

(21)申請案號：102202403

(22)申請日：中華民國 102 (2013) 年 02 月 04 日

(51)Int. Cl. : B32B9/00 (2006.01)

A23L1/00 (2006.01)

(71)申請人：楊瓊嘉(中華民國) YANG, AIGA (TW)

高雄市三民區陽明路 298 號 14 樓之 1

(72)新型創作人：楊瓊嘉 YANG, AIGA (TW)；賴佑蹟 LAI, YOU ZE (TW)

申請專利範圍項數：4 項 圖式數：3 共 10 頁

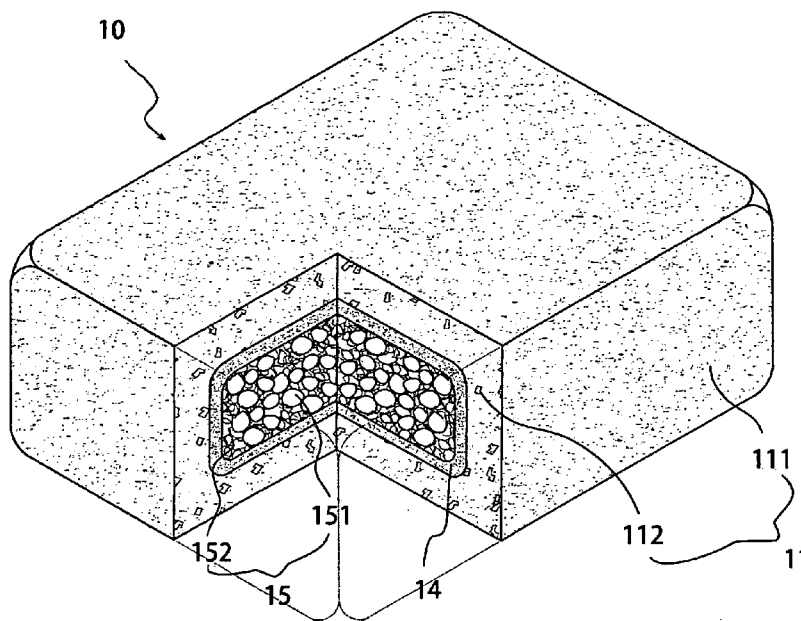
(54)名稱

蓮霧酥結構

STRUCTURES OF WATERY ROSE APPLE SNACK

(57)摘要

本創作係蓮霧酥結構，提供一種具多元視覺、口感層次，以及新奇風味結構之蓮霧酥糕點，蓮霧酥結構包含一複合外層、裹層、蓮霧核心層，複合外層由一外層及外層複合材料空間組成，複合材料空間可結合置放一種以上乾果種子、茶葉片、巧克力、蛋黃塊、蛋皮等材料，使糕點增加外觀及立體剖面結構之視味覺層次感，其下設一均勻以一種以上乾果粒、乾果種子粉、粉體調製物等塗佈於蓮霧核心層表面之裹層，而蓮霧核心層由蓮霧果肉與蔬果醬構成，整體結構設計使蓮霧酥層次豐富，並藉由結構之改良達到創新風味之目的。



(10) . . . 蓮霧酥結構

(11) . . . 複合外層

(14) . . . 裹層

(15) . . . 蓮霧核心層

(111) . . . 外層

(112) . . . 外層複合材料空間

(151) . . . 蓮霧果肉

(152) . . . 蔬果醬

【圖1】



# 公告本

## 新型摘要

申請日: 102. 2. 04

IPC分類:

B32B 9/00 (2006.01)

A23L 1/00 (2006.01)

**【新型摘要】****【中文新型名稱】** 蓮霧酥結構**【英文新型名稱】** Structures of watery rose apple snack**【中文】**

本創作係蓮霧酥結構，提供一種具多元視覺、口感層次，以及新奇風味結構之蓮霧酥糕點，蓮霧酥結構包含一複合外層、裹層、蓮霧核心層，複合外層由一外層及外層複合材料空間組成，複合材料空間可結合置放一種以上乾果種子、茶葉片、巧克力、蛋黃塊、蛋皮等材料，使糕點增加外觀及立體剖面結構之視覺層次感，其下設一均勻以一種以上乾果粒、乾果種子粉、粉體調製物等塗佈於蓮霧核心層表面之裹層，而蓮霧核心層由蓮霧果肉與蔬果醬構成，整體結構設計使蓮霧酥層次豐富，並藉由結構之改良達到創新風味之目的。

