(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105410142 A
(43)申请公布日 2016.03.23

(21)申请号 201610025999.4

(22)申请日 2016.01.15

(71)申请人 浙江安吉宋茗白茶有限公司
地址 313000 浙江省湖州市安吉县递铺镇鞍山村浙江安吉宋茗白茶有限公司

(72)发明人 许万富 卓超 吴国宏 罗先平 汤丹 王绍树 王明峰

(74)专利代理机构 湖州金卫知识产权代理事务所(普通合伙) 33232
代理人 裴金华

(51)Int.Cl.
A21D 13/08(2006.01)
A21D 13/00(2006.01)
A21D 2/36(2006.01)
A21D 8/06(2006.01)

权利要求书2页 说明书6页

(54)发明名称

一种白茶风味月饼

(57)摘要

本发明涉及一种白茶风味月饼及制作方法，一种白茶风味月饼包括饼皮的制作和馅料的制作，饼皮包括以下各组分及其质量份数：转化糖浆：10～160重量份，枧水：0.5～10重量份，花生油：5～100重量份，面粉：30～200重量份，安吉白茶：5～80重量份；馅料包括以下各组分及其重量份：安吉白茶：5-50重量份，白糖：10-40重量份，面粉：30-100重量份，鸡蛋：10-30重量份，水：15-55重量份；本发明配方简单，原材料在市场上容易购买，且制作的白茶风味月饼口感好、香气扑鼻，本发明的白茶风味月饼可以替代解决传统月饼高糖、高脂问题，尤为新颖的是本发明将安吉白茶加入到月饼中，使月饼具有安吉白茶的风味和功能成分，进而可以通过食用月饼获得安吉白茶的有益功效。

CN 105410142 A

1.一种白茶风味月饼，它包括饼皮，其特征在于：所述饼皮包括以下各组分及其重量份：

转化糖浆： 10-160重量份

枧水： 0.5-10重量份

花生油： 5-100重量份

面粉： 30-200重量份

安吉白茶粉： 5-80重量份；

所述饼皮制作方法如下：

(1)称取安吉白茶，并将所述安吉白茶进行研磨，过筛，制成茶粉；

(2)按比例称取转化糖浆并加入至枧水中，搅拌均匀，得混合液；

(3)按比例称取面粉、花生油和所述步骤(1)中制成的茶粉，揉捏均匀，在揉捏的过程中加入步骤(2)中制成的所述混合液，制得初始饼皮。

2.根据权利要求1所述的一种白茶风味月饼，它包括馅料，其特征在于：所述馅料包括以下各组分及其重量份：

安吉白茶： 5-50重量份

白糖： 10-40重量份

面粉： 30-100重量份

鸡蛋： 10-30重量份

水： 15-55重量份；

所述馅料制作方法如下：

A 按比例称取安吉白茶，并对安吉白茶成分进行提取，制成速溶茶粉，将所述速溶茶粉放入水中溶解，得白茶液；

B 按比例称取白糖，加入到步骤A所述的白茶液内，搅拌均匀，得白茶汤液；

C 按比例称取面粉和鸡蛋，将所述鸡蛋打碎加入到所述面粉中，揉捏均匀，制得面团；

D 将步骤B中制成的白茶汤液喷洒到步骤C中制得的面团内，得到白茶面团；

E 将步骤D中制成的白茶面团进行升温加热至60-85℃，然后冷却至室温(25℃)，得到白茶风味月饼馅料。

3.根据权利要求1所述的一种白茶风味月饼，其特征在于：所述面粉包括高筋面粉和低筋面粉，所述高筋面粉和低筋面粉按1:3进行添加。

4.根据权利要求1所述的一种白茶风味月饼饼皮，其特征在于：所述步骤(1)中所述茶粉为过400-600目筛的茶粉。

5.根据权利要求2所述的一种白茶风味月饼馅料，其特征在于：所述步骤A中所述提取，提取方法为水提取法，将所述安吉白茶用水浸渍，然后把浸取液进行喷雾干燥，最后干燥制成速溶茶粉。

6.根据权利要求1所述的一种白茶风味月饼，其特征在于：所述转化糖浆包括砂糖、水和新鲜柠檬汁，所述转化糖浆制备方法为：将砂糖300-500g加入到200g水中，加热至50-80℃，待砂糖全部溶解于水中，然后加入新鲜柠檬汁50-85g，升温至60-100℃，保温20-30min，等到糖浆颜色为金黄色时，再调节糖浆pH，使pH值在2.5-4.0之间，最后降温冷却糖浆即制得转化糖浆。

