



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 112956513 A

(43) 申请公布日 2021.06.15

(21) 申请号 202110274833.7

A21D 13/38 (2017.01)

(22) 申请日 2021.03.15

A21D 13/06 (2017.01)

(71) 申请人 咀香园健康食品(中山)有限公司

地址 528400 广东省中山市火炬开发区沿
江东二路13号(国家健康基地内)

(72) 发明人 张延杰 胡志高 蔡晓燕 雷敏芝

刘霁莎 龚启宙 林家森 郑萍

张逸 代学伟 陈城

(74) 专利代理机构 广州市越秀区哲力专利商标

事务所(普通合伙) 44288

代理人 杨艳

(51) Int. Cl.

A21D 13/31 (2017.01)

A21D 2/34 (2006.01)

A21D 2/36 (2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种杨枝甘露月饼及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种杨枝甘露月饼,其由饼皮和馅料制作而成,所述饼皮包括:绿豆沙,面粉,麦芽糖醇,人造黄奶油,速发蛋糕油,全脂奶粉,增稠剂,牛奶香精粉,β-胡萝卜素,天然黄色色素;所述馅料包括:冬翅蓉,芒果,椰子粉,椰蓉,全脂奶粉,天然黄色色素,芒果香精,甜味改良香精。本发明的杨枝甘露月饼通过将全脂奶粉、绿豆沙等成分添加到饼皮中,增添饼皮的入口口感,将芒果、椰子粉、全脂奶粉等成分添加到馅料中,使得馅料中具有杨枝甘露的口感,再配合冬翅蓉等成分,使得馅料的口感更佳,饼皮与馅料的配合,更好地保留它们营养成分,口感好,使产品方便食用,以增添月饼对人体的保健作用。本发明还提供一种杨枝甘露月饼的制作方法。

1. 一种杨枝甘露月饼,其由饼皮和馅料制作而成,其特征在于:

所述饼皮包括如下重量份的组分:绿豆沙100份-110份,面粉73份-74份,麦芽糖醇43份-44份,人造黄奶油30份-32份,速发蛋糕油0.5份-0.8份,全脂奶粉5份-6份,增稠剂3份-4份,牛奶香精粉1份, β -胡萝卜素0.27份,天然黄色色素0.1份;

所述馅料包括如下重量份的组分:冬翅蓉100份-110份,芒果10份-11份,椰子粉10份-11份,椰蓉0.25份,全脂奶粉5份-8份,天然黄色色素0.25份,芒果香精1份,甜味改良香精0.25份。

2. 根据权利要求1所述的杨枝甘露月饼,其特征在于,在饼皮中,所述速发蛋糕油与所述面粉、增稠剂的质量比为0.67:(73-74):(3-4)。

3. 根据权利要求1所述的杨枝甘露月饼,其特征在于,在馅料中,所述芒果、椰子粉、全脂奶粉的质量比为(10-11):(10-11):5。

4. 根据权利要求1所述的杨枝甘露月饼,其特征在于,所述增稠剂为复配糕点增稠剂,所述复配糕点增稠剂为黄原胶、聚丙烯酸钠、卡拉胶、瓜尔豆胶中两种以上的组合物。

5. 根据权利要求1所述的杨枝甘露月饼,其特征在于,所述甜味改良香精为2-(4-甲氧基苯氧基)丙酸钠抑甜剂、三萜烯糖苷类抑甜剂、碱金属庚基磺酸盐抑甜剂中的一种或者两种以上的组合物。

6. 根据权利要求1所述的杨枝甘露月饼,其特征在于,所述芒果为芒果丁;所述椰子粉为速溶椰子粉;所述绿豆沙为台式绿豆沙。

7. 根据权利要求1所述的杨枝甘露月饼,其特征在于,所述馅料与所述饼皮的质量比为(5-7):(3-5)。

8. 根据权利要求7所述的杨枝甘露月饼,其特征在于,所述馅料与所述饼皮的质量比为6:4。

9. 一种如权利要求1-8任意一项所述的杨枝甘露月饼的制作方法,其特征在于,包括如下步骤:

饼皮的制作步骤:将绿豆沙放入搅拌桶中,搅拌均匀,然后加入人造黄奶油、速发蛋糕油和麦芽糖醇,搅拌均匀,再加入牛奶香精粉、 β -胡萝卜素和天然黄色色素,搅拌均匀,最后,加入面粉、全脂奶粉和增稠剂,混合均匀,备用;

