



澳洲坚果配白巧克力饼干

澳洲坚果仁规格

规格 规格

4S 5



概念
饼干



是否适合热处理
否



烹饪时长
短



澳洲坚果是否直接暴露于热源
部分暴露



生果仁/烘烤
生果仁或烘烤



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% 或
规格4S: 15-18%

白巧克力和澳洲坚果的组合在曲奇中早已是久负盛名的搭配，因两者的互补性而备受赞誉。澳洲坚果带来丰富、奶油般的风味和顺滑微脆的口感，而白巧克力则提供了香甜、浓郁的味道。两者的结合创造出一种平衡的风味，不仅提升了澳洲坚果的自然坚果香，还带来了奢华的独特感。这种口味与质地的和谐让人倍感熟悉又不失高端，吸引了广泛的消费群体。

虽然白巧克力和澳洲坚果的组合广为人知并被广泛接受，但产品必须满足消费者的期待。澳洲坚果应在每一口中呈现出恰到好处的脆度和顺滑度，确保其分量充足，带来理想的体验。此外，加入替代或互补的配料，如海盐、水果或枫糖浆，能够进一步升级产品，创造差异化卖点，从而进一步提升产品的高端形象。这些变化不仅能激发消费者的兴趣，还能帮助产品在竞争激烈的市场中脱颖而出，吸引那些寻求更独特或更精致口味的消费者，进而提高销量。

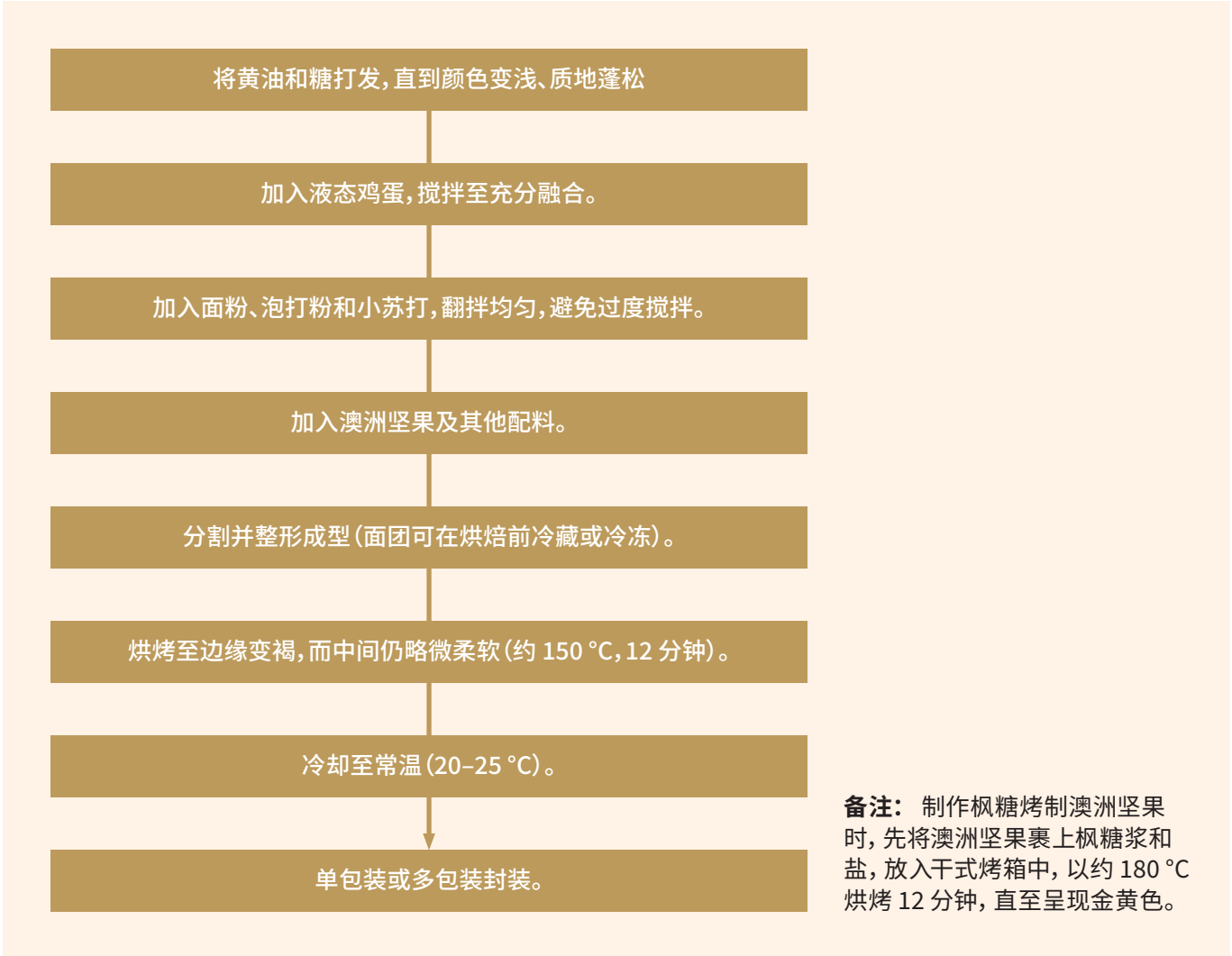
本应用指南中的建议适用于任何在烘烤过程中澳洲坚果部分裸露在表面的曲奇的制作工艺, 使用中等温度和短时间烘焙。



