



澳洲坚果酥

澳洲坚果仁规格

规格 规格
4S , **5**



概念
酥皮甜点



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
完全暴露



生果仁/烘烤
生果仁



保质期
短、长



加工方式
烘烤



澳洲坚果推荐使用比例 (%)
规格5: 13-20% (用于碎粒中)
规格4S: 16-23% (用于碎粒中)

澳洲坚果酥

炖煮水果搭配澳洲坚果酥，为这道人气甜点带来精致升级：果香柔和甜美，酥皮则融入烘烤澳洲坚果的奶香与酥脆，口感丰富，风味更加迷人。

澳洲坚果天然浓郁的风味与顺滑的酥脆口感恰到好处地衬托出水果的酸甜，不喧宾夺主，在酸与甜、软与脆之间实现了完美平衡。酥皮在烘烤中轻轻焦糖化，形成细腻酥化的口感，与下层鲜亮而温润的水果层相得益彰。

这道甜点的独特之处在于风味与口感的巧妙平衡。轻淋一层蜂蜜，撒上一点肉桂粉，或点缀些许烘烤椰丝，都能为其增添更多层次，满足那些既想要熟悉口味又追求新意的消费者。作为对经典甜点的精致演绎，这款酥皮甜品为餐后菜单、季节限定系列以及高端即食产品注入了深度与特色。

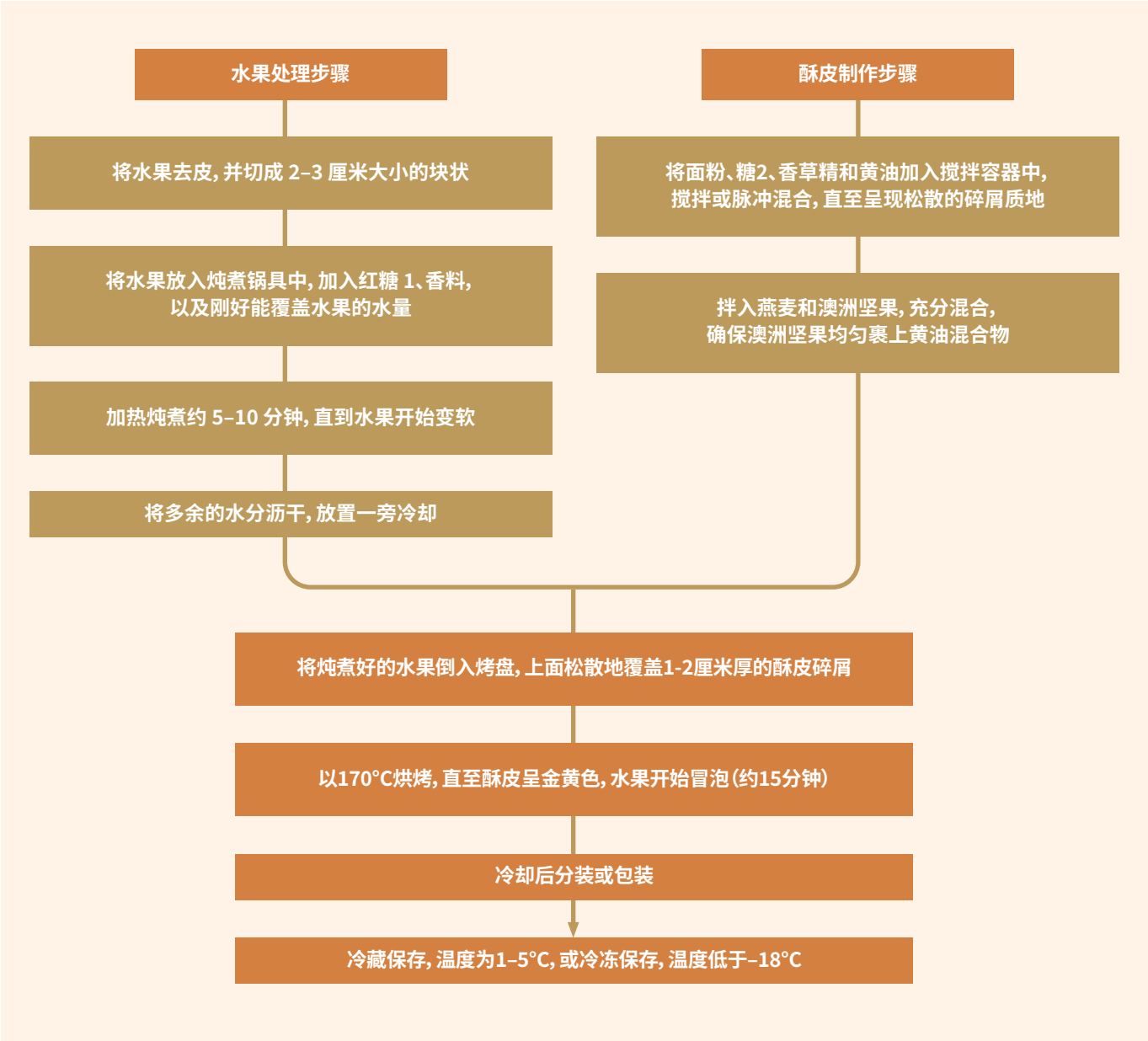
本应用指南的建议适用于澳洲坚果酥皮甜点类食谱，坚果仁均匀裹上黄油，在烘烤时既接触湿润的水果，又在干燥高温环境下烘烤。