馅料的制作步骤:将冬翅蓉、芒果、椰子粉、椰蓉、全脂奶粉、天然黄色色素、芒果香精和甜味改良香精混合均匀,备用;

月饼的制作步骤:将饼皮、馅料分别放入包馅机中,经过包馅、成型、烘烤、冷却、包装工序,制作成白桃乌龙茶月饼。

10. 根据权利要求9所述的杨枝甘露月饼的制作方法,其特征在于,在月饼的制作步骤中,烘烤时上火温度为150°C-170°C,下火温度为120°C-170°C,时间10min-15min。

一种杨枝甘露月饼及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及月饼技术领域,尤其涉及一种杨枝甘露月饼及其制作方法。

背景技术

[0002] 月饼是久负盛名的中国传统糕点之一,中秋节节日食俗。月饼圆又圆,又是合家分吃,象征着团圆和睦。月饼的内馅多采用植物性原料种子,如核桃仁、杏仁、芝麻仁、瓜子、山楂、莲蓉、红小豆、枣泥等,对人体有一定的保健作用。

[0003] 杨枝甘露指的是一种港式甜品,主要食材是西米、芒果、椰汁、鲜奶油(或淡奶)及糖,主要烹饪工艺是煮。

[0004] 芒果是国内比较流行的一种热带水果,味道非常的鲜美,适量的吃一些芒果可以有效的增进食欲。芒果中含有非常丰富的矿物质、蛋白质、糖分,还有多种维生素c、维生素a等营养成分,适量的吃一些芒果可以有效的增加身体血管的弹性,降低心脑血管发病的概率,并且可以延缓疲劳。

[0005] 椰子粉,是由新鲜椰肉榨取的新鲜椰浆,再以喷干法而制成的粉末。椰子粉富含人体所需的多种脂肪酸、十八种氨基酸、钙、锌、锰、铁、维生素C等营养元素。现代医学研究表明,椰肉中含有蛋白质、碳水化合物等。

[0006] 奶粉是将动物奶除去水份后制成的粉末,以新鲜牛奶或羊奶为原料,用冷冻或加热的方法,除去乳中几乎全部的水分,干燥后添加适量的维生素、矿物质等加工而成的冲调食品。奶粉中含有丰富的蛋白质、脂肪、糖类、矿物质、维生素、亚油酸、亚麻酸、乳铁蛋白等营养成分。

[0007] 目前,尚未存在使用杨枝甘露等成分用于制作月饼,以通过其与月饼中的其他成分配搭,使它们营养成分更好地保留,使产品方便食用。

发明内容

[0008] 为了克服现有技术的不足,本发明的目的之一在于提供一种杨枝甘露月饼,其通过在月饼中添加杨枝甘露等成分,更好地保留它们营养成分,口感好,使产品方便食用,以增添月饼对人体的保健作用。

[0009] 本发明的目的之二在于提供一种杨枝甘露月饼的制作方法,其工艺稳定,操作简单,易推广,具有良好的市场应用前景。

[0010] 本发明的目的之一采用如下技术方案实现:

[0011] 一种杨枝甘露月饼,其由饼皮和馅料制作而成,

[0012] 所述饼皮包括如下重量份的组分:绿豆沙100份-110份,面粉73份-74份,麦芽糖醇43份-44份,人造黄奶油30份-32份,速发蛋糕油0.5份-0.8份,全脂奶粉5份-6份,增稠剂3份-4份,牛奶香精粉1份, β -胡萝卜素0.27份,天然黄色色素0.1份;

[0013] 所述馅料包括如下重量份的组分:冬翅蓉100份-110份,芒果10份-11份,椰子粉10份-11份,椰蓉0.25份,全脂奶粉5份-8份,天然黄色色素0.25份,芒果香精1份,甜味改良香

