



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104770431 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 15

(21) 申请号 201410846023. 4

(22) 申请日 2014. 12. 31

(71) 申请人 湖北万荷堂莲业发展有限公司

地址 433000 湖北省仙桃市沙湖大道 88 号

(72) 发明人 李小林

(74) 专利代理机构 北京科亿知识产权代理事务

所(普通合伙) 11350

代理人 汤东风

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

A21D 2/18(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

无蔗糖月饼生产工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种无蔗糖月饼生产工艺,包括两个部分,一部分是无蔗糖月饼饼皮生产工艺,另一部分是无蔗糖月饼馅料生产工艺。无蔗糖月饼饼皮生产工艺,包括以下步骤:(1)配料;(2)白奶油放入搅拌缸;(3)逐渐分批加入菜籽油,与白奶油充分搅拌均匀。(4)下保鲜剂时往搅拌机中间倒入,搅拌均匀。(5)加入麦芽糖醇,快速搅拌均匀。(6)加入变性淀粉、低筋粉,低速搅拌均匀。(7)出缸。无蔗糖月饼馅料生产工艺,以木糖醇红豆沙馅料为例,包括配料、洗豆、煮豆、磨浆、馅料铲制、下油粉、下保鲜剂,最后起锅。本发明研制的月饼没有添加蔗糖成分,其营养价值属于低糖、低能、低脂的新型月饼,风味独特,适合各类群体所需。

1. 无蔗糖月饼生产工艺,其特征在于,包括两个部分,一部分是无蔗糖月饼饼皮生产工艺,采用麦芽糖醇为添加物;另一部分是无蔗糖月饼馅料生产工艺,采用木糖醇为添加物;

所述无蔗糖月饼饼皮生产工艺包括:(1) 配料;(2) 依次加入白奶油、菜籽油、保鲜剂,并搅拌均匀;(3) 加入麦芽糖醇,快速搅拌均匀;(4) 加入变性淀粉、低筋粉,低速搅拌均匀;(5) 饼皮出缸,分筐用保险膜封好;

所述无蔗糖月饼馅料生产工艺包括:(1) 配料;(2) 洗豆;(3) 煮豆:将洗好的红小豆倒入蒸汽锅中,加入豆量 2.5 倍的水和配方中的枳水,盖好锅盖进行煮制;(4) 磨浆:将煮好的红小豆倒入胶体磨粗磨一次,再细磨一次,保证豆浆细幼,无颗粒;(5) 先排空夹层锅的底水,将浆料倒入锅内,启动铲锅快速搅拌,气压调节为 0.3 帕,当浆料烧开即 40-50 分钟,加入木糖醇,搅拌均匀后将气压调到 0.2 帕继续铲制 30 分钟,当糖度计测量数值为 68%时气压调至 0.1-0.15 帕;(6) 下入油粉继续铲制;(7) 当糖度计测量数值为 69%时加入保鲜剂,并充分搅拌均匀准备起锅,月饼馅料即制成;

最后,将上述两个部分中的月饼饼皮与馅料包装成一个成品月饼,并用保鲜膜封好。

2. 根据权利要求 1 所述的无蔗糖月饼生产工艺,其特征在于,制作无蔗糖月饼饼皮步骤 (2) 中,所述白奶油放入搅拌缸,开机搅拌 2-3 分钟。

3. 根据权利要求 1 所述的无蔗糖月饼生产工艺,其特征在于,制作无蔗糖月饼饼皮步骤 (2) 中,加入菜籽油时,要和白奶油充分搅拌均匀,搅拌时间 6-8 分钟。

4. 根据权利要求 1 所述的无蔗糖月饼生产工艺,其特征在于,制作无蔗糖月饼饼皮步骤 (2) 中,加入保鲜剂时往搅拌机中间倒入,搅拌均匀。

5. 根据权利要求 1 所述的无蔗糖月饼生产工艺,其特征在于,制作无蔗糖月饼馅料时,上述步骤 (3) 煮豆过程中,将气压调到 0.3 帕,煮制时间 100—150 分钟,并用手指搓红小豆,直至完全熟透化粉即可,依次加入配方中的麦芽糖醇,菜籽油搅拌均匀。

6. 根据权利要求 1 所述的无蔗糖月饼生产工艺,其特征在于,制作无蔗糖月饼馅料时,上述步骤 (7) 加入保鲜剂时,水份控制在 20-23%。

无蔗糖月饼生产工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种无蔗糖月饼生产工艺。

背景技术

[0002] 目前市场上生产的月饼以高糖、高脂为主,配方里含有高糖成分的原料,

[0003] 不适宜老年群众和糖尿病患者吃,满足不了这类人群的需求,因此研制无糖月饼成为食品行业需要解决的一个新问题。

发明内容

[0004] 本发明提出一种无蔗糖月饼生产工艺,解决了现有技术中无蔗糖月饼的生产难题,研制出一款无蔗糖月饼,满足了市场需要,也保护了对应人群的身体健康。

[0005] 本发明的技术方案是这样实现的:

[0006] 无蔗糖月饼生产工艺,包括两个部分,一部分是无蔗糖月饼饼皮生产工艺,采用麦芽糖醇为添加物;另一部分是无蔗糖月饼馅料生产工艺,采用木糖醇为添加物。

[0007] 所述无蔗糖月饼饼皮生产工艺包括:(1) 配料;(2) 依次加入白奶油、菜籽油、保鲜剂,并搅拌均匀;(3) 加入麦芽糖醇,快速搅拌均匀;(4) 加入变性淀粉、低筋粉,低速搅拌均匀;(5) 饼皮出缸,分筐用保鲜膜封好。

