳梨渣中仍含有大量的膳食纖維，直接作為廚餘丟棄十分可惜，若能利用鳳梨渣製成食品，除了能妥善運用食材，並可大幅提高食品的營養價值。

【發明內容】

【0003】 因此，本發明之目的，即在提供一種以鳳梨渣製作糕點的鳳梨渣餅皮糕點之製作方法。

【0004】 於是，本發明鳳梨渣餅皮糕點之製作方法，包含一拌勻步驟、一拌蛋步驟、一麵糰製作步驟、一包餡成型步驟，及一烘

烤步驟。

【0005】 該拌勻步驟是將奶油、糖及鹽拌勻成一混合材料。該拌蛋步驟是在該混合材料中加入蛋並拌勻，使該混合材料形成一拌蛋材料。該麵糰製作步驟是將麵粉、鳳梨渣粉及奶粉過篩，並拌勻於該拌蛋材料中，使該拌蛋材料形成一麵糰，再將該麵糰以0℃至7℃的溫度冷藏靜置一預定時間。該包餡成型步驟是分切該麵糰，再分別以一預定重量比例包覆餡料並整型，使該麵糰形成複數糕胚。該烘烤步驟是將該等糕胚以一烤箱進行烘烤，使該等糕胚形成多個鳳梨渣餅皮糕點成品。

【0006】 本發明之功效在於：利用鳳梨渣粉等原料製作該麵糰，除了能妥善利用鳳梨渣，更可降低該麵糰的原料成本。另外，能相對於未添加鳳梨渣而言，使該等鳳梨渣餅皮糕點成品的餅皮更加酥鬆，且能降低油膩感及增加鳳梨香味，並大幅提高營養價值。

【圖式簡單說明】

【0007】 本發明之其他的特徵及功效，將於參照圖式的實施方式中清楚地呈現，其中：

圖 1 是一方法流程圖，說明本發明鳳梨渣餅皮糕點之製作方法的一實施例。

【實施方式】

【0008】 參閱圖1，本發明鳳梨渣餅皮糕點之製作方法之一實施例，包含一拌勻步驟1、一拌蛋步驟2、一麵糰製作步驟3、一包餡成型步驟4，及一烘烤步驟5。

【0009】 在該拌勻步驟1中，將奶油、糖及鹽混合並攪拌均勻成一混合材料。在本實施例中，所選用的糖為糖粉，由於糖粉的顆粒較細，拌勻時能完全與奶油融合，在執行該烘烤步驟5時，成品較不容易產生裂紋。另外，在執行該拌勻步驟1前，需要先將奶油置於室溫中，使奶油軟化至以手指按壓即能凹陷的程度，使奶油能較容易與其他原料均勻混合。

【0010】 在該拌蛋步驟2中，將蛋分次拌入該混合材料中，使該混合材料形成一拌蛋材料。在本實施例中，是加入30℃至40℃的微溫全蛋或蛋黃均勻攪拌，以蛋黃作為乳化劑，能使奶油充分乳化，並使該拌蛋材料的組織更加均勻。

【0011】 在該麵糰製作步驟3中，將麵粉、鳳梨渣粉及奶粉過篩，並拌勻於該拌蛋材料中，使該拌蛋材料形成一麵糰，再將該麵糰以一個15分鐘至3天的預定時間靜置進行鬆弛。在本實施例中，該麵糰是在0℃至7℃的冷藏環境中靜置15分鐘，以鬆弛該麵糰，使該麵糰中蛋白質間的鍵結能重新組合，並讓奶油的油脂稍微凝固，以使該麵糰在該包餡成型步驟4中更容易整型。

【0012】 該麵糰製作步驟3包括一壓榨鳳梨並過濾出鳳梨渣的壓榨子步驟31、一將鳳梨渣焙炒至呈現乾燥狀的焙炒子步驟32，及一將焙炒後的鳳梨渣研磨成粉狀的鳳梨渣粉的磨粉子步驟33。在該壓榨子步驟31中，是以一般製作鳳梨汁的方式壓榨鳳梨，再以紗布過濾而過濾出鳳梨渣。接下來，鳳梨渣須在該焙炒子步驟32中翻炒至呈現乾燥狀，在本實施例中，1公斤重的鳳梨渣約需要翻炒15分鐘至一小時，使鳳梨渣呈現金黃色。該焙炒子步驟32除了有利於在該磨粉子步驟33中研磨鳳梨渣，還可使鳳梨渣中含有的鳳梨酵素失去活性，避免鳳梨酵素分解麵粉中的蛋白質，進而破壞該麵糰的筋性，而使該麵糰無法成型。