7.根据权利要求2所述的一种白茶风味月饼，其特征在于：月饼制作方法如下：

a.取所述步骤E中制成的白茶风味月饼馅料和所述步骤(3)中制成的初始饼皮，并将所述白茶风味月饼馅料包裹进所述初始饼皮内，制成初始月饼；

b.在步骤a中制成的初始月饼上喷洒水，再放入烘箱，在160-180℃的温度之间，进行第一次烘烤，第一次烘烤时间为5-8min，然后冷却，得第一次烘烤月饼；

c.在步骤b制得的第一次烘烤月饼上涂刷一层蛋液，再放入烘箱在180-220℃的温度之间，进行第二次烘烤，第二次烘烤时间为8-12min，然后冷却，制成白茶风味月饼。

8.根据权利要求7所述的一种白茶风味月饼，其特征在于：所述步骤c中所述蛋液包括混合均匀的蛋清及茶粉。

一种白茶风味月饼

技术领域

[0001] 本发明涉及食品行业中烘焙食品分类中的月饼制作方法，涉及一种安吉白茶风味月饼及制作方法。

技术背景

[0002] 安吉白茶是一种汉族名茶，产自山川隽秀、绿水长流的浙江省安吉县，。安吉白茶，为浙江名茶的后起之秀。安吉白茶，是用绿茶加工工艺制成，属绿茶类，其白色，是因为其加工原料采自一种嫩叶全为白色的特色茶树品种。安吉白茶分为“凤形”和“龙形”两种，“凤形”安吉白茶条直显芽，壮实匀整；色嫩绿，鲜活泛金边。“龙形”安吉白茶扁平光滑，挺直尖削；嫩绿显玉色，匀整。两种茶的汤色均嫩绿明亮，香气鲜嫩而持久；滋味或鲜醇、或馥郁，清润甘爽，叶白脉翠。根据品级不同，为一芽一叶初展至一芽三叶不等，高品级者芽长于叶。此外，安吉白茶可以降低高血压患者的血压，有减肥护肝的作用，经研究发现，安吉白茶可以增加人体的免疫能力，抗细菌病毒等。

[0003] 月饼是久负盛名的传统小吃，深受中国人民喜爱的传统节日特色美食，月饼的形状圆又圆，又是合家分吃，所以它象征着团圆和睦，是在中秋节这一天的必食之品，市场上月饼的种类十分的多，但是无论是肉酥味的月饼还是水果味的月饼均含有丰富的油脂和糖分，近年来，随着人们对健康饮食越来越关注，以往高糖分、高油分和高热量的月饼受欢迎程度逐年降低，人们对月饼的要求可谓越来越高，不仅要口感好，而且具有相当高的营养价值。随着市场上月饼种类的不断丰富，一些低糖、低油和低热量的各色风味月饼越来越受到人们的青睐。例如公开号为CN101690508(2010-04-07)，公开的一种金桔月饼及其制作方法，这种金桔月饼由糖浆皮和糖浆皮内的馅料组成，糖浆皮由面粉、糖浆、食用油、柠檬酸、碱水、汾酒组成，在馅料中包含有冬蓉、糖、金桔、冬瓜、食用油、小麦粉、蛋黄。这种金桔月饼将金桔和传统的月饼结合起来，虽然降低了月饼的油分，但是，金桔本身含有糖分，金桔月饼糖分含量还是较高，这样的月饼吃多了人们容易腻，此外，金桔是温性水果，人们吃多了容易上火，也会影响人们的身体健康。

发明内容

[0004] 本发明的目的是解决上述问题，提供一种白茶风味月饼及制作方法，在月饼中加入安吉白茶成分，既可以抵消传统月饼的高油分和糖分，还能使月饼食用口感和食用风味更佳。