配方

		添加比例(%)	
成分	说明	澳洲坚果酥 (炖苹果口味)	澳洲坚果酥 (炖桃与覆盆子口味)
苹果	去皮切块 (2-3 厘米)，青苹或同类品种	62.80	-
桃子	去皮切块 (2-3 厘米)	-	43.80
覆盆子	新鲜或冷冻整颗覆盆子	-	25.00
糖 1	软红糖	6.00	1.00
肉桂粉	研磨肉桂粉	1.00	-
燕麦片	压扁燕麦	8.70	8.70
糖 2	软红糖	4.50	4.50
面粉	通用中筋小麦粉	4.20	4.20
黄油	无盐乳制黄油	8.10	8.10
澳洲坚果	规格5生澳洲坚果仁	4.50	4.50
香草精	液体香草提取物	0.20	0.20
总计		100.00	100.00

加工流程图



保质期

- **冷藏保存:** 在1-5°C冷藏环境下, 保质期最长可达7天。
- **冷冻保存:** 在低于 -18°C的冷冻环境下, 保质期最长可达9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

- **规格5生果仁：**酥皮表面露出果仁，烘烤时果仁能充分受热，呈现独特酥脆的口感和诱人的外观。
- **规格4S生果仁：**适用于需要较多澳洲坚果的情况。

推荐的澳洲坚果使用量

- 规格5生果仁的添加比例为产品总重量的4-6%，或酥皮部分的13-20%，能够让酥皮整体保持均匀酥脆，每一口都带来令人满意的口感。
- 规格4S生果仁的添加比例为产品总重量的5-7%，或酥皮部分的16-23%，使酥皮保持酥脆感，增强每一口的食用体验。

澳洲坚果处理与评估

- 相较于烘烤果仁，生果仁更适合用于此类产品，因为在烘烤过程中能够直接受热，从而达到理想的烘烤效果。
- 在加热过程中接触炖煮水果的澳洲坚果，其烘烤程度略低，但仍能保持酥脆口感。

生产考量

- 将澳洲坚果均匀裹上一层黄油混合物，可有效降低烘烤过程中焦糊的风险。这层包裹起到保护作用，有助于热量均匀传导，减少果仁被烤焦或过度加热的情况。
- 酥皮的厚度对最终口感起着关键作用。厚度不足1厘米时，果馅暴露较多，可能影响酥皮的酥脆效果；中等厚度（1-2厘米）能在酥脆感与整体口感之间取得理想平衡；而超过2厘米的厚酥皮层则可能阻隔热量，导致澳洲坚果烘烤不足，口感偏软，酥脆度下降。

其他风味建议

- 澳洲坚果酥皮可搭配其他水果，如梨、李子、黑莓或大黄。
- 澳洲坚果酥皮也可加入巧克力碎、香料或椰蓉。

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/