



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106472636 A

(43)申请公布日 2017. 03. 08

(21)申请号 201611093338.1

(22)申请日 2016.12.02

(71)申请人 郑州轻工业学院

地址 450002 河南省郑州市金水区东风路5号

(72)发明人 董吉林 申瑞玲 禹晓 杨媚
杨溢

(74)专利代理机构 郑州优盾知识产权代理有限公司 41125

代理人 张绍琳 张真真

(51)Int.Cl.

A21D 13/06(2017.01)

A21D 2/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种藜麦杂粮戚风蛋糕及其制备方法

(57)摘要

本发明提供了一种藜麦杂粮戚风蛋糕,包括以下原料:蛋黄、细砂糖、无糖纯牛奶、水、蛋糕专用油、藜麦粉、杂粮粉、泡打粉、蛋清、塔塔粉、食盐。原料营养丰富,富含蛋白质、淀粉、膳食纤维和微量元素。本发明、营养结构合理,成粉末状,食用方便,将饮食与养生有机结合,在平常饮食中提高人们的健康值。本产品有助于改善膳食结构,避免长期食用单一主粮导致膳食营养“过剩”或“不足”现象的发生。用藜麦粉和杂粮粉全部替代小麦粉制作蛋糕,为消费者提供营养价值更高的蛋糕制品,使其在享用蛋糕的过程中获得更平衡的营养组成,为藜麦和杂粮的加工利用提供新的方向。

1. 一种藜麦杂粮戚风蛋糕,其特征在于蛋糕由第一部分混合物和第二部分混合物制成,所述第一部分混合物包括以下重量份的原料:蛋黄90-100份、细砂糖40-50份、无糖纯牛奶20-30份、水80-90份、蛋糕专用油65-75份、藜麦粉70-80份、杂粮粉60-70份、泡打粉1-2份;第二部分混合物包括以下重量份的原料:蛋清190-200份、细砂糖70-80份、塔塔粉1-2份、食盐1-2份。

2. 根据权利要求1所述的藜麦杂粮戚风蛋糕,其特征在于:所述杂粮粉为燕麦粉、苦荞粉、高粱粉、小米粉的混合物。

3. 权利要求1所述的藜麦杂粮戚风蛋糕的制备方法,其特征在于步骤如下:

(1) 第一部分混合物的调制:将细砂糖加入水中拌至糖化制成糖水,藜麦粉、杂粮粉和泡打粉过筛,蛋黄在搅拌缸中搅散后加入蛋糕专用油拌匀,向搅拌缸中加入糖水、无糖纯牛奶拌匀,低速加入藜麦粉、杂粮粉、泡打粉,之后中速搅拌至均匀细腻,无颗粒,无起筋现象;

(2) 第二部分混合物的调制:将蛋清与1/3的细砂糖中速搅拌5-10s,之后高速搅至蛋白由湿性发泡向干性发泡转变时关机,加入剩余细砂糖、塔塔粉、食盐,调中速搅拌2-3分钟,换高速搅至蛋白粘打成鹰勾状时换中速搅10秒后即可起缸;

(3) 和匀分盘:将步骤(1)第一部分混合物与步骤(2)第二部分混合物拌匀,拌匀后的面糊迅速分盘,倒入模具中,面糊要达到模具的3/5;

(4) 将步骤(3)重的模具放入炉烘烤,上火180℃,下火180℃,烤制时间30-40 min。

4. 根据权利要求3所述的藜麦杂粮戚风蛋糕的制备方法,其特征在于:所述步骤(3)面糊细腻有粘性,无稀清和冒泡现象,面糊颜色一致。

一种藜麦杂粮戚风蛋糕及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及本食品加工领域,具体涉及藜麦杂粮戚风蛋糕及其制备方法。

背景技术

[0002] 戚风蛋糕是英文Chiffon Cake的音译,属海绵蛋糕类型,戚风蛋糕是乳沫类和面糊类蛋糕改良综合而成的,制作时蛋白、蛋黄需分开,分别打发,最后才混匀,将蛋白、蛋黄分开搅打的方法,能让蛋白、蛋黄充分地发挥各自的特性和作用,使戚风蛋糕比全蛋打发的蛋糕更加细腻、润软而富有弹性。

[0003] 藜麦是联合国粮农组织(FAO)目前确认的唯一一种能满足人体基本营养需求的单体植物,被称为“全营养食品”,具有“超级谷物”之美誉。它是一种营养价值很高的假谷物,适合老年人、孕妇、儿童、和运动员等不同人群使用,藜麦的宏量营养素营养价值远高于小麦、水稻和玉米等传统谷物,它的矿物质含量十分丰富,尤其是钙、镁、铁等含量都大大高于谷类作物。藜麦中含有多种植物化学物质,如多酚、异黄酮、胆碱、植物甾醇、植酸和皂苷等,藜麦具有多种健康功效,例如抗氧化作用、抗癌作用、防治糖尿病、抑制肥胖作用、防治心血管疾病作用、抗炎、抗菌和增强免疫应答作用。另外,随着人们对杂粮的营养价值、医疗保健价值、经济价值的日益重视,杂粮的研究和加工利用也成为国内外的研究热点。杂粮面粉对于预防冠心病、保护心血管、结肠癌等疾病有较好的作用。因此,将藜麦粉和杂粮粉复配进而研究和开发藜麦杂粮食品,对于改善人类膳食结构,预防肥胖、慢性代谢性疾病具有很大的帮助,也可以避免长期食用单一主粮导致膳食营养“过剩”或“不足”现象的发生。目前,在工业化生产领域,对藜麦产品研究开发相对较少。因此,推动藜麦和杂粮资源的开发利用有着极其重要的意义。

