



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108013102 A

(43)申请公布日 2018.05.11

(21)申请号 201711434407.5

(22)申请日 2017.12.26

(71)申请人 威海职业学院

地址 264210 山东省威海市高新区科技新城威海职业学院生化系

(72)发明人 魏晓华

(74)专利代理机构 北京天盾知识产权代理有限公司 11421

代理人 王洪臣

(51) Int. Cl.

A21D 13/31(2017.01)

A21D 2/38(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种苹果馅酥性点心及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种苹果馅酥性点心及其制备方法,属于果味食品领域。为了克服现有技术中果味点心的口味单一,营养价值流失严重的技术不足,本发明提供一种苹果馅酥性点心,其包括馅料和皮料,馅料由苹果丁、柳橙汁以及香草豆荚等原料制备得到,皮料由低筋面粉、动物黄油以及鸡蛋等原料制备得到,将皮料和馅料包馅完成后进行定型、烘烤工序得到苹果馅酥性点心。所制备得到的点心营养丰富,口味独特,与现有的果味点心相比优势十分明显,适合进行推广。

1. 一种苹果馅酥性点心,其包括馅料和皮料,其中所述的馅料由如下重量份数比的原料制备得到:苹果丁90-110份、柳橙汁13-17份、绵白糖13-17份、麦芽糖8-12份、无盐奶油4-6份、柳橙皮0.5-1.5份、香草豆荚0.05-0.15份、酒渍葡萄干3-7份、酒渍蔓越莓3-7份、朗姆酒2-3份;所述的皮料由如下重量份数比的原料制备得到:动物黄油50-56份、糖粉33-35份、盐0.4-0.8份、鸡蛋16-22份、蛋黄6.6-7.0份、奶粉8-12份、低筋面粉95-105份。

2. 根据权利要求1所述的苹果馅酥性点心,其特征在于,所述的馅料由如下重量份数比的原料制备得到:苹果丁100份、柳橙汁15份、绵白糖15份、麦芽糖10份、无盐奶油5份、柳橙皮1份、香草豆荚0.1份、酒渍葡萄干5份、酒渍蔓越莓5份、朗姆酒2.5份。

3. 根据权利要求1所述的苹果馅酥性点心,其特征在于,所述的皮料由如下重量份数比的原料制备得到:动物黄油53份、糖粉34份、盐0.6份、鸡蛋19份、蛋黄6.8份、奶粉10份、低筋面粉100份。

4. 一种制备权利要求1-3任一所述的苹果馅酥性点心的方法,其特征在于,其包括下述步骤:

制作馅料:将新鲜苹果去皮去核后切成小丁得到苹果丁,加入柳橙汁拌匀,按照比例向其中加入绵白糖、麦芽糖、香草豆荚,大火熬煮至汤汁收干,然后加入无盐奶油和酒渍葡萄干、酒渍蔓越莓、朗姆酒,加热使得馅料温度达到110℃-120℃,保温待果胶析出后冷却至室温;

制作皮料:将动物黄油、糖粉、盐按比例放入搅拌缸中高速打发,按比例加入全蛋和蛋黄,打发,然后加入奶粉和低筋面粉,拌匀即得皮料;

包馅及定型:按照皮料:馅料=3:2的比例包馅得到点心生坯,将包馅完成的点心生坯放入模具定型;

烘烤:将定型后的点心生坯在170℃-190℃烘烤至表面颜色改变后翻面,继续烘烤至表面颜色改变出炉冷却包装即可。

5. 根据权利要求4所述的苹果馅酥性点心的制备方法,其特征在于,所述酒渍葡萄干的制备方法为按照葡萄干和食用酒精的重量比为1:0.6-0.8的比例混合,密闭环境中浸渍30min-60min即得,其中所述的食用酒精的酒精度为40度-60度。