**【指定代表圖】**

圖1

**【代表圖之符號簡單說明】**

- (10) . . . 蓮霧酥結構
- (11) . . . 複合外層
- (14) . . . 裹層
- (15) . . . 蓮霧核心層
- (111) . . . 外層

(112) . . . 外層複合材料空間

(151) . . . 蓮霧果肉

(152) . . . 蔬果醬

# 新型專利說明書

## 【新型說明書】

【中文新型名稱】 蓮霧酥結構

【英文新型名稱】 Structures of watery rose apple snack

## 【技術領域】

【0001】 本創作係關於一種蓮霧酥結構，尤指一種由外層到核心具多元層次組合及創新風味之蓮霧酥構造。

## 【先前技術】

【0002】 鳳梨酥為台灣知名特色伴手禮，習知鳳梨酥的製作，係以麵糰製成酥皮外層，其下包覆有不同品種帶甜或帶酸味之鳳梨內餡，現有鳳梨酥及其改良品的內餡製作，主要以鳳梨或冬瓜餡加工製成，其改良形式或有結合海產製品、肉品形成內餡結構，或有在麵糰與內餡中裹入麻糬，藉以增加產品特色口感。另一類由鳳梨酥結構衍生製作之水果酥，則依循傳統鳳梨酥結構，利用酥皮包覆水果內餡之二層構造，使用地方水果特產，或風味水果置換鳳梨內餡，形成香蕉酥、釋迦酥、百香果酥、藍莓酥、草莓酥、蔓越莓酥等，藉由不同口味的水果內餡，增加酥餅的品項種類。

【0003】 然而已知的鳳梨酥結構，以及其他以鳳梨酥為藍本的水果酥構造，皆為傳統利用麵糰製作酥皮包覆內餡，其外觀及剖面層次之視覺與風味功能略顯不足，而傳統結構所形成之酥軟口感亦有待變化。有鑑於此，創作人以多年產品設計經驗及不斷研究、實驗，遂萌生改良，創作一具有多元層次及新奇風味口感之蓮霧酥結構。

**【新型內容】**

【0004】本創作之目的係提供一種蓮霧酥結構，改良傳統鳳梨酥、水果酥糕點構造，使蓮霧酥更具多元視味覺層次，並創新糕點風味。為達前揭目的，本創作包含一複合外層，複合外層由一外層及一個以上外層複合材料空間所組成，外層複合材料空間可置放一種以上乾果種子、茶葉片、巧克力、蛋黃塊、蛋皮等材料，複合外層改良傳統鳳梨酥、水果酥單純由麵糰製作酥皮之外層結構，結合外層複合材料空間，創新糕點外皮結構與口感層次的豐富性，而複合外層其下之裏層，可置放一種以上乾果粒、乾果種子粉、粉體調製物等材料，利用顆粒粉體附著表面之材料特性及空間屬性，均勻塗佈於蓮霧核心層表面，改良傳統鳳梨酥夾層製作時，需製作整片麻糬或果餡材料，並以延展密合包覆中心餡料之型態結構，蓮霧酥結構之蓮霧核心層，則以蓮霧果肉及蔬果醬混合組成，整體蓮霧酥結構有效提升傳統鳳梨酥、水果酥糕點之構造層次，兼具創新口味功能。

**【圖式簡單說明】****【0005】**

[圖1] 代表本創作第一實施例外觀及立體剖面示意圖。

[圖2] 代表本創作第二實施例外觀及立體剖面參考圖。

[圖3] 代表本創作第三實施例外觀及立體剖面參考圖。

**【實施方式】**

【0006】本創作係有關一種蓮霧酥結構，請參見圖1、圖2、圖3所示；蓮霧酥結構(10)包含複合外層(11)、裏層(14)及蓮霧核心層(15)，複合外層(11)含一