精0.25份。

[0014] 其中,牛奶香精粉是通过萃取设备在牛奶中所提取的牛奶香精;芒果香精是通过萃取设备在芒果中所提取的芒果香精。椰蓉是椰丝和椰粉的混合物,原料是把椰子肉切成丝或磨成粉后,经过特殊的烘干处理后混合制成。冬翅蓉的制作方法为将冬瓜肉擦丝并挤干水分,加入代糖和红糖粉,入锅炒10分钟,水分干后再加入麦芽糖继续炒10分钟,炒到琥珀色微微成团后,再加入椰子油继续炒,炒到完全成团成型即可起锅。冬瓜、代糖、红糖粉、麦芽糖、椰子油的质量比为(10-15):(2-3):1:(3-4):(0.5-1)。

[0015] 进一步地,在饼皮中,所述速发蛋糕油与所述面粉、增稠剂的质量比为0.67:(73-74):(3-4)。优选地,所述速发蛋糕油与所述面粉、增稠剂的质量比为0.67:73:4。

[0016] 进一步地,在馅料中,所述芒果、椰子粉、全脂奶粉的质量比为(10-11):(10-11):5。优选地,所述芒果、椰子粉、全脂奶粉的质量比为10:11:5。

[0017] 进一步地,所述增稠剂为复配糕点增稠剂,所述复配糕点增稠剂为黄原胶、聚丙烯酸钠、卡拉胶、瓜尔豆胶中两种以上的组合物。

[0018] 进一步地,所述甜味改良香精为2-(4-甲氧基苯氧基)丙酸钠抑甜剂、三萜烯糖苷类抑甜剂、碱金属庚基磺酸盐抑甜剂中的一种或者两种以上的组合物。

[0019] 进一步地,所述芒果为芒果丁,该芒果丁是将芒果肉通过切丁后所形成的丁状结构的芒果;所述椰子粉为速溶椰子粉;所述绿豆沙为台式绿豆沙。

[0020] 进一步地,所述馅料与所述饼皮的质量比为(5-7):(3-5)。

[0021] 进一步地,所述馅料与所述饼皮的质量比为6:4。

[0022] 本发明的目的之二采用如下技术方案实现:

[0023] 一种杨枝甘露月饼的制作方法,包括如下步骤:

[0024] 饼皮的制作步骤:将绿豆沙放入搅拌桶中,搅拌均匀,然后加入人造黄奶油、速发蛋糕油和麦芽糖醇,搅拌均匀,再加入牛奶香精粉、 β -胡萝卜素和天然黄色色素,搅拌均匀,最后,加入面粉、全脂奶粉和增稠剂,混合均匀,备用;

[0025] 馅料的制作步骤:将冬翅蓉、芒果、椰子粉、椰蓉、全脂奶粉、天然黄色色素、芒果香精和甜味改良香精混合均匀,备用;

[0026] 月饼的制作步骤:将饼皮、馅料分别放入包馅机中,经过包馅、成型、烘烤、冷却、包装工序,制作成白桃乌龙茶月饼。

[0027] 进一步地,在月饼的制作步骤中,烘烤时上火温度为 150°C - 170°C ,下火温度为 120°C - 170°C ,时间10min-15min。

[0028] 相比现有技术,本发明的有益效果在于:

[0029] 本发明的杨枝甘露月饼通过将全脂奶粉、绿豆沙等成分添加到饼皮中,增添饼皮的入口口感,将芒果、椰子粉、全脂奶粉等杨枝甘露成分添加到馅料中,使得馅料中具有杨枝甘露的口感,再配合冬翅蓉、甜味改良香精、芒果香精等成分,使得馅料的口感更佳,饼皮与馅料的配合,更好地保留它们营养成分,口感好,使产品方便食用,以增添月饼对人体的保健作用。

[0030] 本发明的制作方法的工艺稳定,操作简单,易推广,具有良好的市场应用前景。

具体实施方式

[0031] 下面,结合具体实施方式,对本发明做进一步描述,需要说明的是,在不相冲突的前提下,以下描述的各实施例之间或各技术特征之间可以任意组合形成新的实施例。以下是本发明具体的实施例,在下述实施例中所采用的原材料、设备等除特殊限定外均可以通过购买方式获得。以下所述的份数为重量份。

[0032] 实施例1

[0033] 一种杨枝甘露月饼的制作方法包括如下步骤:

[0034] 饼皮的制作步骤:将100份台式绿豆沙放入搅拌桶中,搅拌均匀,然后加入30份人造黄奶油、0.5份速发蛋糕油和43份麦芽糖醇,搅拌均匀,再加入1份牛奶香精粉、0.27份 β -胡萝卜素和0.1份天然黄色色素,搅拌均匀,最后,加入73份面粉、5份全脂奶粉和3份增稠剂,混合均匀,备用;