[0005] 本发明的上述技术目的是通过以下技术方案得以实现的：

一种白茶风味月饼，它包括饼皮，所述饼皮包括以下各组分及其重量份：

转化糖浆：	10-160重量份
枧水：	0.5-10重量份
花生油：	5-100重量份
面粉：	30-200重量份

安吉白茶粉： 5-80重量份；

所述饼皮制作方法如下：

(1)称取安吉白茶，并将所述安吉白茶进行研磨，过筛，制成茶粉；

(2)按比例称取转化糖浆并加入至枧水中，搅拌均匀，得混合液；

(3)按比例称取面粉、花生油和所述步骤(1)中制成的茶粉，揉捏均匀，在揉捏的过程中加入步骤(2)中制成的所述混合液，制得初始饼皮。

[0006] 茶粉可以最大限度地保持安吉白茶原有的色泽以及营养、功能成分，不含任何化学添加剂，茶粉添加到月饼饼皮中，可以使得月饼的饼皮更具有营养保健功效，并且安吉白茶以茶粉的形式加入到饼皮中，可以使得饼皮与安吉白茶更好的融合，更好的保持安吉白茶的原色原味。

[0007] 一种白茶风味月饼，它包括馅料，所述馅料包括以下各组分及其重量份：

安吉白茶： 5-50重量份

白糖： 10-40重量份

面粉： 30-100重量份

鸡蛋： 10-30重量份

水： 15-55重量份；

所述馅料制作方法如下：

A.按比例诚称取安吉白茶，并对安吉白茶中成分进行提取，制成速溶茶粉，将所述速溶茶粉放入水中溶解，得白茶液；

B.按比例称取白糖，加入到步骤A所述的白茶液内，搅拌均匀，得白茶汤液；

C.按比例称取面粉和鸡蛋，将所述鸡蛋打碎加入到所述面粉中，揉捏均匀，制得面团；

D.将步骤B中制成的白茶汤液喷洒到步骤C中制得的面团内，得到白茶面团；

E.将步骤D中制成的白茶面团进行升温加热至60-85℃，然后冷却至室温(25℃)，得到白茶风味月饼馅料。

[0008] 本方案中选用速溶茶粉是因为速溶茶粉具有完全溶于水，冷热皆宜等特性，可以直接饮用或调配后饮用，将速溶茶粉添加到月饼馅料里，可以采用液体入馅的方式，可以使得月饼的馅料里含有安吉白茶的成份，增加月饼的风味，另外安吉白茶的保健功效也可有效的融合进月饼馅料中，为月饼增加营养价值。此外，还可以在月饼馅料中加入牛肉、五仁等材料，使月饼的口感更佳。

[0009] 作为优选，所述面粉包括高筋面粉和低筋面粉，所述高筋面粉和低筋面粉按1:3进行添加，可以使得白茶风味月饼更具有弹性，口感更佳。

[0010] 作为优选，所述步骤(1)中所述茶粉为过400-600目筛的茶粉。所述茶粉过筛后可以更好的融合进面粉内，使得做出的月饼更具有安吉白茶香味，和保留原有的安吉白茶功效，并且以茶粉的形式加入到饼皮中，可以使得饼皮与安吉白茶更好的融合，更好的保持安吉白茶和月饼饼皮的原色原味。

[0011] 作为优选，所述步骤A中所述的提取，提取方法为水提取法，将所述安吉白茶用水浸渍，然后把浸取液进行喷雾干燥，最后干燥制成速溶茶粉。所述溶剂提取法简单、经济、便于工业化生产，并且速溶茶粉可以采用液体的形式添加到月饼馅料里，使得月饼的馅料里不仅含有安吉白茶的成份，增加月饼的风味，还可以将安吉白茶的功效有效的融合进月饼

馅料中，为月饼增加营养价值。

[0012] 作为优选，所述转化糖浆包括砂糖、水和新鲜柠檬汁，所述转化糖浆制备方法为：将砂糖300-500g加入到200g水中，加热至50-80℃，待砂糖全部溶解于水中，然后加入新鲜柠檬汁50-85g，升温至60-100℃，保温20-30min，等到糖浆颜色为金黄色时，再调节糖浆pH，使pH值在2.5-4.0之间，最后降温冷却糖浆即制得转化糖浆。此种方法得到的转化糖浆加入到月饼中，可以使得月饼饼皮更加金黄，更容易回油，并且可以增加饼皮的蓬松度，使得月饼具有更好的口感。