外層(111)及一個以上外層複合材料空間(112)，製作時使用麵粉、蛋、糖、奶油等材料，混合製成麵糰之外層(111)，再結合設置可供置放一種以上乾果種子、茶葉片、巧克力、蛋黃塊、蛋皮等材料之外層複合材料空間(112)，複合外層(111)下之裹層(14)，則以一種以上乾果粒、乾果種子粉、粉體調製物等材料製成，製作時利用蓮霧核心層(15)表面果肉、蔬果醬之水分及黏度，均勻沾黏結合裹層(14)之粒粉材料，製作裹層(14)時，可以噴水、重複沾附裹粉之方式，調整其結構之適當比例厚度，而蓮霧核心層(15)使用新鮮蓮霧切塊後加工烹調製成蓮霧果肉(151)，並混合拌勻蔬果醬(152)構成；整體蓮霧酥之製作，係以蓮霧果肉及蔬果醬組合蓮霧核心層(15)，將其表面均勻沾附結合裹層(14)，而裹層可以重複再製沾附材料，以調整適當厚度比例，而後將裹層(14)與蓮霧核心層(15)包覆在複合外層(111)之內，形成蓮霧酥結構(10)，使製成後蓮霧酥結構(10)達多元層次組合及創新口感風味之目的。

【0007】另關於本創作之蓮霧酥結構設計，主要係改良傳統鳳梨酥、水果酥糕點外皮結構，並以裹層及蓮霧核心層之組合創新口味，藉由改良糕點結構層次與核心材料之配置，達到提升糕點口感及創新風味之功效，實際操作上，蓮霧酥之外觀依外層(111)與外層複合材料空間(112)之組合形式，形成複合外層表面及其變化型，如圖1之複合外層(11)，係由外層(111)內置外層複合材料空間(112)；複合外層之另一組合方式，也可如圖2之實施例，外層複合材料空間(112)可內置及露出於外層(111)表面，即由蓮霧酥外觀表面可見外層與外層複合材料空間之材料，形成蓮霧酥複合外層另一外觀(12)；而複合外層(11)組合形式亦可如圖3，外層複合材料空間(112)僅凸出但未露出外層(111)，即在酥皮表面形成一個以上複合材料自外層隆起處(113)，組合成蓮霧酥複合外層另二外

觀(13)。

【0008】綜上所述，本創作蓮霧酥結構具複合外層、裹層及蓮霧核心層之多元層次組合，結構之改良提升視味覺層次，具增添食用口感之功能，加以粒粉材料裹層，塗佈於蓮霧核心層，並且使用蓮霧果肉混合蔬果醬製作核心層，使蓮霧酥由外至內層組合，皆具新奇風味特色，就整體蓮霧酥結構之創新實用設計特徵，符合新型專利申請要件，援依法提出專利申請。

### 【符號說明】

#### 【0009】

- (10) . . . 蓮霧酥結構
- (11) . . . 複合外層
- (12) . . . 蓮霧酥複合外層另一外觀
- (13) . . . 蓮霧酥複合外層另二外觀
- (14) . . . 裹層
- (15) . . . 蓮霧核心層
- (111) . . . 外層
- (112) . . . 外層複合材料空間
- (113) . . . 複合材料自外層隆起處
- (151) . . . 蓮霧果肉
- (152) . . . 蔬果醬

# 申請專利範圍

## 【新型申請專利範圍】

【第1項】一種蓮霧酥結構，其剖面結構包含一複合外層，一裹層，以及一蓮霧核心層；其特徵在於：複合外層由一外層及一個以上外層複合材料空間組成，複合外層下由粒粉材料構成一裹層，裹層結構塗佈於一蓮霧核心層表面之上，而蓮霧核心層由蓮霧果肉及蔬果醬混合形成。

