



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102524335 B

(45) 授权公告日 2013.06.12

(21) 申请号 201110448334.1

的探讨”.《现代食品科技》.2008, 第 24 卷 (第 8 期), 第 785-786 页.

(22) 申请日 2011.12.29

审查员 赵雪

(73) 专利权人 刘启堂

地址 042100 山西省临汾市乡宁县明珠苑小区 4 号楼

(72) 发明人 刘启堂

(74) 专利代理机构 太原科卫专利事务所 (普通  
合伙) 14100

代理人 朱源

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

(56) 对比文件

CN 1040131 A, 1990.03.07, 全文.

钟志惠.“夹馅空心点”.《四川烹饪高等专  
科学校学报》.2004, (第 2 期), 第 32-33 页.

李丽贤等.“汽鼓类食品膨胀机理及最佳工艺

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种空心饼的制作方法

(57) 摘要

本发明提供一种空心饼的制作方法,包括(1)  
制作空心饼馅,(2)制作面皮,(3)包馅脱模,(4)  
焙烤,制作空心饼馅是将以下馅料混合均匀制成,  
绵白糖、红糖、杏仁、花生仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、  
核桃仁、玫瑰、桔饼、蜜枣、白酒、果丁、猪油、乳粉、  
可可粉、预糊化变性淀粉、麦芽糖浆、色拉油、交联  
酯化变性淀粉、清水。制作面皮时,先将食用植物  
油加热到 170°C -200°C,清水加热到 47°C -58°C,  
先将热油泼入小麦粉中,再倒入温水和面。本发明  
解决了现有空心饼普遍存在的口感欠佳的缺点,  
B 可明显提高空心饼的增香保湿效果。

1. 一种空心饼的制作方法,包括(1)制作空心饼馅,(2)制作面皮,(3)包馅脱模,(4)焙烤,其特征在于:制作空心饼馅是将以下重量份数的馅料混合均匀制成,绵白糖 35-37.5,红糖 4-5,杏仁 0.75-1.2,花生仁 5-6,黑芝麻仁 1-2,白芝麻仁 2-4,核桃仁 1-2,玫瑰 1-1.3,桔饼 0.6-0.8,蜜枣 4-5,白酒 0.4-0.8,果丁 2-3,猪油 2-3,奶粉 0.5-1,可可粉 0.2-0.5,预糊化变性淀粉 0.2-0.4,麦芽糖浆 1.5-2.5,色拉油 0.5-1,交联酯化变性淀粉 1.5-2.5,清水 1.5-2.5;交联酯化变性淀粉先和清水充分搅拌,麦芽糖浆与色拉油先乳化降低粘性后再和交联酯化变性淀粉的水化物混合,预糊化变性淀粉和猪油一起先进行乳化。

2. 根据权利要求 1 所述的空心饼的制作方法,其特征在于:制作面皮的皮料由以下重量份数的原料制成,小麦粉 1,食用植物油 0.28-0.32,麦芽糖浆 0.04,茶多酚 0.0001,清水 0.3-0.35,制作面皮时,先将食用植物油加热到 170°C -200°C ,清水加热到 47°C -58°C ,先将热油泼入小麦粉中,再倒入温水和面。

## 一种空心饼的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种焙烤食品，具体是一种空心饼。

### 背景技术

[0002] 目前市场上销售的空心饼具有以下缺点：一、香料物质品种及其量的使用不当，使香味不突出、不协调。二、成品保湿难度大。为此有的师傅大量使用麦芽糖浆，使馅子粘度大，不好操作，也影响整体效果。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是解决现有空心饼普遍存在的口感欠佳的缺点，提供一种可增香保湿的空心饼的制作方法。原料馅子的整体感觉应该是湿而不粘。

[0004] 实现上述目的，本发明采用的技术方案是：

[0005] 一种空心饼的制作方法，包括(1)制作空心饼馅，(2)制作面皮，(3)包馅脱模，(4)焙烤，制作空心饼馅是将以下重量份数的馅料混合均匀制成，绵白糖 35-37.5，红糖 4-5，杏仁 0.75-1.2，花生仁 5-6，黑芝麻仁 1-2，白芝麻仁 2-4，核桃仁 1-2，玫瑰 1-1.3，桔饼 0.6-0.8，蜜枣 4-5，白酒 0.4-0.8，果丁 2-3，猪油 2-3，乳粉 0.5-1，可可粉 0.2-0.5，预糊化变性淀粉 0.2-0.4，麦芽糖浆 1.5-2.5，色拉油 0.5-1，交联酯化变性淀粉 1.5-2.5，清水 1.5-2.5。

