



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107027857 A

(43)申请公布日 2017.08.11

(21)申请号 201710212873.2

(22)申请日 2017.03.27

(71)申请人 许昌学院

地址 461000 河南省许昌市八一路88号

(72)发明人 李伟民 张莹丽 谷亚茹

(51)Int.Cl.

A21D 13/31(2017.01)

A21D 13/38(2017.01)

A21D 2/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页 附图2页

(54)发明名称

一种抹茶蛋黄酥的加工方法

(57)摘要

本发明研发了一种抹茶蛋黄酥及其制备方法。首先将50%的面粉(高筋面粉/低筋面粉70:5),10%糖粉,20%黄油,20%水充分混匀,制备成油皮,将64.5%低筋面粉,32.3%黄油,3.2%抹茶粉制成油酥,用油皮包裹油酥,擀成长条,经过两次醒发,每次25-30min,包裹馅料,经165-175℃烘烤25-30min制成花纹清晰、色泽均匀、层次分明、口感酥脆、酥皮微甜、有着茶的清香的抹茶蛋黄酥。所制饼干保留了抹茶的芳香,又具有保健功能,老少皆宜,具有较好的应用前景。

1. 一种抹茶蛋黄酥的加工方法,其特征在于,包括以下重量份数配比的原料:油皮:50%的面粉(高筋面粉/低筋面粉70:5),10%糖粉,20%黄油,20%水;油酥:64.5%低筋面粉,32.3%黄油,3.2%抹茶粉。

2. 按照权利要求1所述的抹茶蛋黄酥,其特征在于,油皮的制备方法:

按比例称取高筋面粉、低筋面粉、黄油、糖粉和水,将油皮所有材料混合成团,揉匀,直至起筋。

3. 按照权利要求1所述的抹茶蛋黄酥,其特征在于,油酥的制备方法是:

按比例称取低筋面粉、黄油、抹茶粉,将其混合均匀,静置,备用。

4. 按照权利要求1所述的抹茶蛋黄酥,其特征在于,馅的制备方法是:

蛋黄冷冻,喷洒少量白酒,120℃烤10min,用植物油涂抹蛋黄,取适量的红豆沙包裹,备用。

5. 按照权利要求1所述的抹茶蛋黄酥,其特征在于,包括以下步骤:

1) 用油皮包裹油酥,揉成圆团状,使其完全包裹,再用手按压圆团,用擀面杖擀成长条,从下到上卷成卷,盖上保鲜膜;

2) 醒发25-30分钟后,将卷拿出来,收口朝下,用擀面杖再擀成约1~3mm厚的长条,按由下至上的方向卷起来。重复进行操作,再醒发25-30分钟使其起酥分层;

3) 醒发后,横向从中间切开,横切口朝下,用擀面擀成饺子皮形状,中间略厚,边缘薄;

4) 用醒发后的皮把准备好的豆沙蛋黄馅包在里边,滚圆,排列在烤盘上。165-175℃,25-30min,至表面呈浅绿色,略带黄色,即成熟。

一种抹茶蛋黄酥的加工方法

技术领域

[0001] 本发明公开了一种抹茶蛋黄酥的加工技术,属于食品加工技术领域。

技术背景

[0002] 传统蛋黄酥不管是从色泽、口感上,还是从营养保健功能上,都比较单一。其色泽为单一的亮黄色,口感为单一的咸、甜味。营养上,只含有蛋黄的营养成分。随着人们生活水平的提高,对具有营养和保健功能的食品需要逐渐增大。抹茶具有极高的营养价值,具有抗氧化、解毒、排铅、调节机体免疫力、降血糖等功能,而且有效降低心脑血管疾病和儿童龋齿等多种疾病发生的可能,满足人们对食品朝着营养、保健、绿色方向发展的要求,并且带有茶叶特有的风味和保健功能。研究对传统蛋黄酥的制作方法上进行改善,同时添加了一定量的抹茶粉,不仅改变了其风味和色泽,而且也可以通过清新爽口的茶香味减缓蛋黄酥的甜腻感,还起着清热解毒、抗疲劳、抗肿瘤等作用。

发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是提供一种营养全面均衡、含有丰富的膳食纤维、口感酥脆、酥皮微甜、有着茶的清香的抹茶蛋黄酥及其制备方法。

[0004] 本发明的技术方案是:

[0005] (1) 用油皮包裹油酥,揉成圆团状,使其完全包裹,再用手按压圆团,用擀面杖擀成长条,从下到上卷成卷,盖上保鲜膜。

[0006] (2) 醒发25-30分钟后,将卷拿出来,收口朝下,用擀面杖再擀成约1~3mm厚的长条,按由下至上的方向卷起来。重复进行操作,再醒发25-30分钟使其起酥分层。

[0007] (3) 醒发后,横向从中间切开,横切口朝下,用擀面擀成饺子皮形状,中间略厚,边缘薄。

[0008] (4) 用醒发后的皮把准备好的豆沙蛋黄馅包在里边,滚圆,排列在烤盘上。165-175℃,25-30min,至表面呈浅绿色,略带黄色,即成熟。

[0009] 在本发明的实施方式中,步骤(1)中油皮配方:50%的面粉(高筋面粉/低筋面粉70:5),10%糖粉,20%黄油,20%水。

[0010] 在本发明的实施方式中,步骤(1)中油酥配方:64.5%低筋面粉,32.3%黄油,3.2%抹茶粉。在本发明的实施方式中,步骤(4)中馅的制备方法是:蛋黄冷冻,喷洒少量白酒,120℃烤10min,用植物油涂抹蛋黄,取适量的红豆沙包裹,备用。

