



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102100247 A

(43) 申请公布日 2011. 06. 22

(21) 申请号 201110068535. 9

(22) 申请日 2011. 03. 22

(71) 申请人 海口琳琅食品有限公司

地址 570102 海南省海口市解放东路 41 号

(72) 发明人 李东武

(74) 专利代理机构 海口兴南知识产权事务有限公司 46002

代理人 戴巨龙

(51) Int. Cl.

A21D 13/08 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种酥饼及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种酥饼及其制备方法,它由奶油、白油、发酵奶油、糖粉、盐、全蛋、蛋黄、奶水、中粉和奶粉原料组成的混合物制成皮备用;由凤梨果肉、麦芽糖、细砂糖、山梨酸钾原料组成的凤梨馅备用;然后将皮包裹好凤梨馅,包装成圆形后搓成椭圆形,放入烤盘模型炉内,人工用手压紧,然后在温度为 170 ~ 200℃的条件下烤制底部着色,上火 170℃、下火 200℃,烘培 10 分钟;翻面再烤,上火 170、下火 200,烘培 10 分钟,烤至金黄色,室温冷却后除去模型炉可得到凤梨酥饼。本发明的效果:不但解决酥饼品种单一的缺点,而且制备方法简单、容易储存、携带食用方便、营养成分高、凤梨口味佳、价格便宜。

1. 一种酥饼及其制备方法,其特征在于它由下述步骤制备得到:

a. 备一种由奶油 40-50 重量份、白油 20-30 重量份、发酵奶油 70-80 重量份、糖粉 45-55 重量份、盐 0.4-0.5 重量份、全蛋 12-14 重量份、蛋黄 12-14 重量份、奶水 12-14 重量份、中粉 150-160 重量份和奶粉 15-17 重量份原料组成的混合物,将混合物充分搅拌成团,用搅拌机慢速搅拌 2 分钟,松弛 20 分钟后搓长分割成若干个重量为 50 克 / 个的皮备用;

b. 备一种由凤梨果肉 150-250 重量份、麦芽糖 20-40 重量份、细砂糖 90-110 重量份、山梨酸钾 0.5-0.15 重量份原料组成的凤梨馅,然后将凤梨馅分割成若干个,重量为 15 克 / 个备用;

c. 将皮包裹好凤梨馅,包装成圆形后搓成椭圆形,放入烤盘模型炉内,人工用手压紧,然后在温度为 170 ~ 200°C 的条件下烤制底部着色,上火 170°C、下火 200°C,烘培 10 分钟;翻面再烤,上火 170、下火 200,烘培 10 分钟,烤至金黄色,室温冷却后除去模型炉可得到凤梨酥饼。

2. 根据权利要求 1 所述的一种酥饼及其制备方法,其特征在于:优选奶油 45 重量份、白油 25 重量份、发酵奶油 75 重量份、糖粉 50 重量份、盐 0.45 重量份、全蛋 13 重量份、蛋黄 13 重量份、奶水 13 重量份、中粉 155 重量份和奶粉 16 重量份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种酥饼及其制备方法,其特征在于:优选凤梨果肉 200 重量份、麦芽糖 30 重量份、细砂糖 100 重量份、山梨酸钾 0.1 重量份。

一种酥饼及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明食品领域,具体地讲是涉及一种凤梨口味的酥饼及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着人们生活水平的提高,人们对食品的要求越来越高,尤其是提供色香味美的食品更为受广大消费的青睐。

[0003] 凤梨即为菠萝。凤梨根据《辞海》的解释,凤梨即菠萝,原产巴西。由于产区不同,菠萝的外观和内里都有区别。杭州人习惯上称的凤梨实际是指台湾菠萝(以下称凤梨,目前市场上见到的多是台湾的种子,在海南培育后的果实)。它与海南土产菠萝(以下称海南菠萝)的最大区别是:刺很浅,一般削皮后即可食用。

[0004] 目前,市场上销售的酥饼品种单一,不能满足人们对食品的要求。为了增加酥饼的色、香、味更为吸引消费者,怎样生产一种味香色佳的休闲酥饼是目前需要解决的问题。关于凤梨酥饼的组份配方及其制备方法的技术尚未见过相关报道和记载。

发明内容

[0005] 为克服以上技术存在的不足,本发明旨在提供一种凤梨口味的酥饼及其制备方法。

[0006] 本发明解决问题的具体技术方案如下:

[0007] 一种酥饼及其制备方法,它由下述步骤制备得到:

[0008] a. 备一种由奶油 40-50 重量份、白油 20-30 重量份、发酵奶油 70-80 重量份、糖粉 45-55 重量份、盐 0.4-0.5 重量份、全蛋 12-14 重量份、蛋黄 12-14 重量份、奶水 12-14 重量份、中粉 150-160 重量份和奶粉 15-17 重量份原料组成的混合物,将混合物充分搅拌成团,用搅拌机慢速搅拌 2 分钟,松弛 20 分钟后搓长分割成若干个重量为 50 克 / 个的皮备用;