6. 根据权利要求4所述的苹果馅酥性点心的制备方法,其特征在于,所述的酒渍蔓越莓的制备方法与酒渍葡萄干的制备方法相同。

7. 根据权利要求4所述的苹果馅酥性点心的制备方法,其特征在于,所述步骤1)中保温时间为25-45min。

8. 根据权利要求4所述的苹果馅酥性点心的制备方法,其特征在于,所述步骤3)中定型时间为1.5-2.5小时。

9. 根据权利要求4所述的苹果馅酥性点心的制备方法,其特征在于,所述步骤4)中的点心生坯的烘烤温度为180℃,每面的烘烤时间为3.5min。

## 一种苹果馅酥性点心及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种苹果馅酥性点心及其制备方法,属于果味食品领域。

### 背景技术

[0002] 中国食文化历史悠久长远,作为中式餐饮的一部分——中国点心,经过我国劳动人民的长期实践,尤其是点心师们的继承和发展,点心的品种是越来越多,例如:包、饺、糕、团、卷、饼、酥等。在通过数千年点心师们的创作,它们基本形态也丰富多彩,造型逼真,例如:几何形、象形、自然形等等。烘焙食品是由西方引进,它们虽然食用方便,营养丰富,但是在造型方面比较中国点心来说还是略有逊色。随着人们生活水平的提高,人们对于点心的口味和营养价值逐步提升,果味点心的关注度逐渐提升。

[0003] 目前市场的果味点心品种较多,但制备方法多是直接用馅包括水果粒或水果酱制作而成,其虽然制作工艺简单,但其口味单一,难以满足消费者对于果味点心的要求。同时还存在制作完成的果味点心保质期短或者营养价值流失的技术缺陷,因此如果制作风味独特,营养价值高以及保质期长的果味点心已经成为重点关注的问题。

[0004] 中国专利031450032公开了一种以水果为主体、水果与糖果组合制成的有魅力的美味点心。在除去了水果的核的部分中放入糖果制作的加入了糖果的水果点心,通过用糖果代替水果的核,是保留了像水果的外观,具有增加的水果的美味,和有魅力的美味、食感、风味的全新的点心。水果的水分值优选在30%以下,糖果中优选含有胶凝剂,用油脂涂覆,水果优选为梅、李子、樱桃、杏、柿子、枇杷、椰枣、葡萄等。

[0005] 中国专利申请2013104942360公开了一种酥脆水果点心饼,包括第一酥脆面皮层及第二酥脆面皮层,所述第一酥脆面皮层及第二酥脆面皮层具有相互配合形成空腔的边缘,所述空腔内填充水果沙拉。采用本发明,通过在酥脆面皮层构成的空腔内填充各种水果沙拉显著提高了点心的口感,并为消费者带来更为丰富的营养。

[0006] 2012103368849公开了一种水果馅饼,包括饼皮和包在饼皮内的饼馅,在饼皮表面刷上一层鸡蛋清后,经烘焙制成,饼皮的原料由面粉、奶粉、淀粉、一级加碘精制盐、食品级碳酸氢钠、国标一级白砂糖、质量百分比浓度为75%的炼乳、质量百分比浓度为28%的植脂淡奶、植物油和去壳鸡蛋组成,饼馅的原料由水果、果胶、国标一级白砂糖、质量百分比浓度为80%的麦芽糖浆、食品级甘油、6倍浓缩果汁和水组成;饼皮和饼馅的质量比例为6.5:3.5。

### 发明内容

[0007] 为了克服现有技术中果味点心的口味单一,营养价值流失严重的技术不足,本发明提供一种苹果馅酥性点心,其包括馅料和皮料,馅料由苹果丁、柳橙汁以及香草豆荚等原料制备得到,皮料由低筋面粉、动物黄油以及鸡蛋等原料制备得到,将皮料和馅料包馅完成后进行定型、烘烤工序得到苹果馅酥性点心。所制备得到的点心营养丰富,口味独特,与现有的果味点心相比优势十分明显,适合进行推广。