具体实施方式:

[0011] 下面结合实施例对本发明的技术内容做进一步说明,下述实施例是说明性的,不是限定性的,不能以下述实施例来限定本发明的保护范围。

[0012] 实施例1:本发明的抹茶蛋黄酥制作工艺优化

[0013] 采用本发明提供的方法,选用不用条件进行面抹茶蛋黄酥制作,在单因素试验基

基础上,对高筋面粉与低筋面粉的比例、黄油、糖粉、抹茶粉的添加量进行四因素三水平的正交试验,正交结果分析如表2。

[0014] 表1正交因素水平表

水平	因素			
	高低筋面粉比 A	黄油 B	糖粉 C	抹茶粉 D
[0015] 1	60: 5	20 g	15 g	2 g
2	70: 5	25 g	20 g	3 g
3	80: 5	30 g	25 g	4 g

[0016] 表2正交试验结果

试验编号	因素					感官评分
	高低筋面粉比 A	黄油 B	糖粉 C	抹茶粉 D		
1	1 (60:5)	1 (20 g)	1 (15 g)	1 (2 g)	85.38	
2	1	2	2 (20 g)	2 (3 g)	84.88	
3	1	3	3 (25 g)	3 (4 g)	85.5	
4	2 (70:5)	1	2	3	86	
5	2	2 (25 g)	3	1	86.63	
[0017] 6	2	3 (30 g)	1	2	91.63	
7	3 (80:5)	1	3	2	84.63	
8	3	2	1	3	82.50	
9	3	3	2	1	81.75	
K ₁	255.76	256.01	259.51	253.76		
K ₂	264.26	254.01	252.63	261.14		
K ₃	248.88	258.88	256.76	254		
极差 R	5.127	1.623	2.293	2.460		
最优组合	A ₂ B ₃ C ₁ D ₂					

[0018] 单因素试验和正交试验结果正好相符合,所以最后选出的最佳组合A₂B₃C₁D₂,即高低筋面粉比例70:5,黄油30g,糖粉15g,抹茶粉3g。

附图说明

[0019] 图1为高低筋粉比对抹茶蛋黄酥品质的影响

[0020] 图2为黄油添加量对抹茶蛋黄酥品质的影响

[0021] 图3为糖粉添加量对抹茶蛋黄酥品质的影响

[0022] 图4为抹茶粉添加量对抹茶蛋黄酥品质的影响。

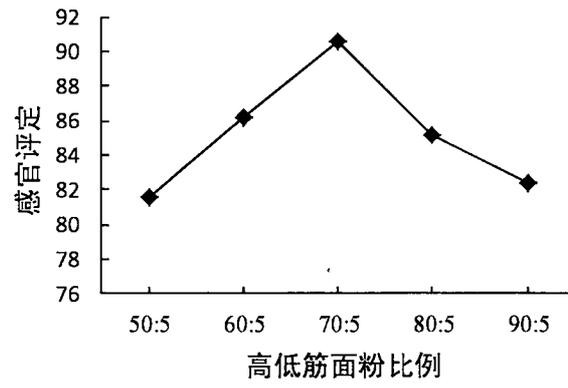


图1

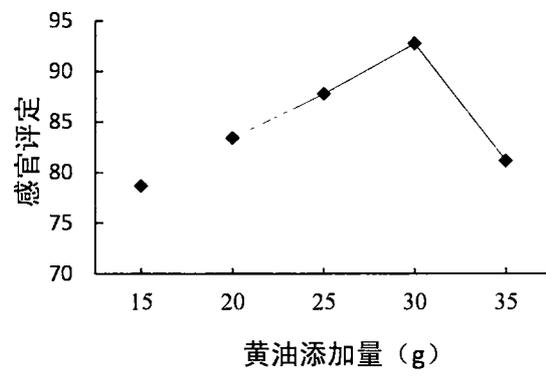


图2

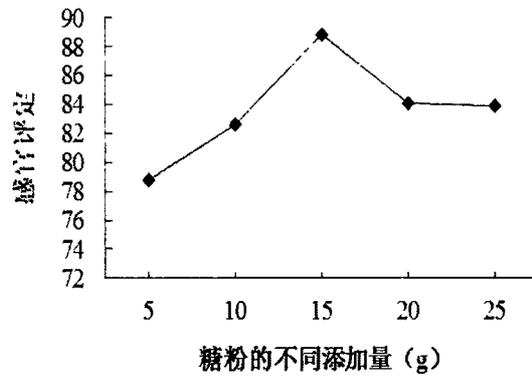


图3

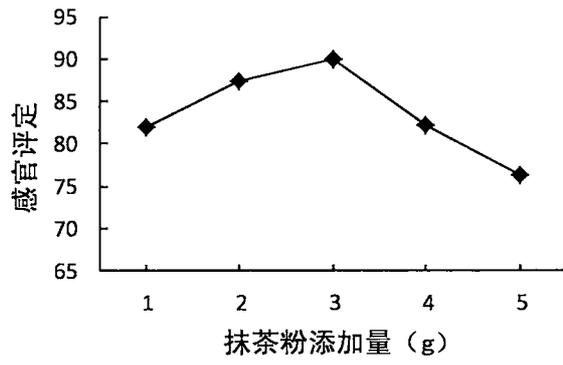


图4