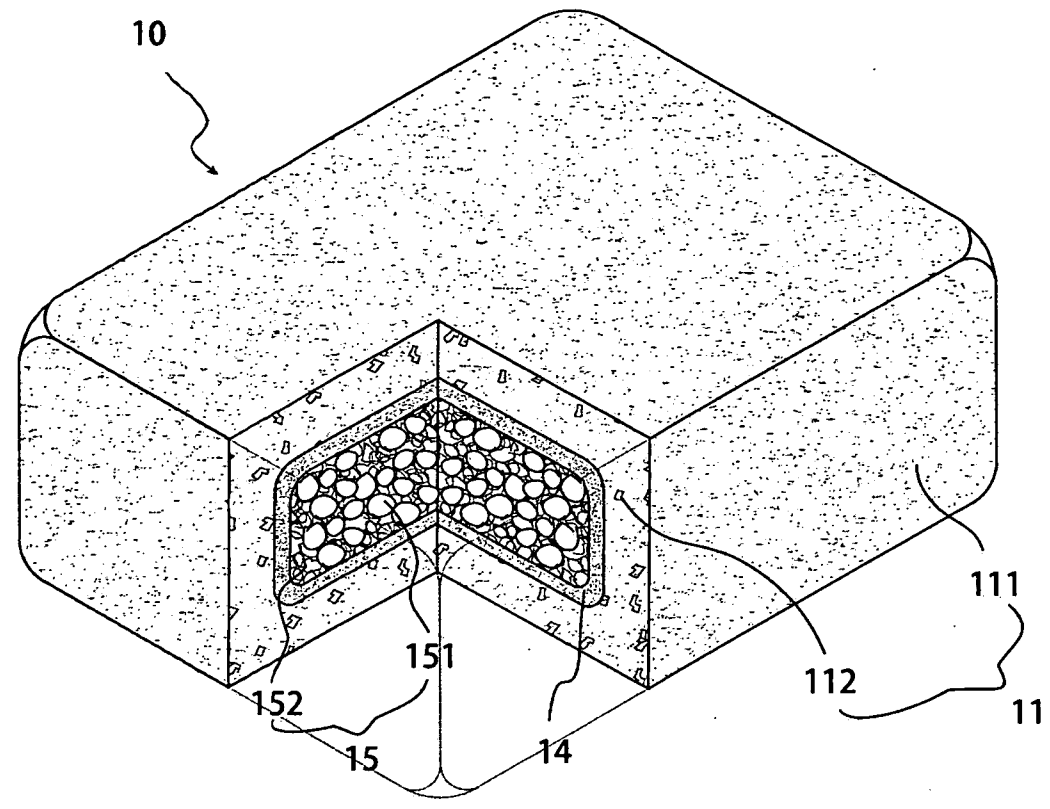
【第2項】如申請專利範圍第1項所述之蓮霧酥結構，其中複合外層，可由外層複合材料空間內置於外層組合而成。

【第3項】如申請專利範圍第1項所述之蓮霧酥結構，其中複合外層，可由外層複合材料空間內置於外層，以及自外層露出於外層表面組合而成。

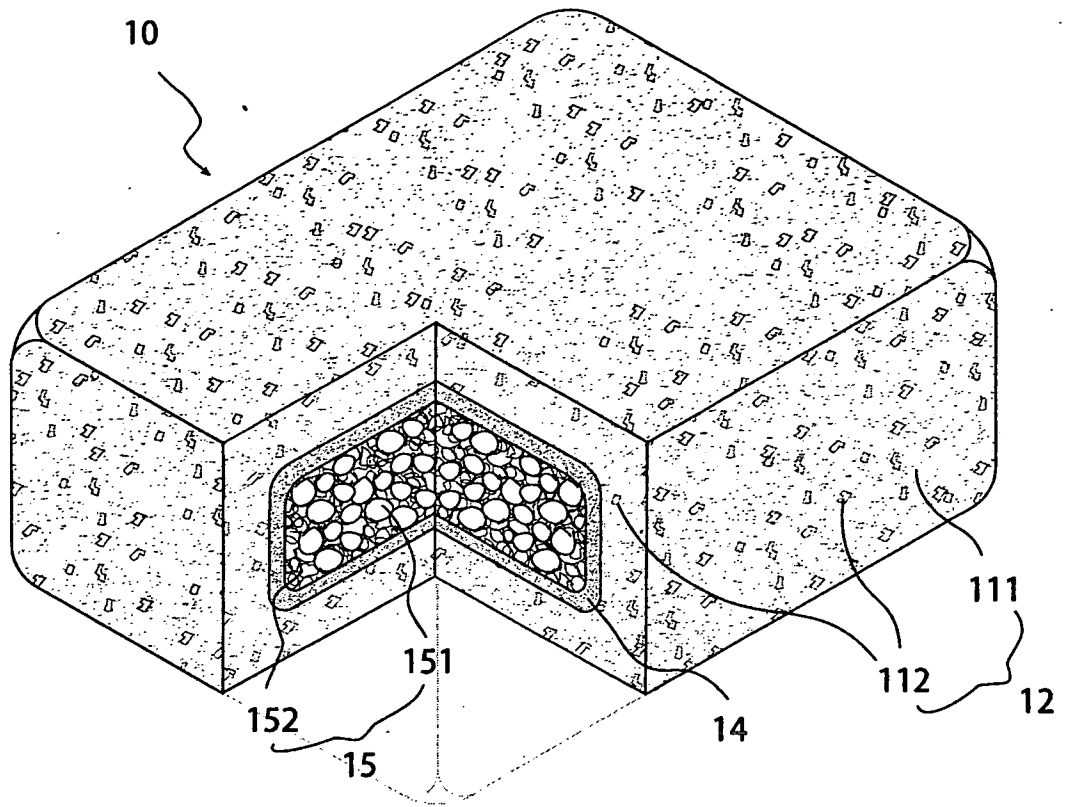
【第4項】如申請專利範圍第1項所述之蓮霧酥結構，其中複合外層，可由外層複合材料空間內置於外層，以及自外層隆起但未露出於外層表面組合而成。