【0013】 在本實施例中，所使用的麵粉為低筋麵粉，能使成品的外皮較為酥鬆，並選用研磨至粉狀的鳳梨渣粉，而不直接以未磨細的鳳梨渣製作，可避免食用者咀嚼時感受到鳳梨渣粗糙的口感，以提升烘焙成品的口感與食用者的接受度。然而，麵粉及鳳梨渣粉的型態並不以此為限，可依照食用者的喜好適當調整。在該麵糰製作步驟3中以鳳梨渣粉取代部分麵粉，可降低該麵糰的原料成本，並能相對於未添加鳳梨渣粉而言，使成品的餅皮更加酥鬆及增添鳳梨香味，且能降低油膩感，更大幅提高營養價值。

【0014】 在本實施例中，以該麵糰的總重量為100wt%計，該麵糰包括重量百分比為35.1wt%的奶油、重量百分比為10.5wt%的

糖、重量百分比為0.4 wt%的鹽、重量百分比為8.6 wt%的蛋、重量百分比為21.4 wt%的麵粉、重量百分比為21.4 wt%的鳳梨渣粉，及重量百分比為2.6 wt%的奶粉。但實際製作時，可依食用者的口感喜好或需求適當調配該麵糰的組成物比例，而不以上述比例為限。

【0015】 在該包餡成型步驟4中，是先分切該麵糰，再分別以一預定重量比例包覆餡料並整型，使該麵糰形成複數糕胚，以便於該烘烤步驟5中烘烤。該等糕胚可依食用者的喜好或需求，而以機器或徒手塑型，或利用各式壓模器塑造成不同的造型。在本實施例中，該麵糰與餡料的重量比例為3：2，且餡料為鳳梨醬，而餡料也可以選自於釋迦醬、洛神醬、冬瓜醬、龍眼乾醬、堅果醬、芒果醬、奶酥餡、豆沙餡，或上述的組合，另外也可以在餡料中拌入奶油以增添香氣，可依照食用者的喜好適當調整該麵糰與餡料的比例，或餡料的原料。

【0016】 在該烘烤步驟5中，將該等糕胚以一烤箱進行烘烤，該等糕胚是以該烤箱設定在上火140℃至180℃及下火200℃至240℃，烘烤5分鐘至15分鐘，再將該等糕胚翻面，以該烤箱設定在上火140℃至180℃及下火關閉，並烘烤3分鐘至13分鐘，使該等糕胚的表面呈現金黃色，即可使該等糕胚形成多個鳳梨渣餅皮糕點成品。在本實施例中，該等糕胚是以該烤箱設定在上火160℃及下火220℃烘烤10分鐘，再將該等糕胚翻面，以該烤箱設定在上火160

℃及下火關閉，並烘烤8分鐘。然而，烘烤的溫度及時間可視實際需求進行調整，並不以此為限。

【0017】 綜上所述，本發明鳳梨渣餅皮糕點之製作方法，是利用將焙炒後的鳳梨渣研磨而成的鳳梨渣粉等原料製作該麵糰，可取代部分營養價值較低的精製麵粉，不但將本來甚少食用的鳳梨渣妥善利用，更降低該麵糰的原料成本、大幅提升成品的營養價值及口感，故確實能達成本發明之目的。

【0018】 惟以上所述者，僅為本發明之實施例而已，當不能以此限定本發明實施之範圍，凡是依本發明申請專利範圍及專利說明書內容所作之簡單的等效變化與修飾，皆仍屬本發明專利涵蓋之範圍內。

【符號說明】

【0019】

- 1……拌勻步驟
- 2……拌蛋步驟
- 3……麵糰製作步驟
- 31……壓榨子步驟
- 32……焙炒子步驟
- 33……磨粉子步驟
- 4……包餡成型步驟
- 5……烘烤步驟

【發明申請專利範圍】

【第1項】 一種鳳梨渣餅皮糕點之製作方法，包含：

一拌勻步驟，將奶油、糖及鹽拌勻成一混合材料；

一拌蛋步驟，在該混合材料中加入蛋並拌勻，使該混合材料形成一拌蛋材料；

一麵糰製作步驟，將麵粉、鳳梨渣粉及奶粉過篩，並拌勻於該拌蛋材料中，使該拌蛋材料形成一麵糰，再將該麵糰以0℃至7℃的溫度冷藏靜置一預定時間；

一包餡成型步驟，分切該麵糰，再分別以一預定重量比例包覆餡料並整型，使該麵糰形成複數糕胚；及

一烘烤步驟，將該等糕胚以一烤箱進行烘烤，使該等糕胚形成複數鳳梨渣餅皮糕點成品。

【第2項】 如請求項1所述的鳳梨渣餅皮糕點之製作方法，其中，該麵糰製作步驟包括一壓榨鳳梨並過濾出鳳梨渣的壓榨子步驟、一將鳳梨渣焙炒至呈現乾燥狀的焙炒子步驟，及一將焙炒後的鳳梨渣研磨成粉狀的鳳梨渣粉的磨粉子步驟。

【第3項】 如請求項1所述的鳳梨渣餅皮糕點之製作方法，其中，於該烘烤步驟中，該等糕胚是以該烤箱設定在上火140℃至180℃及下火200℃至240℃，烘烤5分鐘至15分鐘，再將該等糕胚翻面，以該烤箱設定在上火140℃至180℃及下火關閉，並烘烤3分鐘至13分鐘。

