



夏威夷果酥粒

澳洲夏威夷果仁
規格

4S 或 5



概念
酥粒



適合蒸煮處理
否



烹調時間
短



堅果是否直接接觸熱源
完全暴露於熱源



堅果 (生/烘烤)
生



保存期限
長&短



加工方式
烘烤



建議堅果使用比例 (%)
酥粒中含有 13-20% 的
5 號等級夏威夷果
酥粒中含有 16-23% 的
4S 號等級夏威夷果

夏威夷果酥粒

這道「夏威夷豆酥粒佐燉水果」是對經典甜點的精緻詮釋，將溫潤柔軟的燉煮水果甜香，結合酥香金黃的酥粒，並融入烘烤澳洲夏威夷果特有的奶油香氣與脆嫩口感，層次豐富，風味細膩。

澳洲夏威夷果自然濃郁的風味與滑順酥粒的口感，為水果增添層次，卻不喧賓奪主，在酸與甜、柔軟與酥粒之間取得絕佳平衡。烘烤過程中，表層酥粒會緩緩焦糖化，營造入口即化的細緻質地，完美襯托底層鮮明又溫潤的水果餡料。

這道甜點的亮點，在於風味與口感的協調。可依喜好加入些許蜂蜜、肉桂或烘烤椰絲，進一步堆疊層次，吸引追求熟悉又不失驚喜的消費者。這款酥粒甜點是經典的升級版本，無論是應用於甜點菜單、季節限定系列，或高端即食商品，都能帶來更深度且獨特的品味體驗。

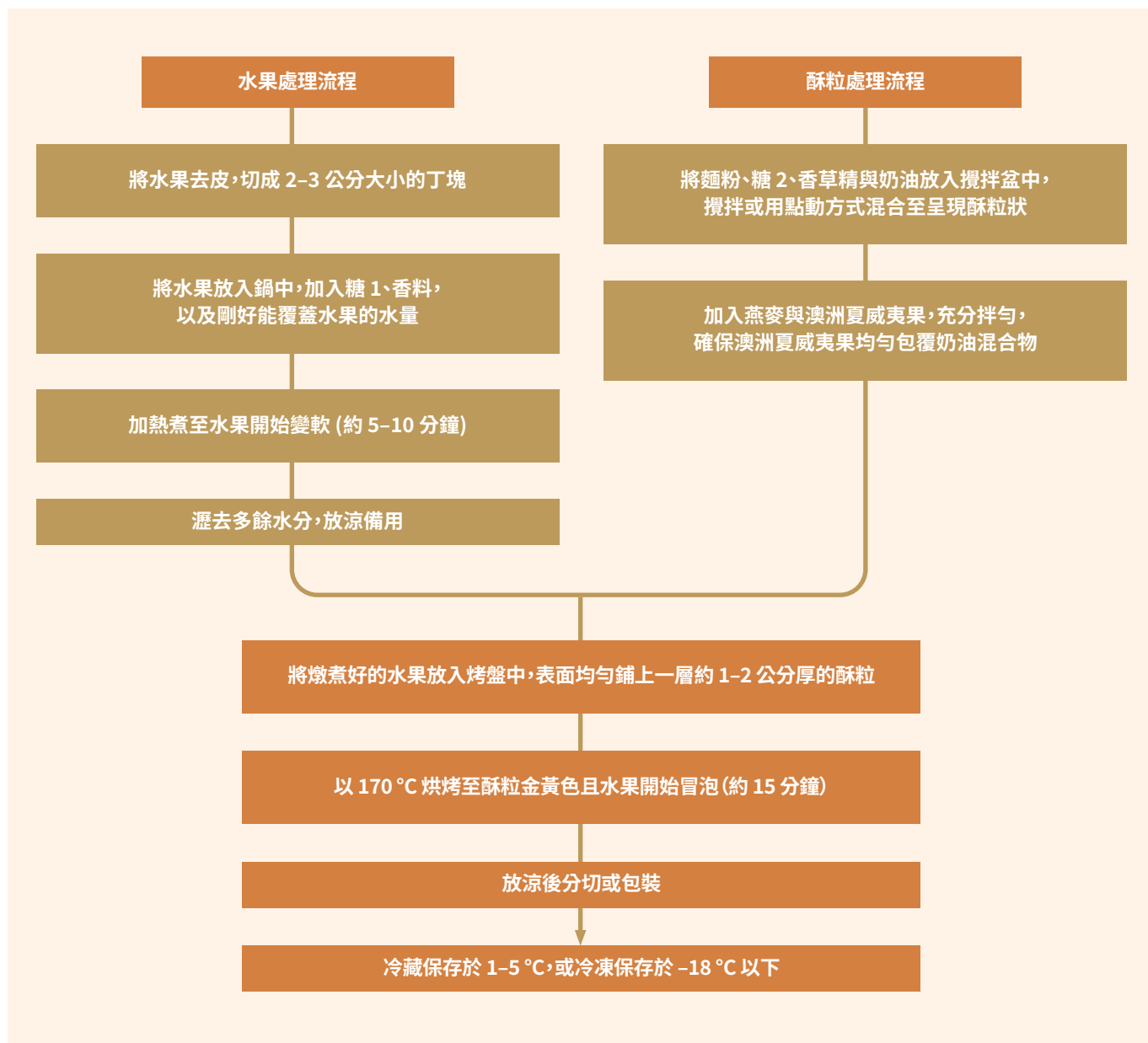
本應用指南中的建議，適用於夏威夷豆酥粒類型食譜，其中夏威夷果碎粒會充分裹上奶油，並在烘烤過程中暴露於乾熱環境，同時也會與濕潤水果餡料接觸。



