



# 澳洲坚果布朗尼

## 澳洲坚果仁规格

规格 规格  
5 · 6



概念  
布朗尼



是否适合热处理  
是



烹饪时长  
长



澳洲坚果是否直接暴露于热源  
否



生果仁/烘烤  
烘烤



保质期  
短、中、长



加工方式  
烘烤



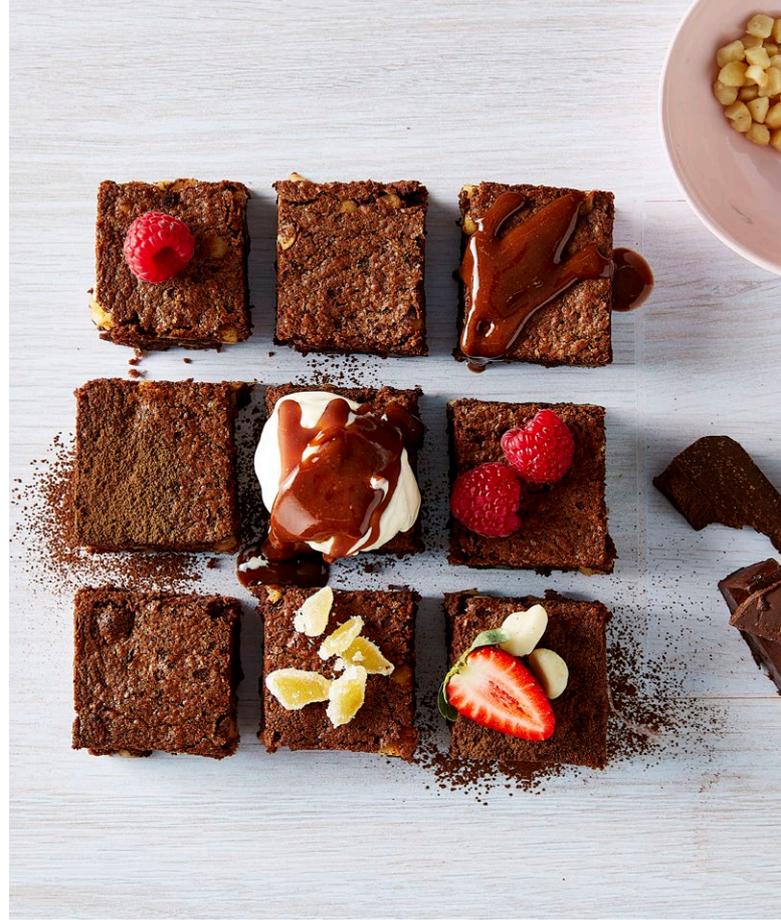
澳洲坚果推荐使用比例 (%)  
规格5: 10-14%  
规格6: 8-12%

## 澳洲坚果布朗尼

澳洲坚果布朗尼是在经典甜点基础上进行的高端升级，将浓郁、柔滑的巧克力与澳洲坚果的奶香酥脆相结合。澳洲坚果奶油般柔和的风味与可可的浓郁自然契合，营造出层次分明的口感体验。这种搭配造就了一款软糯、浓郁且带有淡淡澳洲坚果香气的甜点，不论是纯巧克力爱好者，还是寻求更丰富享受的人群，都极具吸引力。

要实现风味与口感的和谐，关键在于控制好澳洲坚果与布朗尼的比例。还可进行创意延展，例如加入少许浓缩咖啡、咸枫糖浆，或添加冻干草莓、蜜姜片等配料，进一步提升产品的复杂度。这些微小却颇具影响力的创新，能够吸引那些希望在熟悉口味中获得升级体验的消费者，打造出一种舒适、高品质的享受，脱颖而出。