[0008] 本发明通过下述技术方案实现上述技术效果:

一种苹果馅酥性点心,其包括馅料和皮料,其中所述的馅料由如下重量份数比的原料制备得到:苹果丁90-110份、柳橙汁13-17份、绵白糖13-17份、麦芽糖8-12份、无盐奶油4-6份、柳橙皮0.5-1.5份、香草豆荚0.05-0.15份、酒渍葡萄干3-7份、酒渍蔓越莓3-7份、朗姆酒2-3份;所述的皮料由如下重量份数比的原料制备得到:动物黄油50-56份、糖粉33-35份、盐0.4-0.8份、鸡蛋16-22份、蛋黄6.6-7.0份、奶粉8-12份、低筋面粉95-105份。

[0009] 优选地,所述的馅料由如下重量份数比的原料制备得到:苹果丁100份、柳橙汁15份、绵白糖15份、麦芽糖10份、无盐奶油5份、柳橙皮1份、香草豆荚0.1份、酒渍葡萄干5份、酒渍蔓越莓5份、朗姆酒2.5份。

[0010] 优选地,所述的皮料由如下重量份数比的原料制备得到:动物黄油53份、糖粉34份、盐0.6份、鸡蛋19份、蛋黄6.8份、奶粉10份、低筋面粉100份。

[0011] 一种上述苹果馅酥性点心的制备方法,其包括下述步骤:

1) 制作馅料:将新鲜苹果去皮去核后切成小丁得到苹果丁,加入柳橙汁拌匀,按照比例向其中加入绵白糖、麦芽糖、香草豆荚,大火熬煮至汤汁收干,然后加入无盐奶油和酒渍葡萄干、酒渍蔓越莓、朗姆酒,加热使得馅料温度达到110℃-120℃,保温待果胶析出后冷却至室温;

2) 制作皮料:将动物黄油、糖粉、盐按比例放入搅拌缸中高速打发,按比例加入全蛋和蛋黄,打发,然后加入奶粉和低筋面粉,拌匀即得皮料;

3) 包馅及定型:按照皮料:馅料=3:2的比例包馅得到点心生坯,将包馅完成的点心生坯放入模具定型;

4) 烘烤:将定型后的点心生坯在170℃-190℃烘烤至表面颜色改变后翻面,继续烘烤至表面颜色改变出炉冷却包装即可。

[0012] 优选地,所述酒渍葡萄干的制备方法为按照葡萄干和食用酒精的重量比为1:0.6-0.8的比例混合,密闭环境中浸渍30min-60min即得,其中所述的食用酒精的酒精度为40度-60度。所述的酒渍蔓越莓的制备方法与酒渍葡萄干的制备方法相同。

[0013] 优选地,所述步骤1)中保温时间为25-45min。所述步骤3)中定型时间为1.5-2.5小时。

[0014] 优选地,所述步骤4)中的点心生坯的烘烤温度为180℃,每面的烘烤时间为3.5min。

[0015] 本发明制备得到的苹果馅酥性点心与现有同类产品相比,具有如下技术优势:

1) 营养保健价值更高。本发明苹果馅酥性点心的馅料和皮料中包含多种活性物质,其可以相互补充,在滋阴健脾以及美容养颜方面具有显著的协同作用。长期食用可以美容养颜,并显著提高机体的免疫力和抗病能力。

[0016] 2) 口味更好。本发明所述的苹果馅酥性点心的馅料和皮料中包含多种活性物质,获得产品口味更佳丰富,更符合消费者的味蕾需求。

## 具体实施方式

[0017] 以下通过具体实施例进一步描述本发明,但所述实施例并不以任何方式限定本发明专利保护的范围。

[0018] 实施例1一种苹果馅酥性点心及其制备方法

一种苹果馅酥性点心,其包括馅料和皮料,其中所述的馅料由如下重量份数比的原料制备得到:苹果丁90份、柳橙汁13份、绵白糖13份、麦芽糖8份、无盐奶油4份、柳橙皮0.5份、香草豆荚0.05份、酒渍葡萄干3份、酒渍蔓越莓3份、朗姆酒2份;所述的皮料由如下重量份数比的原料制备得到:动物黄油50份、糖粉33份、盐0.4份、鸡蛋16份、蛋黄6.6份、奶粉8份、低筋面粉95份。