[0035] 馅料的制作步骤:将100份冬翅蓉、10份芒果丁、10份速溶椰子粉、0.25份椰蓉、5份全脂奶粉、0.25份天然黄色色素、1份芒果香精和0.25份甜味改良香精混合均匀,备用;

[0036] 月饼的制作步骤:将质量比为6:4的饼皮、馅料分别放入包馅机中,经过包馅、成型、烘烤、冷却、包装工序,制作成白桃乌龙茶月饼。

[0037] 其中,所述增稠剂由卡拉胶、瓜尔豆胶以质量比1:1复配而成;所述甜味改良香精为2-(4-甲氧基苯氧基)丙酸钠抑甜剂;在月饼的制作步骤中,烘烤时上火温度为150°C-170°C,下火温度为120°C-170°C,时间10min-15min。

[0038] 实施例2

[0039] 一种杨枝甘露月饼的制作方法包括如下步骤:

[0040] 饼皮的制作步骤:将105份台式绿豆沙放入搅拌桶中,搅拌均匀,然后加入31份人造黄奶油、0.6份速发蛋糕油和43.5份麦芽糖醇,搅拌均匀,再加入1份牛奶香精粉、0.27份 β -胡萝卜素和0.1份天然黄色色素,搅拌均匀,最后,加入73.5份面粉、5.5份全脂奶粉和3.5份增稠剂,混合均匀,备用;

[0041] 馅料的制作步骤:将105份冬翅蓉、10.5份芒果丁、10.5份速溶椰子粉、0.25份椰蓉、6份全脂奶粉、0.25份天然黄色色素、1份芒果香精和0.25份甜味改良香精混合均匀,备用;

[0042] 月饼的制作步骤:将质量比为6:4的饼皮、馅料分别放入包馅机中,经过包馅、成型、烘烤、冷却、包装工序,制作成白桃乌龙茶月饼。

[0043] 其中,所述增稠剂由卡拉胶、瓜尔豆胶以质量比1:1复配而成;所述甜味改良香精为2-(4-甲氧基苯氧基)丙酸钠抑甜剂;在月饼的制作步骤中,烘烤时上火温度为150°C-170°C,下火温度为120°C-170°C,时间10min-15min。

[0044] 实施例3

[0045] 一种杨枝甘露月饼的制作方法包括如下步骤:

[0046] 饼皮的制作步骤:将110份台式绿豆沙放入搅拌桶中,搅拌均匀,然后加入32份人造黄奶油、0.8份速发蛋糕油和44份麦芽糖醇,搅拌均匀,再加入1份牛奶香精粉、0.27份 β -胡萝卜素和0.1份天然黄色色素,搅拌均匀,最后,加入74份面粉、6份全脂奶粉和4份增稠剂,混合均匀,备用;

[0047] 馅料的制作步骤:将110份冬翅蓉、11份芒果丁、11份速溶椰子粉、0.25份椰蓉、8份

全脂奶粉、0.25份天然黄色色素、1份芒果香精和0.25份甜味改良香精混合均匀,备用;

[0048] 月饼的制作步骤:将质量比为6:4的饼皮、馅料分别放入包馅机中,经过包馅、成型、烘烤、冷却、包装工序,制作成白桃乌龙茶月饼。

[0049] 其中,所述增稠剂由卡拉胶、瓜尔豆胶以质量比1:1复配而成;所述甜味改良香精为2-(4-甲氧基苯氧基)丙酸钠抑甜剂;在月饼的制作步骤中,烘烤时上火温度为150℃-170℃,下火温度为120℃-170℃,时间10min-15min。

[0050] 实施例4

[0051] 一种杨枝甘露月饼的制作方法包括如下步骤:

[0052] 饼皮的制作步骤:将100份台式绿豆沙放入搅拌桶中,搅拌均匀,然后加入30份人造黄奶油、0.67份速发蛋糕油和43份麦芽糖醇,搅拌均匀,再加入1份牛奶香精粉、0.27份β-胡萝卜素和0.1份天然黄色色素,搅拌均匀,最后,加入73份面粉、5份全脂奶粉和4份增稠剂,混合均匀,备用;