[0006] 做为优选的方案是在制作空心饼馅时，交联酯化变性淀粉先和清水充分搅拌，麦芽糖浆与色拉油先乳化降低粘性后再和交联酯化变性淀粉的水化物混合。预糊化变性淀粉和猪油一起先进行乳化。

[0007] 做为优选的方案是在制作面皮的皮料由以下重量份数的原料制成，小麦粉 1，食用植物油 0.28-0.32，麦芽糖浆 0.04，茶多酚 0.0001，清水 0.3-0.35，制作面皮时，先将食用植物油加热到 170°C -200°C，清水加热到 47°C -58°C，先将热油泼入小麦粉中，再倒入温水和面。麦芽糖浆和茶多酚在和面时加入。

[0008] 以糖为主的馅料在饼胚的阶段，就慢慢开始融化，同时皮馅中的水分也能释放出来被馅料吸收，形成糊状物膨胀起来，饼皮不可以漏气，随着烘烤的深入，饼皮水分减少，只留下面粉、油和少部分水，鼓起来的空心饼就定型了。

[0009] 绵白糖和红糖的总糖量应控制在本发明提供的范围内，高则太甜，低则甜度不够。其中红糖与绵白糖的比例也应控制在本发明所述的范围内，若红糖的比例太高，其所含的固体非糖部分不利干化糖。红糖要选有光度、有粘性、香气好的糖。

[0010] 花生仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、核桃仁的混合使用，一方面是能给产品提香，一方面是提高产品的营养价值。其中 核桃仁用量小是考虑成本问题，黑芝麻用量太大，则产品观感太黑了，故应限制。

[0011] 玫瑰是本产品多年来沿用的传统香料物质，属主味。多则太烈不柔和。桔饼是辅助香料，它又以协调玫瑰增香，增加产品香味的丰富感，它与玫瑰形成本产品体香和尾香的

重要组成。

[0012] 蜜枣和果丁是增加维生素等营养的物质,同时丰富风味。

[0013] 可可粉、乳粉的作用是丰富风味和增加营养。同时可可粉是天然的抗氧化物质,它们是产品体香和尾香的组成部分,又可以增加香味的厚度、丰富味的立体感。

[0014] 预糊化变性淀粉,如羧甲基淀粉、羟丙基淀粉等,是可以在凉水中糊化的淀粉,至少可用天津市顶峰淀粉开发有限公司的预糊化变性淀粉,其作用是在产品的烘烤初期吸收馅、皮中先释放出来的水分形成糊状,使成品馅子保湿,预糊化变性淀粉和猪油一起先乳化,再和其它原料混合,用油脂的润滑功能,防止在拌馅期间就吸水发粘而不利于操作,另外一定量的油脂还可以滋润成品的皮,软化馅,具有促进“馅湿拉丝”的作用。

[0015] 交联酯化变性淀粉,如普通玉米淀粉或氧化玉米淀粉,至少可用天津市顶峰淀粉开发有限公司的交联酯化变性淀粉,交联酯化变性淀粉先和清水充分搅拌,让其充分吸收水分,有利于其后烘烤期间吸水糊化。麦芽糖浆与色拉油先乳化降低粘性后再和交联酯化变性淀粉的水化物混合,再与其它原料混合。交联酯化变性淀粉的量太少不能充分吸收馅料和皮料里释放出来的水分而形成一定的糊状物,此糊状物又能防止糖的结晶。若太多,馅料、皮料中的水分又有限,其未糊先结块,也不行。

[0016] 麦芽糖浆是天然的湿状物,其焦糖又有香味,故用之,太多则粘性大,不利于操作。

[0017] 需要注意的是,焙烤时不宜烤得很干,这样饼馅会变干,饼皮的焦味太重,大大降低了产品的质量。

[0018] 本发明所述的空心饼制备方法能够在保持原有产品特色的同时,从理论上突破传统,在增香保湿方面进行了多项的探索:1. 配方合理,2. 清水、变性淀粉、麦芽糖浆、色拉油等属于保湿保软物质。3、用猪油乳化包裹预糊化淀粉,4、交联酯化淀粉充分吸收水分,5、用油脂分散润滑麦芽糖浆以加大其用量。结果表明增香保湿效果是明显的,空心饼的口感优于现有产品。