本指南中的建议适用于在湿性面糊中添加澳洲坚果碎的产品，其中部分澳洲坚果在烘焙过程中暴露于表面并接受干热处理的情境



## 配方：

| 成分   | 说明                 | 添加比例(%) |              |              |
|------|--------------------|---------|--------------|--------------|
|      |                    | 澳洲坚果布朗尼 | 澳洲坚果 & 姜味布朗尼 | 澳洲坚果 & 草莓布朗尼 |
| 黑巧克力 | 烘焙专用高品质黑巧克力块       | 16.80   | 15.10        | 16.20        |
| 黄油   | 无盐乳制黄油             | 22.40   | 20.10        | 21.60        |
| 鸡蛋   | 巴氏杀菌全蛋液            | 12.30   | 11.10        | 11.90        |
| 糖    | 软红糖                | 20.10   | 18.10        | 19.50        |
| 面粉   | 通用型小麦低筋面粉          | 13.20   | 11.90        | 12.80        |
| 香草精  | 液体香草精              | 0.20    | 0.20         | 0.20         |
| 澳洲坚果 | 规格5澳洲坚果, 烘烤        | 11.20   | 10.00        | 10.90        |
| 盐    | 精制食用盐              | 0.20    | 0.20         | 0.20         |
| 可可粉  | 深色可可粉, 可可脂含量10-12% | 3.60    | 3.20         | 3.50         |
| 草莓碎  | 冻干草莓碎, 5-10 毫米颗粒   | -       | -            | 3.20         |
| 姜    | 蜜渍姜丁, 5-10 毫米颗粒    | -       | 10.10        | -            |
| 总计   |                    | 100.00  | 100.00       | 100.00       |

## 加工流程图：



## 保质期：

- **短保质期：** 优质产品，在 20-25°C 下密封包装可保存最长5天；如在低于 -18°C 条件下冷冻储存，可保存最长6个月，解冻后即可使用。
- **中等保质期：** 水活度控制在 低于 0.65，采用合适阻隔性包装并在 20-25°C 下储存，可保存最长3个月。
- **长保质期：** 水活度低于 0.65，添加防腐剂，并使用合适阻隔性包装、储存于 20-25°C 条件下，可保存最长6个月。



注：本指南仅供研究用途，提供关于可实现产品保质期的指示性数据，涵盖所给配方、包装及工艺。商业生产商需结合其具体设备和生产条件，自行验证产品的保质期和工艺参数。

## 推荐的澳洲坚果规格

- **高端布朗尼:** 建议使用 规格5澳洲坚果, 烘焙熟化 —— 相较于生澳洲坚果, 熟化的澳洲坚果坚果在湿润的布朗尼面糊中能更好地保持酥脆口感, 同时赋予坚果更浓郁的风味层次。
- **标准布朗尼或布朗尼小方块:** 建议使用 规格6澳洲坚果, 烘焙熟化 —— 较小的颗粒尺寸, 在保持理想脆感的同时, 可实现较低的添加量, 更适用于迷你型或标准布朗尼产品。

## 推荐的澳洲坚果使用量

- **高端布朗尼:** 添加 10–14% 的规格5澳洲坚果 可实现均匀酥脆的口感, 整体质地更加丰富, 打造优质的品尝体验。
- **标准布朗尼或布朗尼小方块:** 添加 8–12% 的规格6澳洲坚果 可在每一块产品中保持一致的酥脆与满足感, 提升整体口感层次。

## 澳洲坚果处理与评估

- 烘焙过程中加入烘烤过的澳洲坚果仁, 即使混入湿面糊且未直接受热, 仍能保持理想的酥脆口感。
- 使用大于推荐的规格5澳洲坚果, 会影响切割的整齐度, 导致分块不均、坚果分布不均, 可能出现某些口感中没有果仁的情况。

## 生产考量

- 优化搅拌时间至关重要。搅拌过度会引入过多空气, 使口感偏向蛋糕; 搅拌不足则可能导致原料未充分融合, 成品口感不均匀。
- 将面糊倒入烤盘时, 应确保澳洲坚果完全被埋入混合物表面以下, 以确保受热均匀, 避免果仁过度烘烤。
- 为了切割时线条整齐, 避免澳洲坚果脱落, 应在布朗尼完全冷却至15–20°C后再进行分切。

## 其他风味建议

- 冻干水果澳洲坚果布朗尼 (草莓、覆盆子、蓝莓)
- 蜜饯水果澳洲坚果布朗尼 (姜、橙子、樱桃)
- 香料风味澳洲坚果布朗尼 (肉桂、小豆蔻、辣椒)
- 浓缩咖啡澳洲坚果布朗尼
- 焦糖风味澳洲坚果布朗尼

## 合规性检查

在澳大利亚, 所有配料均可按推荐水平使用。对于特定国际市场, 请参阅各国相关法规标准, 确保合规, 并根据需要对所使用的添加剂进行调整。



**想寻找大宗澳洲坚果供应商?**

请访问澳大利亚澳洲坚果供应商目录  
[trade.australian-macadamias.org/zh/suppliers/](https://trade.australian-macadamias.org/zh/suppliers/)

**想获得更多技术支持?**

可下载澳大利亚澳洲坚果技术指南  
[trade.australian-macadamias.org/zh/technical-resources/technical-guide/](https://trade.australian-macadamias.org/zh/technical-resources/technical-guide/)