[0008] 所述无蔗糖月饼馅料生产工艺包括:(1) 配料;(2) 洗豆;(3) 煮豆:将洗好的红小豆倒入蒸汽锅中,加入豆量 2.5 倍的水和配方中的枳水,盖好锅盖进行煮制;(4) 磨浆:将煮好的红小豆倒入胶体磨粗磨一次,再细磨一次,保证豆浆细幼,无颗粒;(5) 先排空夹层的底水,将浆料倒入锅内,启动铲锅快速搅拌,气压调节为 0.3 帕,当浆料烧开即 40-50 分钟,加入木糖醇,搅拌均匀后将气压调到 0.2 帕继续铲制 30 分钟,当糖度计测量数值为 68% 时气压调至 0.1-0.15 帕;(6) 下入油粉继续铲制;(7) 当糖度计测量数值为 69% 时加入保鲜剂,并充分搅拌均匀准备起锅,月饼馅料即制成。

[0009] 最后,将上述两个部分中的月饼饼皮与馅料包装成一个成品月饼,并用保鲜膜封好。

[0010] 进一步,制作无蔗糖月饼饼皮步骤(2)中,所述白奶油放入搅拌缸,开机搅拌 2-3 分钟。

[0011] 制作无蔗糖月饼饼皮步骤(2)中,加入菜籽油时,要和白奶油充分搅拌均匀,搅拌时间 6-8 分钟。

[0012] 制作无蔗糖月饼饼皮步骤(2)中,加入保鲜剂时往搅拌机中间倒入,搅拌均匀。

[0013] 较佳地,制作无蔗糖月饼馅料时,上述步骤(3)煮豆过程中,将气压调到 0.3 帕,煮制时间 100-150 分钟,并用手指搓红小豆,直至完全熟透化粉即可,依次加入配方中的麦芽糖醇,菜籽油搅拌均匀。

[0014] 制作无蔗糖月饼馅料时,上述步骤(7)加入保鲜剂时,水份控制在 20-23%。

[0015] 上述月饼馅料起锅时,分筐用保鲜膜封好,标示批次、品名、时间、日期,称好重量

与包装组交接好。

[0016] 本发明的有益效果是,无蔗糖月饼的优点在于,没有添加蔗糖成分,其营养价值属于低糖、低能、低脂的新型月饼,风味独特,适合各类群体所需。

具体实施方式

[0017] 下面将结合本发明实施例对本发明的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0018] 本发明无蔗糖月饼生产工艺,包括两个部分,一部分是无蔗糖月饼饼皮生产工艺,采用麦芽糖醇为添加物;另一部分是无蔗糖月饼馅料生产工艺,采用木糖醇为添加物。

[0019] 所述无蔗糖月饼饼皮生产工艺,包括以下步骤:

[0020] (1) 配料,按配方要求配料,注意保鲜剂的使用。

[0021] (2) 白奶油,白奶油放入搅拌缸,开机搅拌 2-3 分钟。

[0022] (3) 菜籽油,逐渐分批加入菜籽油、能和白奶油充分搅拌均匀,搅拌时间 6-8 分钟。

[0023] (4) 保鲜剂,下保鲜剂时往搅拌机中间倒入,搅拌均匀。

[0024] (5) 麦芽糖醇,加入麦芽糖醇,快速搅拌均匀。

[0025] (6) 变性淀粉、低筋粉,加入变性淀粉、低筋粉,低速搅拌均匀。

[0026] (7) 出缸,分筐用保鲜膜封好,标示饼皮的批次,品名、时间与日期。

[0027] 进一步,上述步骤(2)中将白奶油搅拌时,注意中途停机,把搅拌桨上粘的白奶油刮干净。

[0028] 上述步骤(6)中注意用刮片翻转底部的浆料。

[0029] 其中,无蔗糖月饼馅料生产工艺,以木糖醇红豆沙馅料为例,包括以下步骤:

[0030] (1) 配料:按配方要求配置原料,注意保鲜剂的使用。

[0031] (2) 洗豆:将称好的红小豆投入脱皮机,打开高压水管,启动机器进行清洗,直至流出的水清澈即可。

[0032] (3) 煮豆:将洗好的红小豆倒入蒸汽锅中,加入豆量 2.5 倍的水和配方中的枧水,盖好锅盖进行煮制(气压调到 0.3 帕,煮制时间 100—150 分钟),用手指搓红小豆,直至完全熟透化粉即可,依次加入配方中的麦芽糖醇,菜籽油搅拌均匀。

[0033] (4) 磨浆:将煮好的红小豆倒入胶体磨粗磨一次,再细磨一次,保证豆浆细幼,无颗粒。

[0034] (5) 馅料铲制,先排空夹层锅的底水,将浆料倒入锅内,启动铲锅快速搅拌,气压调节为 0.3 帕,当浆料烧开(锅内四周不冒气泡,浆料变稠)即 40-50 分钟左右,加入木糖醇,搅拌均匀后将气压调到 0.2 帕继续铲制 30 分钟左右,当糖度计测量数值为 68%时气压调至 0.1-0.15 帕(注意控制气压的大小,防止馅料在锅内打转,馅料易出油)。

[0035] (6) 下油粉:下入油粉继续铲制。

[0036] (7) 下保鲜剂:当糖度计测量数值为 69%时加入保鲜剂,并充分搅拌均匀准备起锅。

[0037] (8) 起锅:分筐用保鲜膜封好,标示批次、品名、时间、日期,称好重量与包装组交

接好。

[0038] 最后,将上述两个部分中的月饼饼皮与馅料包装成一个成品月饼,并用保鲜膜封好,该月饼没有添加蔗糖成分,其营养价值属于低糖、低能、低脂的新型月饼,风味独特,适合各类群体所需。

[0039] 以上所述仅为本发明的较佳实施例而已,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。