



澳洲夏威夷果布朗尼

澳洲夏威夷果
仁規格

5 或 6



應用概念
布朗尼



適合蒸煮處理
是



烹調時間
長



堅果是否直接接觸熱源
無直接接觸



堅果(生/烘烤)
烘烤



保存期限
短期, 中期, 長期



加工方式
烘焙



建議堅果使用比例 (%)
5號果仁: 10-14%
6號果仁: 8-12%

澳洲夏威夷果布朗尼

澳洲夏威夷果布朗尼為經典甜點注入高端風味，結合濃郁濕潤的巧克力與奶油般堅果的滑順酥脆口感。澳洲夏威夷果柔和、細膩的風味與濃厚可可自然契合，為整體口感帶來平衡與層次感。最終呈現的是一款柔軟、奢華、帶有細緻堅果香氣的甜點，不僅吸引純粹的巧克力愛好者，也滿足渴望升級口感體驗的消費者。

達成布朗尼與澳洲夏威夷果的黃金比例，對於風味與口感的和諧至關重要。創意變化如加入一絲濃縮咖啡香氣、鹹楓糖漩渦，或是冷凍乾燥草莓、蜜漬薑塊等配料，都能為產品增添豐富層次。這些細微卻具衝擊力的點綴，特別吸引那些在熟悉口味中追求升級體驗的消費者，帶來一種舒心而高品質的享受，超越日常甜點的體驗。

本應用指南中的建議，適用於含有澳洲夏威夷果顆粒、並以濕麵糊包覆後烘烤的產品，其中部分堅果會在烘焙過程中暴露於表面接受乾熱處理。



配方

成分	說明	添加比例 (%)		
		澳洲夏威夷果 布朗尼	澳洲夏威夷果& 薑味布朗尼	澳洲夏威夷果 & 草莓口味布朗尼
黑巧克力	烘焙用高品質黑巧克力塊	16.80	15.10	16.20
奶油	無鹽奶油	22.40	20.10	21.60
蛋	巴氏殺菌全液蛋	12.30	11.10	11.90
糖	軟紅糖	20.10	18.10	19.50
麵粉	通用型中筋麵粉	13.20	11.90	12.80
香草精	液態萃取物	0.20	0.20	0.20
澳洲夏威夷果	澳洲夏威夷果規格5號 烘烤過	11.20	10.00	10.90
鹽	精製食鹽	0.20	0.20	0.20
可可粉	深色可可粉，含10-12%可可脂	3.60	3.20	3.50
草莓碎片	冷凍乾燥配料，5-10毫米大小	-	-	3.20
薑	蜜漬配料，5-10毫米大小	-	10.10	-
總計		100.00	100.00	100.00

加工流程圖



保存期限

- **短期保存：**屬於高品質產品，在密封包裝下於20-25°C保存可達5天；若冷凍保存於-18°C以下，則可保存至6個月，使用時可解凍食用。
- **中期保存：**水活性低於0.65，若搭配適當的阻隔性包裝並於20-25°C保存，可達3個月。
- **長期保存：**水活性低於0.65，並添加防腐劑，搭配適當的阻隔性包裝且於20-25°C保存，可達6個月。



注意事項：以上指引僅供研究用途，提供配方、包裝與製程條件下的可預期保存期限參考數據。實際產品的保存期限與加工參數需由商業製造商根據其設備與操作條件進行驗證。

建議使用的澳洲夏威夷果規格

- **高端布朗尼：**烘烤規格5號澳洲夏威夷果仁— 使用烘烤過的果仁比生果仁更能在濕潤的布朗尼麵糊中保持酥脆口感，並能增添風味層次。
- **一般布朗尼或塊狀布朗尼：**烘烤規格6號澳洲夏威夷果仁—較小的果仁尺寸可在較低使用量的情況下，仍保有理想的酥脆口感。

推薦的澳洲夏威夷果使用比例

- **高端布朗尼：**建議加入10–14%的烘烤規格5號澳洲夏威夷果仁，可帶來均勻酥脆感並提升整體口感，營造高品質的食用體驗。
- **一般布朗尼或塊狀布朗尼：**建議加入8–12%的烘烤6號澳洲夏威夷果仁，能在每一口中提供一致的酥脆感與令人滿足的口感。

澳洲夏威夷果的處理方式與評估

- 加入烘烤過的果仁能在烘焙過程中維持理想的酥脆口感，即使果仁嵌入濕潤麵糊中、未直接接觸熱源，也不會影響其脆度。
- 若使用尺寸大於建議的規格5號果仁，可能會影響切割整齊度，導致份量不均，堅果分布不一致，可能會有部分布朗尼塊中沒有澳洲夏威夷果的情況。

生產製造考量

- 混合時間的最佳化至關重要，過度攪拌會混入過多空氣，導致布朗尼口感偏向蛋糕；而攪拌不足則可能使原料混合不均，造成布朗尼組織不均勻。
- 將麵糊倒入烤盤時，應確保澳洲夏威夷果完全被麵糊覆蓋在表面之下。這可確保受熱均勻，並降低果仁被烤過頭的風險。
- 為了切割出乾淨俐落的切面並防止澳洲夏威夷果從布朗尼中脫落，應在布朗尼整塊完全冷卻至15–20°C後再進行分切。

風味變化建議

- 澳洲夏威夷果布朗尼搭配冷凍乾燥水果（草莓、覆盆子、藍莓）
- 澳洲夏威夷果布朗尼搭配蜜漬水果（薑、橙皮、櫻桃）
- 澳洲夏威夷果布朗尼搭配香料風味（肉桂、荳蔻、辣椒）
- 澳洲夏威夷果布朗尼搭配濃縮咖啡（Espresso）
- 澳洲夏威夷果布朗尼搭配焦糖糖漿

法規遵循檢查

所有成分在建議使用量下皆符合澳洲法規規定。若產品將銷往其他國際市場，請參閱各國相關的法規標準，以確保配方符合當地規定，並對使用的成分進行必要的調整。



正在尋找澳洲夏威夷果的大宗供應商嗎？

請前往澳洲夏威夷果供應商目錄

trade.australian-macadamias.org/tw/suppliers/

想為下一款澳洲夏威夷果產品獲得更多技術支援嗎？

歡迎下載「澳洲夏威夷果技術指南

trade.australian-macadamias.org/tw/technical-resources/technical-guide/