[0013] 作为优选，所述的一种白茶风味月饼的制作方法如下：

a.分别抓取所述步骤E中制成的白茶风味月饼馅料和所述步骤(3)中制成的初始饼皮，并将所述白茶风味月饼馅料包裹进所述初始饼皮内，制成初始月饼；

b.在步骤a中制成的初始月饼上喷洒少许纯净水，再放入烘箱，在160-180℃的温度之间，进行第一次烘烤，第一次烘烤时间为5-8min，然后冷却，得第一次烘烤月饼；

c.在步骤b制得的第一次烘烤月饼上涂刷一层蛋液，再放入烘箱，在180-220℃的温度之间，进行第二次烘烤，第二次烘烤时间为8-12min，然后冷却，制成白茶风味月饼。

[0014] 将所述步骤b中第一次烘烤温度为160-180℃；主要是根据白茶风味月饼的特性考虑的，使烘烤后的白茶风味月饼坯表面米黄，硬度适中，方便进一步的涂刷蛋液。

[0015] 将所述步骤c中第二次烘烤温度为180-220℃是根据白茶风味月饼的特性考虑的，使得烘烤后的白茶风味月饼坯油光靓丽，色泽金黄，在不影响食用的同时，更加丰富其外观，使得食用者更加具有食欲。

[0016] 作为优选，所述步骤c中所述蛋液包括混合均匀的蛋清及茶粉。所述蛋液中增加茶粉是为了在月饼表面附上白茶，增加月饼的茶风味，增大安吉白茶的功效，进一步的降低月饼自带的糖分和脂量。

[0017] 综上所述，本发明具有以下有益效果：

1、本发明提供的一种白茶风味月饼及制造方法，需要的原料简单易得，制造简单，成本低；

2、本发明提供的一种白茶风味月饼及制造方法，在月饼中添加了安吉白茶成分，安吉白茶含有可延长月饼的保质期的成分，使得安吉白茶风味月饼可以减少化学防腐剂的使用，使用更加的安全可靠；

3、本发明提供的一种白茶风味月饼及制造方法，制得的白茶风味月饼具有茶风味，不仅解决了传统月饼的高油分、高糖分问题，而且制成的月饼风味独特，口感改善，甜而不腻，芳香扑鼻。

具体实施方式

[0018] 本具体实施例仅仅是对本发明的解释，其并不是对本发明的限制，本领域技术人员在阅读完本说明书后可以根据需要对本实施例做出没有创造性贡献的修改，但只要在本发明的权利要求范围内都受到专利法的保护。