[0009] b. 备一种由凤梨果肉 150-250 重量份、麦芽糖 20-40 重量份、细砂糖 90-110 重量份、山梨酸钾 0.5-0.15 重量份原料组成的凤梨馅,然后将凤梨馅分割成若干个,重量为 15 克 / 个备用;

[0010] c. 将皮包裹好凤梨馅,包装成圆形后搓成椭圆形,放入烤盘模型炉内,人工用手压紧,然后在温度为 170 ~ 200℃ 的条件下烤制底部着色,上火 170℃、下火 200℃,烘培 10 分钟;翻面再烤,上火 170、下火 200,烘培 10 分钟,烤至金黄色,室温冷却后除去模型炉可得到凤梨酥饼。

[0011] 较佳地,优选奶油 45 重量份、白油 25 重量份、发酵奶油 75 重量份、糖粉 50 重量份、盐 0.45 重量份、全蛋 13 重量份、蛋黄 13 重量份、奶水 13 重量份、中粉 155 重量份和奶粉 16 重量份。

[0012] 较佳地,优选凤梨果肉 200 重量份、麦芽糖 30 重量份、细砂糖 100 重量份、山梨酸钾 0.1 重量份。

[0013] 本发明的效果:不但解决酥饼品种单一的缺点,而且制备方法简单、容易储存、携

带食用方便、营养成分高、凤梨口味佳、价格便宜。

具体实施例

[0014] 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。

[0015] 实施例一

[0016] a. 备一种由奶油 40g、白油 20g、发酵奶油 70g、糖粉 45g、盐 0.4g、全蛋 12g、蛋黄 12g、奶水 12g、中粉 150g 和奶粉 15g 原料组成的混合物,将混合物充分搅拌成团,用搅拌机慢速搅拌 2 分钟,松弛 20 分钟后搓长分割成若干个重量为 50 克 / 个的皮备用;

[0017] b. 备一种由凤梨果肉 150g、麦芽糖 20g、细砂糖 90g、山梨酸钾 0.5g 原料组成的凤梨馅,然后将凤梨馅分割成若干个,重量为 15 克 / 个备用;

[0018] c. 将皮包裹好凤梨馅,包装成圆形后搓成椭圆形,放入烤盘模型炉内,人工用手压紧,然后在温度为 170 ~ 200℃ 的条件下烤制底部着色,上火 170℃、下火 200℃,烘培 10 分钟;翻面再烤,上火 170、下火 200,烘培 10 分钟,烤至金黄色,室温冷却后除去模型炉可得到凤梨酥饼。

[0019] 实施例二

[0020] a. 备一种由奶油 45g、白油 25g、发酵奶油 75g、糖粉 50g、盐 0.45g、全蛋 13g、蛋黄 13g、奶水 13g、中粉 155g 和奶粉 16g 原料组成的混合物,将混合物充分搅拌成团,用搅拌机慢速搅拌 2 分钟,松弛 20 分钟后搓长分割成若干个重量为 50 克 / 个的皮备用;

[0021] b. 配制一种由凤梨果肉 200g、麦芽糖 30g、细砂糖 100g、山梨酸钾 0.1g 原料组成的凤梨馅,然后将凤梨馅分割成若干个,重量为 15 克 / 个备用;

[0022] c. 将皮包裹好凤梨馅,包装成圆形后搓成椭圆形,放入烤盘模型炉内,人工用手压紧,然后在温度为 170 ~ 200℃ 的条件下烤制底部着色,上火 170℃、下火 200℃,烘培 10 分钟;翻面再烤,上火 170、下火 200,烘培 10 分钟,烤至金黄色,室温冷却后除去模型炉可得到凤梨酥饼。

[0023] 实施例三

[0024] a. 备一种由奶油 50g、白油 30g、发酵奶油 80g、糖粉 55g、盐 0.5g、全蛋 14g、蛋黄 14g、奶水 14g、中粉 160g 和奶粉 17g 原料组成的混合物,将混合物充分搅拌成团,用搅拌机慢速搅拌 2 分钟,松弛 20 分钟后搓长分割成若干个重量为 50 克 / 个的皮备用;

[0025] b. 备一种由凤梨果肉 150~250g、麦芽糖 40g、细砂糖 110g、山梨酸钾 0.15g 原料组成的凤梨馅,然后将凤梨馅分割成若干个,重量为 15 克 / 个备用;

[0026] c. 将皮包裹好凤梨馅,包装成圆形后搓成椭圆形,放入烤盘模型炉内,人工用手压紧,然后在温度为 170 ~ 200℃ 的条件下烤制底部着色,上火 170℃、下火 200℃,烘培 10 分钟;翻面再烤,上火 170、下火 200,烘培 10 分钟,烤至金黄色,室温冷却后除去模型炉可得到凤梨酥饼。

[0027] 本发明不仅仅局限于以上优选实施例,依据本发明技术方案得到的启示,仅仅更改工艺步骤的有关参数仍然属本发明的保护范围。