[0019] 上述苹果馅酥性点心的制备方法具体包括下述步骤:

制作馅料:将新鲜苹果去皮去核后切成小丁得到苹果丁,加入柳橙汁拌匀,按照比例向其中加入绵白糖、麦芽糖、香草豆荚,大火熬煮至汤汁收干,然后加入无盐奶油和酒渍葡萄干、酒渍蔓越莓、朗姆酒,加热使得馅料温度达到110℃,保温待果胶析出后冷却至室温;

制作皮料:将动物黄油、糖粉、盐按比例放入搅拌缸中高速打发,按比例加入全蛋和蛋黄,打发,然后加入奶粉和低筋面粉,拌匀即得皮料;

包馅及定型:按照皮料:馅料=3:2的比例包馅得到点心生坯,将包馅完成的点心生坯放入模具定型;

烘烤:将定型后的点心生坯在170℃烘烤至表面颜色改变后翻面,继续烘烤至表面颜色改变出炉冷却包装即可。其中所述步骤1)中保温时间为25min。所述步骤3)中定型时间为1.5小时。所述步骤4)中的点心生坯的烘烤温度为180℃,每面的烘烤时间为3.5min。

[0020] 所述酒渍葡萄干的制备方法为按照葡萄干和食用酒精的重量比为1:0.6的比例混合,密闭环境中浸渍30min即得,其中所述的食用酒精的酒精度为40度。所述的酒渍蔓越莓的制备方法与酒渍葡萄干的制备方法相同。

[0021] 实施例2一种苹果馅酥性点心及其制备方法

一种苹果馅酥性点心,其包括馅料和皮料,其中所述的馅料由如下重量份数比的原料制备得到:苹果丁110份、柳橙汁17份、绵白糖17份、麦芽糖12份、无盐奶油6份、柳橙皮1.5份、香草豆荚0.15份、酒渍葡萄干7份、酒渍蔓越莓7份、朗姆酒3份;所述的皮料由如下重量份数比的原料制备得到:动物黄油56份、糖粉35份、盐0.8份、鸡蛋22份、蛋黄7.0份、奶粉12份、低筋面粉105份。

[0022] 上述苹果馅酥性点心的制备方法具体包括下述步骤:

制作馅料:将新鲜苹果去皮去核后切成小丁得到苹果丁,加入柳橙汁拌匀,按照比例向其中加入绵白糖、麦芽糖、香草豆荚,大火熬煮至汤汁收干,然后加入无盐奶油和酒渍葡萄干、酒渍蔓越莓、朗姆酒,加热使得馅料温度达到120℃,保温待果胶析出后冷却至室温;

制作皮料:将动物黄油、糖粉、盐按比例放入搅拌缸中高速打发,按比例加入全蛋和蛋黄,打发,然后加入奶粉和低筋面粉,拌匀即得皮料;

包馅及定型:按照皮料:馅料=3:2的比例包馅得到点心生坯,将包馅完成的点心生坯放入模具定型;

烘烤:将定型后的点心生坯在190℃烘烤至表面颜色改变后翻面,继续烘烤至表面颜色改变出炉冷却包装即可。其中所述步骤1)中保温时间为45min。所述步骤3)中定型时间为2.5小时。所述步骤4)中的点心生坯的烘烤温度为180℃,每面的烘烤时间为3.5min。

[0023] 所述酒渍葡萄干的制备方法为按照葡萄干和食用酒精的重量比为1:0.8的比例混合,密闭环境中浸渍60min即得,其中所述的食用酒精的酒精度为60度。所述的酒渍蔓越莓的制备方法与酒渍葡萄干的制备方法相同。

