



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106259796 A

(43)申请公布日 2017.01.04

(21)申请号 201610900657.2

(22)申请日 2016.10.17

(71)申请人 内江职业技术学院

地址 641100 四川省内江市东兴区东桐路
42号

(72)发明人 刘丹 尹显锋 肖雍琴

(74)专利代理机构 成都泰合道知识产权代理有
限公司 51231

代理人 魏常巍

(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

一种含有天冬多糖的保健蛋糕及其制作方
法

(57)摘要

本发明公开一种含有天冬多糖的保健蛋糕及其制作方法,该保健蛋糕由以下重量份数的组分组成:天冬多糖4.5~5.5份,鸡蛋28~30份,牛奶11~12份,色拉油15~19份,白砂糖16~18份,低筋面粉19~21.5份。本发明将天冬多糖作为功效成分添加到蛋糕原辅料中,按照特定配方和生产工艺流程制作成天冬保健蛋糕,该制作工艺简单,方便,经检验该蛋糕比普通市售蛋糕口感更加细腻,入口即化,回味甘甜绵长;香味更浓郁,几乎无蛋腥味;色泽棕黄均匀,有更好的感官体验和商品价值,具有广阔的开发应用前景。

1. 一种含有天冬多糖的保健蛋糕,其特征在於:由以下重量份数的组分组成:天冬多糖4.5~5.5份,鸡蛋28~30份,牛奶11~12份,色拉油15~19份,白砂糖16~18份,低筋面粉19~21.5份。

2. 根据权利要求1所述的一种含有天冬多糖的保健蛋糕,其特征在於:由以下重量份数的组分组成:天冬多糖5份,鸡蛋29份,牛奶11.5份,色拉油17份,白砂糖17份,低筋面粉20.5份。

3. 根据权利要求1所述的一种含有天冬多糖的保健蛋糕的制作方法,具体步骤如下:

(1) 首先称好28~30份鸡蛋,将蛋清和蛋黄分别装入两个容器内,然后将蛋清倒入打蛋机内,用电动打蛋器低速70~110r/min搅拌蛋清直至呈粗泡沫状态;

(2) 在粗泡沫状的蛋清中加入3~4份的白砂糖,中高速140~200r/min搅拌至呈细腻的泡沫状,再加入3~4份的白砂糖,继续高速280~450r/min搅拌至呈纹路状,再加入3~4份的白砂糖,继续搅拌至干性发泡状蛋白霜;

(3) 在另一个容器内的蛋黄糊中加入6~7份白砂糖,用打蛋器搅拌均匀,直至蛋黄糊颜色变浅;

(4) 完成步骤(3)后,在蛋黄糊中一边搅拌一边加入色拉油15~19份,在保持搅拌的同时加入11~12份牛奶,然后放入4.5~5.5份天冬多糖,搅拌均匀至无颗粒状态,最后,筛入低筋面粉19~21.5份,再慢慢的搅匀至细腻无颗粒状态;

(5) 分三次将步骤(2)制备得蛋白霜加入步骤(4)后的蛋黄糊中,每次取1/3蛋白霜加入蛋黄糊中,用橡皮刮刀翻拌均匀,直至呈光滑细腻无颗粒状;

(6) 在烘焙蛋糕之前,先在烤盘内均匀刷上一层植物油,然后放入烤箱预热10min,再把完成步骤(5)的面糊倒入烤盘模具内,摆盘;

(7) 上下火190℃,烘烤18~20min,取出晾冷,即得天冬多糖保健蛋糕。

一种含有天冬多糖的保健蛋糕及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种天冬多糖保健蛋糕的制作方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 天冬为百合科植物天门冬(*Asparagus cochinchinensis*(Lour.)Merr)的块根,又名天门冬。中国古代医学名著均表示天冬具有预防和治疗肺燥干咳,虚劳咳嗽,津伤口渴,心烦失眠,内热消渴,肠燥便秘等功效。现代生物科学研究表明,天冬含有天门冬素(天冬酰胺)、粘液质、 β -谷甾醇及5-甲氧基甲基糖醛、甾体皂苷、多种氨基酸、新酮糖、寡糖及多糖等多种活性成分,具有抗氧化、延缓衰老、降糖、抗菌、抗肿瘤等保健功效,有关天冬多糖的病理研究证实,天冬多糖在抗肿瘤、抗炎、抗病毒、降血糖、抗衰老、抗凝血、促进免疫等方面都发挥着重要的生物活性作用,且适用人群非常广泛。

[0003] 蛋糕是很常见且深受广大消费者喜爱的一种糕点,能很好的迎合人们对快节奏生活和健康美味食品的需求,市场销售情况表明,蛋糕在食品消费市场占有率正在逐年增加,但是保健蛋糕的种类并不是很多,含有天冬多糖的保健蛋糕也没有看到相关的报道。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种含有天冬多糖的保健蛋糕及其制作方法,制作出一种具有保健功能、口感松软、细腻、风味独特的蛋糕。

[0005] 本发明的技术方案如下:

[0006] 一种含有天冬多糖的保健蛋糕,由以下重量份数的组分组成:

[0007] 天冬多糖4.5~5.5份,鸡蛋28~30份,牛奶11~12份,色拉油15~19份,白砂糖16~18份,低筋面粉19~21.5份。

[0008] 各组分的优选份数为:天冬多糖5份,鸡蛋29份,牛奶11.5份,色拉油17份,白砂糖17份,低筋面粉20.5份。

[0009] 本发明的另一个目的是提供一种含有天冬多糖的保健蛋糕的制作方法,具体步骤如下:

[0010] (1)首先称好28~30份鸡蛋,将蛋清和蛋黄分别装入两个容器内,然后将蛋清倒入打蛋机内,用电动打蛋器低速70~110r/min搅拌蛋清直至呈粗泡沫状态;

[0011] (2)在粗泡沫状的蛋清中加入3~4份的白砂糖,中高速140~200r/min搅拌至呈细腻的泡沫状,再加入3~4份的白砂糖,继续高速280~450r/min搅拌至呈纹路状,再加入3~4份的白砂糖,继续搅拌至干性发泡状蛋白霜;

[0012] (3)在另一个容器内的蛋黄糊中加入6~7份白砂糖,用打蛋器搅拌均匀,直至蛋黄糊颜色变浅;

[0013] (4)完成步骤(3)后,在蛋黄糊中一边搅拌一边加入色拉油15~19份,在保持搅拌的同时加入11~12份牛奶,然后放入4.5~5.5份天冬多糖,搅拌均匀至无颗粒状态,最后,筛入低筋面粉19~21.5份,再慢慢的搅匀至细腻无颗粒状态;

[0014] (5)分三次将步骤(2)制备得蛋白霜加入步骤(4)后的蛋黄糊中,每次取1/3蛋白霜加入蛋黄糊中,用橡皮刮刀翻拌均匀,直至呈光滑细腻无颗粒状;

[0015] (6)在烘焙蛋糕之前,先在烤盘内均匀刷上一层植物油,然后放入烤箱预热10min,再把完成步骤(5)的面糊倒入烤盘模具内,摆盘;

[0016] (7)上下火190℃,烘烤18~20min,取出晾冷,即得天冬多糖保健蛋糕。

[0017] 本发明的有益效果:

[0018] 1.本蛋糕的配方是经无数次实验后得出的最优比例配方,具有可重复性,操作过程简单明了,既可以手工制作,也便于工业化生产,容易掌握技术要点,操作性和推广性高;

[0019] 2.该产品外型整齐,色泽均匀,组织松软,口感纯正,更加细腻,特别添加了具有保健功效的天冬多糖营养因子,易消化吸收,适用人群广泛,商品价值和营养价值高。

具体实施方式

[0020] 为了更加清楚的理解本发明的目的、技术方案及有益效果,下面对本发明做进一步的说明,但并不将本发明的保护范围限定在以下实施例中。

[0021] 实施例1:

[0022] 配方:天冬多糖4.5kg,鸡蛋28kg,牛奶11kg,色拉油15kg,白砂糖16kg,低筋面粉19kg。

[0023] 实施例2:

[0024] 配方:天冬多糖5kg,鸡蛋29kg,牛奶11.5kg,色拉油17kg,白砂糖17kg,低筋面粉20.5kg。

[0025] 实施例3:

[0026] 配方:天冬多糖5.5kg,鸡蛋30kg,牛奶12kg,色拉油19kg,白砂糖18kg,低筋面粉21.5kg。

[0027] 制备实施例1,2或3任意一种实施例的方法,包括以下步骤:

[0028] (1)首先称好鸡蛋,将蛋清和蛋黄分别装入两个容器内,然后将蛋清倒入打蛋机内,用电动打蛋器搅拌蛋清直至呈粗泡沫状态;

[0029] (2)在粗泡沫状的蛋清中加入1/5份的白砂糖,中高速140~200r/min搅拌至呈细腻的泡沫状,再加入1/5份的白砂糖,继续高速280~450r/min搅拌至呈纹路状,再加入1/5份的白砂糖,继续搅拌至干性发泡状蛋白霜;

[0030] (3)在另一个容器内的蛋黄糊中加入2/5份白砂糖,用打蛋器搅拌均匀,直至蛋黄糊颜色变浅;

[0031] (4)完成步骤(3)后,在蛋黄糊中一边搅拌一边加入色拉油,在保持搅拌的同时加入牛奶,然后放入天冬多糖,搅拌均匀至无颗粒状态,最后,筛入低筋面粉,再慢慢的搅匀至细腻无颗粒状态;

[0032] (5)分三次将蛋白霜加入步骤(4)后的蛋黄糊中,每次取1/3蛋白霜加入蛋黄糊中,用橡皮刮刀翻拌均匀,直至呈光滑细腻无颗粒状;

[0033] (6)在烘焙蛋糕之前,先在烤盘内均匀刷上一层植物油,然后放入烤箱预热10min,再把完成步骤(5)的面糊倒入烤盘模具内,摆盘;

[0034] (7)上下火190℃,烘烤18-20min,取出晾冷,即得天冬多糖保健蛋糕。

[0035] 以上内容显示和描述了本发明的基本原理、主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本行业不受上述实例的限制,上述实例和说明书中的描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求包括范围,由所附的权利要求书及其等效物界定。