## 具体实施方式

[0019] 实施例 1

[0020] (1) 制作空心饼馅

[0021] 将以下重量份数的馅料混合均匀制成,绵白糖 35kg,红糖 4kg,杏仁 0.75kg,花生仁 5 kg,黑芝麻仁 1 kg,白芝麻仁 2 kg,核桃仁 1 kg,玫瑰 1 kg,桔饼 0.6kg,蜜枣 4 kg,白酒 0.4 kg,果丁 2kg,猪油 2 kg,乳粉 0.5 kg,可可粉 0.2 kg,预糊化变性淀粉 0.2 kg,麦芽糖浆 1.5 kg,色拉油 0.5 kg,交联酯化变性淀粉 1.5 kg,清水 1.5 kg。

[0022] (2) 制作面皮

[0023] 制作面皮的皮料由以下重量份数的原料制成,小麦粉 1kg,食用植物油 0.28 kg,麦芽糖浆 0.04 kg,茶多酚 0.0001 kg,清水 0.3 kg,制作面皮时,先将食用植物油加热到 170°C,清水加热到 47°C,先将热油泼入小麦粉中,再倒入温水和面。

[0024] (3) 包馅脱模。

[0025] (4) 焙烤。

[0026] 实施例 2

[0027] (1) 制作空心饼馅

[0028] 将以下重量份数的馅料混合均匀制成,绵白糖 37.5kg,红糖 5 kg,杏仁 1.2kg,花生仁 6 kg,黑芝麻仁 2 kg,白芝麻仁 4 kg,核桃仁 2 kg,玫瑰 1.3 kg,桔饼 0.8kg,蜜枣 5kg,白酒 0.8kg,果丁 3 kg,猪油 3 kg,乳粉 1kg,可可粉 0.5 kg,预糊化变性淀粉 0.4 kg,麦芽糖浆 2.5 kg,色拉油 1 kg,交联酯化变性淀粉 2.5 kg,清水 2.5 kg。

[0029] (2) 制作面皮

[0030] 制作面皮的皮料由以下重量份数的原料制成,小麦粉 1kg,食用植物油 0.32 kg,麦芽糖浆 0.04 kg,茶多酚 0.0001 kg,清水 0.35 kg,制作面皮时,先将食用植物油加热到 200℃,清水加热到 58℃,先将热油泼入小麦粉中,再倒入温水和面。

[0031] (3) 包馅脱模。

[0032] (4) 焙烤。

[0033] 实施例 3

[0034] (1) 制作空心饼馅

[0035] 将以下重量份数的馅料混合均匀制成,绵白糖 35kg,红糖 4kg,杏仁 0.75kg,花生仁 5kg,黑芝麻仁 1.5kg,白芝麻仁 2kg,核桃仁 1kg,玫瑰 1kg,桔饼 0.8kg,蜜枣 4kg,白酒 0.8kg,果丁 2kg,猪油 2kg,乳粉 0.5kg,可可粉 0.3kg,预糊化变性淀粉 0.3kg,麦芽糖浆 2kg,色拉油 0.5kg,交联酯化变性淀粉 1.5kg,清水 2.5kg。

[0036] (2) 制作面皮

[0037] 制作面皮的皮料由以下重量份数的原料制成,小麦粉 1kg,食用植物油 0.30kg,麦芽糖浆 0.04 kg,茶多酚 0.0001 kg,清水 0.32kg,制作面皮时,先将食用植物油加热到 180℃,清水加热到 55℃,先将热油泼入小麦粉中,再倒入温水和面。

[0038] (3) 包馅脱模。

[0039] (4) 焙烤。

[0040] 实施例 4

[0041] (1) 制作空心饼馅

[0042] 将以下重量份数的馅料混合均匀制成,绵白糖 36kg,红糖 4.5kg,杏仁 1.0kg,花生仁 5.5kg,黑芝麻仁 1.5kg,白芝麻仁 3kg,核桃仁 1.5kg,玫瑰 1.3kg,桔饼 0.8kg,蜜枣 5kg,白酒 0.8kg,果丁 3kg,猪油 3.0kg,乳粉 0.8kg,可可粉 0.4kg,预糊化变性淀粉 0.3kg,麦芽糖浆 2.5kg,色拉油 0.8kg,交联酯化变性淀粉 2.0kg,清水 2.0kg。

[0043] (2) 制作面皮

[0044] 制作面皮的皮料由以下重量份数的原料制成,小麦粉 1kg,食用植物油 0.30kg,麦芽糖浆 0.04kg,茶多酚 0.0001kg,清水 0.32kg,制作面皮时,先将食用植物油加热到 190℃,清水加热到 50℃,先将热油泼入小麦粉中,再倒入温水和面。

[0045] (3) 包馅脱模。

[0046] (4) 焙烤。