**[0024] 实施例3一种苹果馅酥性点心及其制备方法**

一种苹果馅酥性点心,其包括馅料和皮料,其中所述的馅料由如下重量份数比的原料制备得到:苹果丁90份、柳橙汁17份、绵白糖13份、麦芽糖12份、无盐奶油4份、柳橙皮1.5份、香草豆荚0.05份、酒渍葡萄干7份、酒渍蔓越莓3份、朗姆酒3份;所述的皮料由如下重量份数比的原料制备得到:动物黄油50份、糖粉35份、盐0.4份、鸡蛋22份、蛋黄6.6份、奶粉12份、低筋面粉95份。

**[0025] 上述苹果馅酥性点心的制备方法具体包括下述步骤:**

**制作馅料:**将新鲜苹果去皮去核后切成小丁得到苹果丁,加入柳橙汁拌匀,按照比例向其中加入绵白糖、麦芽糖、香草豆荚,大火熬煮至汤汁收干,然后加入无盐奶油和酒渍葡萄干、酒渍蔓越莓、朗姆酒,加热使得馅料温度达到120℃,保温待果胶析出后冷却至室温;

**制作皮料:**将动物黄油、糖粉、盐按比例放入搅拌缸中高速打发,按比例加入全蛋和蛋黄,打发,然后加入奶粉和低筋面粉,拌匀即得皮料;

**包馅及定型:**按照皮料:馅料=3:2的比例包馅得到点心生坯,将包馅完成的点心生坯放入模具定型;

**烘烤:**将定型后的点心生坯在170℃烘烤至表面颜色改变后翻面,继续烘烤至表面颜色改变出炉冷却包装即可。其中所述步骤1)中保温时间为45min。所述步骤3)中定型时间为1.5小时。所述步骤4)中的点心生坯的烘烤温度为180℃,每面的烘烤时间为3.5min。

**[0026] 所述酒渍葡萄干的制备方法为按照葡萄干和食用酒精的重量比为1:0.8的比例混合,密闭环境中浸渍30min即得,其中所述的食用酒精的酒精度为60度。所述的酒渍蔓越莓的制备方法与酒渍葡萄干的制备方法相同。**

**[0027] 实施例4一种苹果馅酥性点心及其制备方法**

一种苹果馅酥性点心,其包括馅料和皮料,其中所述的馅料由如下重量份数比的原料制备得到:苹果丁110份、柳橙汁13份、绵白糖17份、麦芽糖8份、无盐奶油6份、柳橙皮0.5份、香草豆荚0.15份、酒渍葡萄干3份、酒渍蔓越莓7份、朗姆酒2份;所述的皮料由如下重量份数比的原料制备得到:动物黄油56份、糖粉33份、盐0.8份、鸡蛋16份、蛋黄7.0份、奶粉8份、低筋面粉105份。

**[0028] 上述苹果馅酥性点心的制备方法具体包括下述步骤:**

**制作馅料:**将新鲜苹果去皮去核后切成小丁得到苹果丁,加入柳橙汁拌匀,按照比例向其中加入绵白糖、麦芽糖、香草豆荚,大火熬煮至汤汁收干,然后加入无盐奶油和酒渍葡萄干、酒渍蔓越莓、朗姆酒,加热使得馅料温度达到110℃,保温待果胶析出后冷却至室温;

**制作皮料:**将动物黄油、糖粉、盐按比例放入搅拌缸中高速打发,按比例加入全蛋和蛋黄,打发,然后加入奶粉和低筋面粉,拌匀即得皮料;

**包馅及定型:**按照皮料:馅料=3:2的比例包馅得到点心生坯,将包馅完成的点心生坯放入模具定型;

**烘烤:**将定型后的点心生坯在190℃烘烤至表面颜色改变后翻面,继续烘烤至表面颜色改变出炉冷却包装即可。其中所述步骤1)中保温时间为25min。所述步骤3)中定型时间为2.5小时。所述步骤4)中的点心生坯的烘烤温度为180℃,每面的烘烤时间为3.5min。