[0053] 馅料的制作步骤:将100份冬翅蓉、10份芒果丁、11份速溶椰子粉、0.25份椰蓉、5份全脂奶粉、0.25份天然黄色色素、1份芒果香精和0.25份甜味改良香精混合均匀,备用;

[0054] 月饼的制作步骤:将质量比为6:4的饼皮、馅料分别放入包馅机中,经过包馅、成型、烘烤、冷却、包装工序,制作成白桃乌龙茶月饼。

[0055] 其中,所述增稠剂由卡拉胶、瓜尔豆胶以质量比1:1复配而成;所述甜味改良香精为2-(4-甲氧基苯氧基)丙酸钠抑甜剂;在月饼的制作步骤中,烘烤时上火温度为150℃-170℃,下火温度为120℃-170℃,时间10min-15min。

[0056] 以上实施例中,各材料不限于上述所述的组分,各材料还可以为本发明所记载的其它单个组分或者多种组分组成,并且各材料的组分份数不限于上述份数,各材料的组分份数还可以为本发明所记载的其它组分份数的组合,在此不再赘述。

[0057] 对比例1

[0058] 对比例1与实施例4不同之处在于:在饼皮的制作步骤中未添加全脂奶粉,其它与实施例4的制备相同。

[0059] 对比例2

[0060] 对比例2与实施例4不同之处在于:在饼皮的制作步骤中未添加台式绿豆沙,其它与实施例4的制备相同。

[0061] 对比例3

[0062] 对比例3与实施例4不同之处在于:在馅料的制作步骤中未添加椰蓉,其它与实施例4的制备相同。

[0063] 对比例4

[0064] 对比例4与实施例4不同之处在于:在月饼的制作步骤中饼皮、馅料的质量比为2:6,其它与实施例4的制备相同。

[0065] 性能检测及效果评价:

[0066] 1、测试方法:

[0067] 参照GB/T 19855-2015标准,对实施例1-4和对比例1-4所制成的月饼,进行形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质等五个方面的DSA(Descriptive Sensory Analysis,描述性感官评定)评分,具体评分标准请见表1。

[0068] 表1感官评分标准

项目	要求	分值
形态	外形饱满，轮廓分明，无明显凹缩、爆裂、塌斜、坍塌及跑糖露馅的现象	10-20
	有凹缩、爆裂或者露馅等现象	0-9
色泽	该品种应有色泽	0-20
组织	酥皮薄厚均匀，无夹生	10-20
	酥皮薄厚不均匀，具有夹生	0-9
滋味与口感	具有芒果、椰子和奶粉香味，且口感好，无异味	10-20
	无芒果、椰子和奶粉香味，口感差，且存在异味	0-9
杂质	正常视力可见无杂质	0-20

[0070] 2、测试人群的选择：

[0071] 对成品进行现场派吃，随机抽选其中的10人，进行评分，各总分的平均值为该产品的各项感官得分。

[0072] 3、评分结果如下表2。

[0073] 表2

项目	形态	色泽	组织	滋味与口感	杂质
实施例1	19.6	19.1	18.6	18.9	19.3
实施例2	18.9	18.8	19.0	17.0	19.0
实施例3	19.3	19.2	18.2	16.6	19.3
实施例4	19.2	19.2	19.9	19.9	19.1
对比例1	19.0	16.5	17.8	14.2	18.2
对比例2	17.7	17.2	15.0	12.1	18.0
对比例3	18.5	18.9	19.9	16.0	19.0
对比例4	13.3	15.9	14.5	11.2	15.5

[0075] 从上述表2中可看出，相对于对比例1-4，实施例1-4的感官得分都较高，尤其是实施例4的感官得分最高，而相对于实施例1-3，因馅料、饼皮中的各成分的配比最佳，使得实施例4的滋味与口感的得分最高，因对比例1的饼皮中未添加全脂奶粉，使得其饼皮上缺乏了奶香味，与实施例4相比，其在色泽、滋味与口感等方面的得分较差。

[0076] 上述实施方式仅为本发明的优选实施方式，不能以此来限定本发明保护的范围，本领域的技术人员在本发明的基础上所做的任何非实质性的变化及替换均属于本发明所要求保护的范畴。