# 圖式

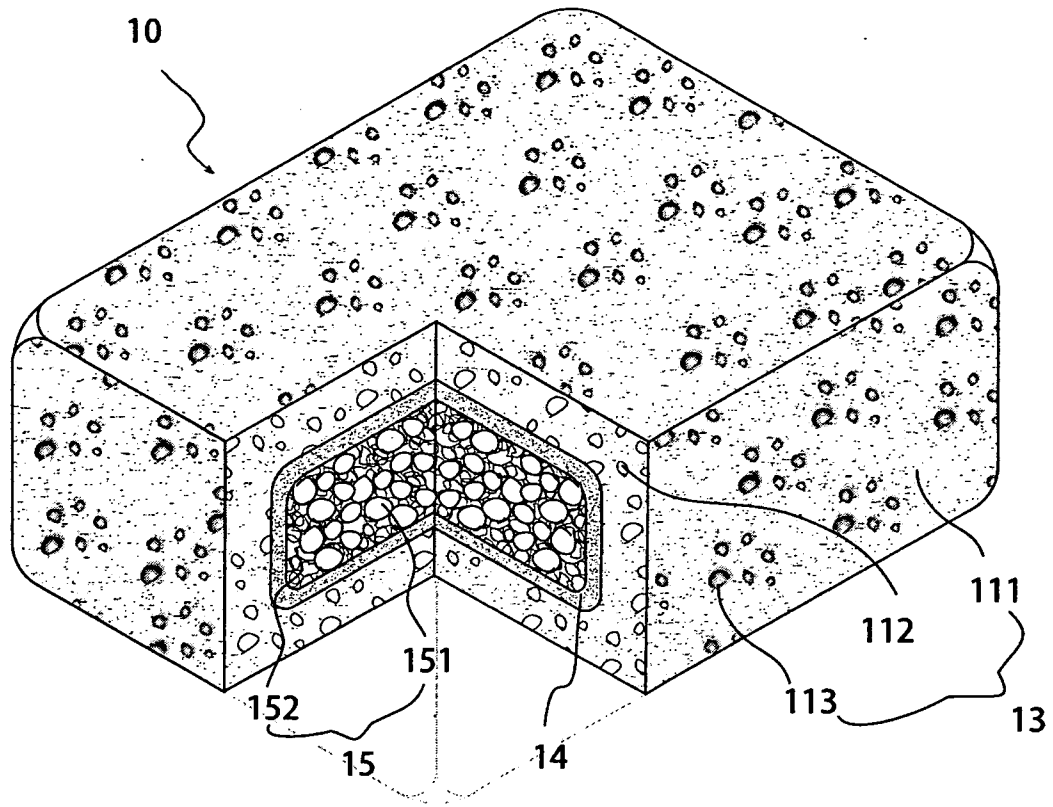
【新型圖式】



【圖1】



【圖2】



【圖3】