**[0029] 所述酒渍葡萄干的制备方法为按照葡萄干和食用酒精的重量比为1:0.6的比例混合,密闭环境中浸渍60min即得,其中所述的食用酒精的酒精度为40度度。所述的酒渍蔓越**

莓的制备方法与酒渍葡萄干的制备方法相同。

#### [0030] 实施例5一种苹果馅酥性点心及其制备方法

一种苹果馅酥性点心,其包括馅料和皮料,其中所述的馅料由如下重量份数比的原料制备得到:苹果丁100份、柳橙汁15份、绵白糖15份、麦芽糖10份、无盐奶油5份、柳橙皮1.0份、香草豆荚0.1份、酒渍葡萄干5份、酒渍蔓越莓5份、朗姆酒2.5份;所述的皮料由如下重量份数比的原料制备得到:动物黄油53份、糖粉34份、盐0.6份、鸡蛋19份、蛋黄6.8份、奶粉10份、低筋面粉100份。

#### [0031] 上述苹果馅酥性点心的制备方法具体包括下述步骤:

**制作馅料:**将新鲜苹果去皮去核后切成小丁得到苹果丁,加入柳橙汁拌匀,按照比例向其中加入绵白糖、麦芽糖、香草豆荚,大火熬煮至汤汁收干,然后加入无盐奶油和酒渍葡萄干、酒渍蔓越莓、朗姆酒,加热使得馅料温度达到115℃,保温待果胶析出后冷却至室温;

**制作皮料:**将动物黄油、糖粉、盐按比例放入搅拌缸中高速打发,按比例加入全蛋和蛋黄,打发,然后加入奶粉和低筋面粉,拌匀即得皮料;

**包馅及定型:**按照皮料:馅料=3:2的比例包馅得到点心生坯,将包馅完成的点心生坯放入模具定型;

**烘烤:**将定型后的点心生坯在180℃烘烤至表面颜色改变后翻面,继续烘烤至表面颜色改变出炉冷却包装即可。其中所述步骤1)中保温时间为35min。所述步骤3)中定型时间为2小时。所述步骤4)中的点心生坯的烘烤温度为180℃,每面的烘烤时间为3.5min。

[0032] 所述酒渍葡萄干的制备方法为按照葡萄干和食用酒精的重量比为1:0.7的比例混合,密闭环境中浸渍45min即得,其中所述的食用酒精的酒精度为50度。所述的酒渍蔓越莓的制备方法与酒渍葡萄干的制备方法相同。

#### [0033] 实施例6本发明苹果馅酥性点心的口味测试及营养成分分析

分别对按照本发明实施例1-实施例5制备得到的苹果馅酥性点心的口味和营养成分进行分析测定,对比实施例按照2012103368849实施例1制备得到测定结果如下所示:

项目	口味	黄酮/100g	氨基酸/100g	蛋白质/100g	脂肪/100g
实施例1	AAAA	0.52g	1.56g	25g	3.6g
实施例2	AAAA	0.51g	1.62g	23.5	2.5g
实施例3	AAAA	0.49g	1.35g	24.8	3.1g
实施例4	AAAAA	0.56g	1.47g	22.9	2.4g
实施例5	AAAAA	0.57g	1.53g	29.6	2.2g
对比实施例	AA	0.03g	0.57g	12.6g	2.0g

从表1的数据可以看出,本发明所制备得到的苹果馅酥性点心的口味佳,且其营养组分更为合理,氨基酸和蛋白质的含量高,这表明,本发明苹果馅酥性点心的组方更为合理,制备方法更为科学,其最大程度地保留了水果中的营养组分,且脂肪含量低,口味佳,适合长期食用。