配方:

		添加比例 (%)		
成分	说明	不同风味		
		基础配方	澳洲坚果& 白巧克力	澳洲坚果& 芒果
黄油	无盐乳制黄油		17.00	18.80
糖 1	软红糖		8.20	9.00
糖 2	白色工业用糖		8.20	9.00
鸡蛋	巴氏杀菌全液态鸡蛋		7.50	8.30
面粉	通用型小麦面粉		34.00	37.50
小苏打	优质流动性粉末		0.40	0.50
泡打粉	优质流动性粉末		0.10	0.10
澳洲坚果	规格5 (生或烘烤)		12.30	13.60
白巧克力豆	烘焙用优质白巧克力豆		12.30	-
芒果块	冻干, 1厘米大小		-	3.20
盐	细食用盐		-	0.30
枫糖浆	液态枫糖浆		-	2.00
总计			100.00	100.00

加工流程图



保质期：

1. 烤制曲奇

- **短保质期：**密封包装，20-25 °C，保质期可达 7 天。
- **中保质期：**水活度低于 0.65，使用合适的阻隔包装，在 20-25 °C 条件下可保存 3 个月。
- **长保质期：**水活度低于 0.65，添加防腐剂，使用合适的阻隔包装，在 20-25 °C 条件下可保存 6 个月。

2. 曲奇面团

- **冷藏 (1-5 °C)：**密封包装，可保存 5 天。
- **冷冻 (低于 -18 °C)：**密封包装，可保存 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

- 生或烘烤：烘焙过程中，澳洲坚果自然焙烤，因此选择生或烘烤取决于个人喜好。烘烤澳洲坚果会影响曲奇的脆度和烘焙时的上色情况。
- 对于30–45克的曲奇，首选规格5。对于更大尺寸曲奇，推荐使用规格4S。

推荐的澳洲坚果使用量

- 30–45 克曲奇：规格5含量 10–14%，可在整块曲奇中提供一致的脆感。
- 更大尺寸曲奇：规格4S含量 15–18%，可在整块曲奇中带来一致的脆感。

澳洲坚果处理与评估：

- 烘焙过程中，澳洲坚果被有效焙烤，带来独特的酥脆质地。
- 深色水果（如蓝莓、覆盆子）在烘焙时易变暗，可能影响曲奇的金黄色外观，同时掩盖澳洲坚果的可见度。
- 在烘焙前用枫糖浆或蜂蜜包裹澳洲坚果，可增强脆感并提升风味。



生产考量：

- 可使用自动化混合，只需遵循配料加入顺序。
- 使用自动成型机时，可调整面团稠度以适配设备，并确保澳洲坚果尺寸符合要求；如需，可使用更小颗粒的澳洲坚果代替。
- 视生产过程中机械加热情况，可能需在分割和整形前冷藏面团。
- 烘焙温度和时间可根据需要调整，制作酥脆或柔软口感。
- 从新鲜、冷藏或冷冻状态直接烘焙，烘焙质量基本无差异。
- 采用冻干水果比干果口感更佳：干果在烘焙后会变得更嚼劲，而冻干水果会在烘焙过程中回水，口感更好。
- 若使用其他巧克力豆替代白巧克力豆，会带来独特的风味组合，但使用红宝石巧克力豆会在烘焙后呈现不佳的棕色，并对风味或外观无积极贡献。

其他风味建议

- 澳洲坚果搭配焦糖、牛奶或黑巧克力豆。
- 澳洲坚果搭配冻干水果（如芒果、菠萝）。
- 澳洲坚果裹上不同风味（如枫糖+盐、蜂蜜+香草）。

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/

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/