发明内容

[0004] 本发明提供了一种藜麦杂粮戚风蛋糕及其制备方法,将藜麦和杂粮添加到蛋糕中,改变了传统小麦粉作为主料制备蛋糕的方法。

[0005] 实现本发明的技术方案是:一种藜麦杂粮戚风蛋糕,由第一部分混合物和第二部分混合物制成,所述第一部分混合物包括以下重量份的原料:蛋黄90-100份、细砂糖40-50份、无糖纯牛奶20-30份、水80-90份、蛋糕专用油65-75份、藜麦粉70-80份、杂粮粉60-70份、泡打粉1-2份;第二部分混合物包括以下重量份的原料:蛋清190-200份、细砂糖70-80份、塔塔粉1-2份、食盐1-2份。

[0006] 所述杂粮粉为燕麦粉、苦荞粉、高粱粉、小米粉的混合物。

[0007] 所述的藜麦杂粮戚风蛋糕的制备方法,步骤如下:

(1) 第一部分混合物的调制:将细砂糖加入水中拌至糖化制成糖水,藜麦粉、杂粮粉和泡打粉过筛,蛋黄在搅拌缸中搅散后加入蛋糕专用油拌匀,向搅拌缸中加入糖水、无糖纯牛奶拌匀,低速加入藜麦粉、杂粮粉、泡打粉,之后中速搅拌至均匀细腻,无颗粒,无起筋现象;

(2) 第二部分混合物的调制:将蛋清与1/3的细砂糖中速搅拌5-10s,之后高速搅至蛋白

由湿性发泡向干性发泡转变时关机,加入剩余细砂糖、塔塔粉、食盐,调中速搅拌2-3分钟,换高速搅至蛋白粘打成鹰勾状时换中速搅10秒后即可起缸;

(3)和匀分盘:将步骤(1)第一部分混合物与步骤(2)第二部分混合物拌匀,拌匀后的面糊迅速分盘,倒入模具中,面糊要达到模具的3/5;

(4)将步骤(3)重的模具放入炉烘烤,上火180℃,下火180℃,烤制时间30-40 min。

[0008] 所述步骤(3)面糊细腻有粘性,无稀清和冒泡现象,面糊颜色一致。

[0009] 本发明的有益效果是:原料营养丰富,富含蛋白质、淀粉、膳食纤维和微量元素。本发明、营养结构合理,成粉末状,食用方便,将饮食与养生有机结合,在平常饮食中提高人们的健康值。本产品有助于改善膳食结构,避免长期食用单一主粮导致膳食营养“过剩”或“不足”现象的发生。用藜麦粉和杂粮粉全部替代小麦粉制作蛋糕,为消费者提供营养价值更高的蛋糕制品,使其在享用蛋糕的过程中获得更平衡的营养组成,为藜麦和杂粮的加工利用提供新的方向。

具体实施方式

[0010] 实施例1

本实施例的藜麦杂粮戚风蛋糕,由第一部分混合物和第二部分混合物制成,第一部分混合物包括以下重量份的原料:蛋黄90份、细砂糖40份、无糖纯牛奶20份、水80份、蛋糕专用油65份、藜麦粉70份、杂粮粉60份、泡打粉1份;第二部分混合物包括以下重量份的原料:蛋清190份、细砂糖70份、塔塔粉1份、食盐1份。

[0011] 杂粮粉为燕麦粉、苦荞粉、高粱粉、小米粉的混合物,按照任意比例混合。

[0012] 按下述步骤制备藜麦杂粮戚风蛋糕:

(1)第一部分混合物的调制:将细砂糖加入水中拌至糖化制成糖水,藜麦粉、杂粮粉和泡打粉过筛,蛋黄在搅拌缸中搅散后加入蛋糕专用油拌匀,向搅拌缸中加入糖水、无糖纯牛奶拌匀,低速加入藜麦粉、杂粮粉、泡打粉,之后中速搅拌至均匀细腻,无颗粒,无起筋现象;

(2)第二部分混合物的调制:将蛋清与1/3的细砂糖中速搅拌5-10s,之后高速搅至蛋白由湿性发泡向干性发泡转变时关机,加入剩余细砂糖、塔塔粉、食盐,调中速搅拌2-3分钟,换高速搅至蛋白粘打成鹰勾状时换中速搅10秒后即可起缸;

(3)和匀分盘:将步骤(1)第一部分混合物与步骤(2)第二部分混合物拌匀,拌匀后的面糊迅速分盘,要求面糊细腻有粘性,无稀清和冒泡现象,面糊颜色一致,倒入模具中,面糊要达到模具的3/5;

(4)将步骤(3)重的模具放入炉烘烤,上火180℃,下火180℃,烤制时间30-40 min。

[0013] 实施例2

本实施例的藜麦杂粮戚风蛋糕,第一部分混合物包括以下重量份的原料:蛋黄95份、细砂糖45份、无糖纯牛奶25份、水85份、蛋糕专用油78份、藜麦粉75份、杂粮粉65份、泡打粉1.5份;第二部分混合物包括以下重量份的原料:蛋清195份、细砂糖75份、塔塔粉1.5份、食盐1.5份。

[0014] 制备方法同实施例1。

[0015] 实施例3

本实施例的藜麦杂粮戚风蛋糕,由第一部分混合物和第二部分混合物制成,第一部分

混合物包括以下重量份的原料：蛋黄100份、细砂糖50份、无糖纯牛奶30份、水90份、蛋糕专用油75份、藜麦粉80份、杂粮粉70份、泡打粉2份；第二部分混合物包括以下重量份的原料：蛋清200份、细砂糖80份、塔塔粉2份、食盐2份。

[0016] 制备方法同实施例1。