【第4項】 如請求項1所述的鳳梨渣餅皮糕點之製作方法，其中，於該麵糰製作步驟中，麵粉為低筋麵粉。

【第5項】 如請求項1所述的鳳梨渣餅皮糕點之製作方法，其中，以

第1頁，共2頁(發明申請專利範圍)

該麵糰的總重量為100wt%計，該麵糰包括：

奶油，重量百分比為28wt%至42wt%；

糖，重量百分比為7wt%至14wt%；

鹽，重量百分比為0.1wt%至1.0wt%；

蛋，重量百分比為7wt%至11wt%；

麵粉，重量百分比為16wt%至27wt%；

鳳梨渣粉，重量百分比為16wt%至27wt%；及

奶粉，重量百分比為1wt%至6wt%。

【第6項】如請求項1所述的鳳梨渣餅皮糕點之製作方法，其中，在該麵糰製作步驟中，該預定時間為15分鐘至3天。

【第7項】如請求項1所述的鳳梨渣餅皮糕點之製作方法，其中，在該包餡成型步驟中，該麵糰與餡料的重量比例為3：2。

【第8項】如請求項1所述的鳳梨渣餅皮糕點之製作方法，其中，在該包餡成型步驟中，餡料是選自於鳳梨醬、釋迦醬、洛神醬、冬瓜醬、龍眼乾醬、堅果醬、芒果醬、奶酥餡、豆沙餡，或上述的組合。

【第9項】如請求項8所述的鳳梨渣餅皮糕點之製作方法，其中，在該包餡成型步驟中，所述的餡料還拌入奶油。

【發明圖式】

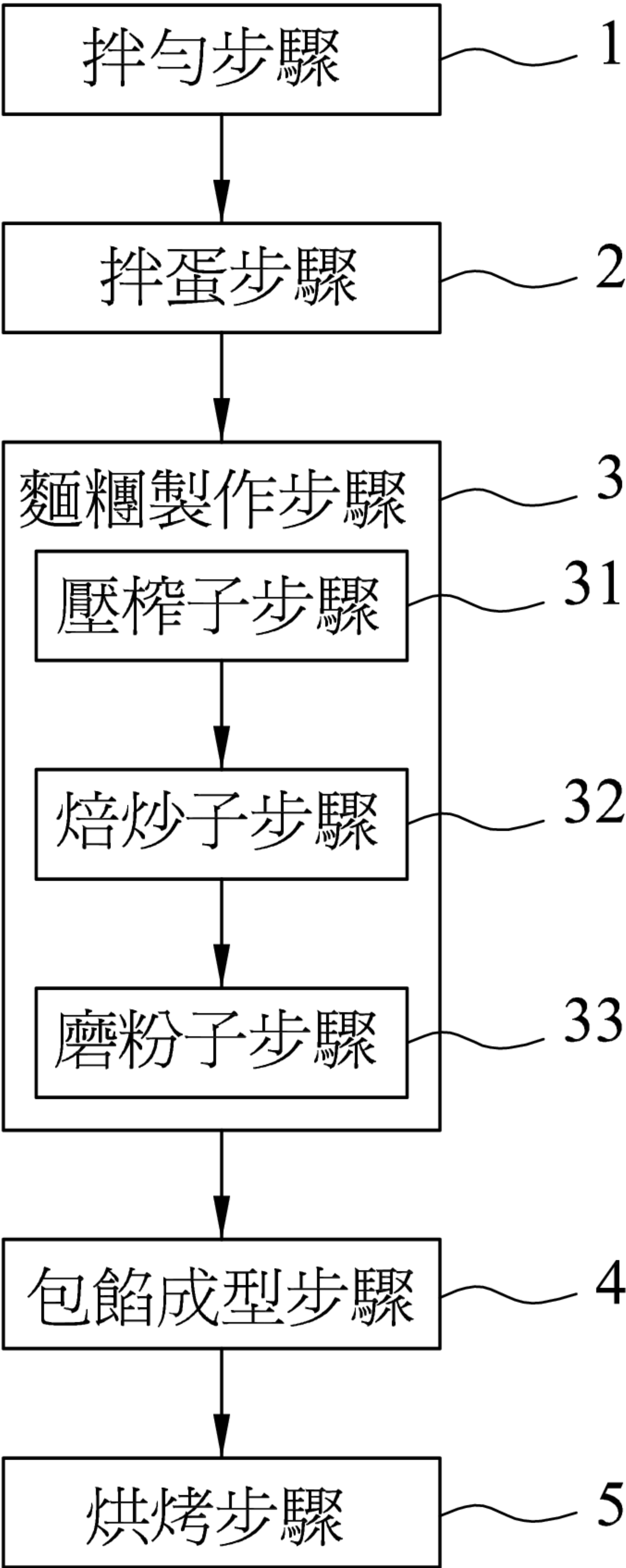


圖 1