



澳洲夏威夷果白巧克力餅乾

澳洲夏威夷果仁
規格

4S 或 5



應用概念
餅乾



適合蒸煮處理
否



烹調時間
短



堅果是否直接接觸熱源
部分接觸



堅果(生/烘烤)
生的或烘烤過的



保存期限
短期，中期，長期



加工方式
烘烤



建議堅果使用比例 (%)
5號果仁: 10-14% 或
4S號果仁: 15-18%

白巧克力與澳洲夏威夷果在餅乾中的搭配是經典且廣受喜愛的組合，以其風味對比的協調性聞名。澳洲夏威夷果帶來濃郁奶油風味與滑順中帶脆的口感，而白巧克力則提供綿密甜美的滋味。兩者結合後，打造出平衡的風味層次，不僅突顯了澳洲夏威夷果自然的堅果香，也增添了奢華且令人滿足的口感享受。這種味覺與口感的和諧，兼具高級感與熟悉感，能吸引廣泛的消費者喜好。

儘管白巧克力與澳洲夏威夷果的組合廣為人知且深受喜愛，產品仍須確實滿足消費者的期待。澳洲夏威夷果應展現恰到好處的酥脆與滑順口感，並在每一口中都能品嚐到足量的果仁，以達到理想的味覺體驗。此外，加入如海鹽、水果或楓糖漿等替代或互補性食材，能進一步提升產品層次，創造差異化，讓整體更具高端質感。這類變化不僅能激發消費者興趣，也有助於在競爭激烈的市場中脫穎而出，吸引追求獨特或精緻風味的顧客，從而提升銷售表現。

本應用指南中的建議適用於所有在烘焙過程中，澳洲夏威夷果部分暴露於餅乾表面，並以中溫、短時間烘烤的製作流程。



配方：

		添加比例(%)		
成分	說明	澳洲夏威夷果&白巧克力	澳洲夏威夷果&芒果	楓糖烘烤澳洲夏威夷果&白巧克力
奶油	無鹽奶油	17.00	18.80	16.00
糖1	軟紅糖	8.20	9.00	8.20
糖2	精緻白糖	8.20	9.00	8.20
蛋	巴氏殺菌全液蛋	7.50	8.30	7.50
麵粉	多用途中筋小麥麵粉	34.00	37.50	33.00
小蘇打粉	多用途中筋小麥麵粉	0.40	0.50	0.40
泡打粉	多用途中筋小麥麵粉	0.10	0.10	0.10
澳洲夏威夷果	澳洲夏威夷果規格5號	12.30	13.60	12.30
白巧克力豆	烘焙用優質等級	12.30	-	12.00
芒果果粒	冷凍乾燥，1公分塊狀	-	3.20	-
鹽	細緻食用鹽	-	-	0.30
楓糖漿	液態糖漿	-	-	2.00
總計		100.00	100.00	100.00

加工流程圖



保存期限:

1. 烘焙餅乾

- **短期保存:** 密封包裝並儲存於 20–25 °C，可保存最多 7 天。
- **中期保存:** 水活性低於 0.65，搭配適當阻隔性包裝並儲存於 20–25 °C，可保存最多 3 個月。
- **長期保存:** 水活性低於 0.65，添加防腐劑後，搭配適當阻隔性包裝並儲存於 20–25 °C，可保存最多 6 個月。

2. 餅乾麵團

- 密封包裝並儲存於 1–5 °C，可保存最多 5 天。
- 密封包裝並儲存於低於 -18 °C，可保存最多 6 個月。



建議使用的澳洲夏威夷果形式

- 生的或烘烤的皆可：烘焙過程本身就會對澳洲夏威夷果仁進行加熱處理，因此選擇生果或烤果主要取決於個人偏好。已烘烤的果仁會影響成品的酥脆度及烘焙後的色澤變化程度。
- 針對重量在 30–45 克之間的餅乾，建議使用規格 5；若為較大型的餅乾，則推薦使用 規格 4S。

建議添加的澳洲夏威夷果比例

- 在 30–45 克的餅乾中，添加 10–14% 的規格 5，可在整塊餅乾中提供均勻的酥脆口感，帶來令人滿意的咀嚼體驗。
- 對於較大型的餅乾，添加 15–18% 的規格 4S，可同樣確保整體酥脆的一致性。

澳洲夏威夷果的處理與評估

- 烘焙過程能有效烘烤澳洲夏威夷果仁，產生明顯的酥脆口感。
- 深色水果（如藍莓和覆盆子）在烘烤時容易變暗，可能會影響餅乾應有的金黃色外觀，並掩蓋澳洲夏威夷果的可見度。
- 在烘焙前將澳洲夏威夷果裹上一層甜糖漿，如：楓糖漿或蜂蜜，可提升其酥脆度並加強風味的層次感。



製造注意事項

- 可以使用自動化混合設備，但需依照規定的原料添加順序進行。
- 若使用餅乾成型機，可調整麵糰的一致性以優化機器相容性。此外，製程人員應確認機器設定是否能處理澳洲夏威夷果的尺寸，必要時可改用較小尺寸的澳洲夏威夷果作為替代。
- 根據製程中機械產生的熱量，可能需要在分割與整形前先冷藏麵糰。
- 烘焙時間與溫度可依需求調整，以達成酥脆或彈牙口感。
- 無論麵糰是新鮮、冷藏或冷凍狀態下進行烘焙，均不會對成品的烹調品質產生顯著差異。
- 使用冷凍乾燥水果比傳統乾果更能提升口感；傳統乾果經過烘焙後容易變得較硬韌，而冷凍乾燥水果在烘焙過程中會回吸水分，保有較佳的口感。
- 使用替代白巧克力的巧克力豆，能帶來獨特的風味。然而，紅寶石巧克力豆在烘烤後往往會變成不理想的棕色，對餅乾的風味與視覺呈現皆無正面幫助。

替代風味建議

- 澳洲夏威夷果搭配焦糖、牛奶巧克力或黑巧克力豆
- 澳洲夏威夷果搭配冷凍乾燥水果，如芒果、鳳梨
- 風味包覆澳洲夏威夷果仁，如楓糖加鹽、蜂蜜加香草口味

法規遵循檢查

所有配方中使用的原料在澳洲皆可於建議劑量內合法使用。如需出口至特定國際市場，請參閱當地相關食品法規標準，並根據當地規定調整使用的原料或添加物。



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/