[0019] 实施例1

一种白茶风味月饼，它包括饼皮，饼皮包括以下各组分及其重量份：转化糖浆：10份，枧水：0.5份，花生油：5份，面粉：30份，安吉白茶：5份；

饼皮制作方法如下：

(1)将安吉白茶进行研磨，过筛，制成茶粉；

(2)将转化糖浆并加入至枧水中，搅拌均匀，得混合液；

(3)将面粉、花生油和步骤(1)中制成的茶粉，揉捏均匀，在揉捏的过程中加入步骤(2)中制成的混合液，制得初始饼皮。

[0020] 一种白茶风味月饼，它包括馅料，馅料包括以下各组分及其重量份：安吉白茶：5份，白糖：10份，面粉：30份，鸡蛋：10份，水：15份；

馅料制作方法如下：

A.按比例称取安吉白茶，并对安吉白茶成分进行提取，制成速溶茶粉，将速溶茶粉放入水中溶解，得白茶液；

B.按比例称取白糖，加入到步骤A的白茶液内，搅拌均匀，得白茶汤液；

C.按比例称取面粉和鸡蛋，将鸡蛋打碎加入到面粉中，揉捏均匀，制得面团；

D.将步骤B中制成的白茶汤液喷洒到步骤C中制得的面团内，得到白茶面团；

E.将步骤D中制成的白茶面团进行升温加热至70℃，然后冷却至室温25℃，得到白茶风味月饼馅料。

[0021] 一种白茶风味月饼的制作方法如下：

a.分别抓取步骤E中制成的白茶风味月饼馅料和步骤(3)中制成的初始饼皮，并将白茶风味月饼馅料包裹进初始饼皮内，制成初始月饼；

b.在步骤a中制成的初始月饼上喷洒少许纯净水，再放入烘箱160℃，进行第一次烘烤，第一次烘烤时间为8min，烘烤温度为160℃然后冷却，得第一次烘烤月饼；

c.在步骤b制得的第一次烘烤月饼上涂刷一层蛋液，再放入烘箱进行第二次烘烤，第二次烘烤时间为12min，烘烤温度为180℃然后冷却，制成白茶风味月饼。

[0022] 实施例2

实施例2同实施例1，不同之处在于：

饼皮包括以下各组分及其重量份：转化糖浆：80份，枧水：5份，花生油：50份，面粉：100份，安吉白茶：40份。

[0023] 馅料包括以下各组分及其重量份：安吉白茶：25份，白糖：25份，面粉：60份，鸡蛋：20份，水：30份。

[0024] 馅料制作方法中步骤E中升温加热至60℃。

[0025] 一种白茶风味月饼的制作方法如下：

a.分别抓取步骤E中制成的白茶风味月饼馅料和步骤(3)中制成的初始饼皮，并将白茶风味月饼馅料包裹进初始饼皮内，制成初始月饼；

b.在步骤a中制成的初始月饼上喷洒少许纯净水，再放入烘箱进行第一次烘烤，第一次烘烤时间为5min，烘烤温度为180℃，然后冷却，得第一次烘烤月饼；

c.在步骤b制得的第一次烘烤月饼上涂刷一层蛋液，再放入烘箱进行第二次烘烤，第二次烘烤时间为8min，烘烤温度为220℃，然后冷却，制成白茶风味月饼。

[0026] 实施例3

实施例3同实施例1，不同之处在于：

饼皮包括以下各组分及其重量份：转化糖浆：160份，枧水：10份，花生油：100份，面粉：

200份，安吉白茶：80份，

馅料包括以下各组分及其重量份：安吉白茶：50份，白糖：40份，面粉：100份，鸡蛋：30份，水：55份。

[0027] 馅料制作方法中步骤E中升温加热至85℃。

[0028] 一种安吉白茶风味月饼的制作方法中第一次烘烤时间为6min，烘烤温度为170℃，第二次烘烤时间为10min，烘烤温度为200℃。

[0029] 对比实施例1

对比实施例1同实施例1，不同之处在于：

一种白茶风味月饼，它包括饼皮，所述饼皮包括以下各组分及其重量份：转化糖浆：180份，枧水：0.3份，花生油：120份，面粉：120份，安吉白茶：60份。

[0030] 馅料包括以下各组分及其重量份：安吉白茶：60份，白糖：8份，面粉：20份，鸡蛋：5份，水：80份。

[0031] 一种白茶风味月饼的制作方法中第一次烘烤时间为10min，烘烤温度为150℃；第二次烘烤时间为16min，烘烤温度为170℃。

[0032] 对比实施例2

对比实施例2同实施例1，不同之处在于：

饼皮包括以下各组分及其重量份：转化糖浆：5份，枧水：0.4份，花生油：3份，面粉：230份，安吉白茶：2份，

馅料包括以下各组分及其重量份：安吉白茶：3份，白糖：50份，面粉：150份，鸡蛋：5份，水：80份。

[0033] 一种白茶风味月饼的制作方法中第一次烘烤时间为4min，烘烤温度为185℃；第二次烘烤时间为6min，烘烤温度为225℃。

[0034] 实验方法与结果

分别以上述五种实施例制备白茶风味月饼，观察记录制得的白茶风味月饼的外观，及食用感受，记录如下：

实施例	制备结果及食用感受
实施例 1	制备过程顺利，且制得的白茶风味月饼甜而不腻，白茶香气突出，芳香扑鼻。
实施例 2	制备过程顺利，且制得的白茶风味月饼甜而不腻，白茶香气突出，芳香扑鼻。
实施例 3	制备过程顺利，且制得的白茶风味月饼甜而不腻，白茶香气突出，芳香扑鼻。
对比实施例 1	在制备过程中，蛋液不易涂刷，且制成的月饼硬度大，且有裂缝。
对比实施例 2	制备过程出现月饼有裂缝，月饼表面不光滑的问题，并且制得的月饼白茶味道清淡，甜味不足。

从以上观察可知，实施例1、实施例2、实施例3均可以顺利制得白茶风味月饼，并且口感好，但是对比实施例1和对比实施例2生产的月饼外观不完整，不美观，口感不佳。说明白茶在月饼的中的成分含量必须控制，且工艺流程必须规范。按照本发明配方和工艺才能制备口感和外观比较好的安吉白茶月饼。