配方

		添加比例 (%)	
成分	說明	燉蘋果夏威夷果仁酥粒	燉水蜜桃與覆盆子夏威夷果仁酥粒
蘋果	去皮並切丁成2-3 公分，Granny Smith 青蘋果或類似品種	62.80	-
水蜜桃	去皮並切丁成2-3 公分	-	43.80
覆盆子	新鮮或冷凍的整顆覆盆子	-	25.00
糖 1	淡黑糖	6.00	1.00
肉桂	肉桂粉	1.00	-
燕麥	燕麥片	8.70	8.70
糖 2	軟紅糖	4.50	4.50
麵粉	中筋小麥麵粉	4.20	4.20
奶油	無鹽奶油	8.10	8.10
夏威夷果	5 號夏威夷果仁 (生的)	4.50	4.50
香草精	液體香草萃取液	0.20	0.20
總計		100.00	100.00

加工流程圖



保存期限

- **新鮮狀態：**在 1-5 °C 的冷藏環境下可保存最多 7 天。
- **冷凍狀態：**在 -18 °C 以下的冷凍環境中可保存最多 9 個月。



備註：以上所有指引僅供研究參考，所提供的數據為依據本配方、包裝及製程可達成的產品保存期限之參考值。商業製造商應依其實際設備與操作條件，進行產品保存期限與製程參數的驗證。

建議使用的澳洲夏威夷果形式

- **5 號等級 (生):** 果仁裸露於酥粒表層，能在烘烤過程中有效烘焙果仁，帶來獨特酥脆口感與良好的視覺效果。
- **4S 號等級 (生):** 適用於希望呈現更明顯澳洲夏威夷果存在感的配方。

建議的夏威夷果使用量

- 使用 5 號生果仁時，建議佔產品總重的 4–6% 或酥粒重量的 13–20%，可使酥粒中均勻呈現酥脆口感，讓每一口都充滿滿足感。
- 使用 4S 號生果仁時，建議佔產品總重的 5–7% 或酥粒重量的 16–23%，可在整體口感中持續提供酥脆感，提升整體食用體驗。

澳洲夏威夷果處理與評估

- 生果仁比烘焙果仁更適合使用，因為在烹調過程中直接受熱能使果仁充分烘烤。
- 在烹調時與濕潤水果接觸的夏威夷果口感較少烘焙感，但仍能保持酥脆。

製造考量

- 將澳洲夏威夷果充分裹覆在奶油混合物的脂肪中，可大幅降低烘烤時燒焦的風險。這層脂肪形成保護屏障，促進熱量均勻分布，減少果仁過度加熱或焦化的機。
- 酥粒層的厚度對達成理想口感至關重要。厚度低於 1 公分時，水果曝露過多，會影響酥粒形成酥脆口感；厚度介於 1–2 公分時，能提供最佳的酥脆與口感平衡；厚度超過 2 公分時，會隔絕果仁與熱源直接接觸，導致果仁烘焙程度降低，口感較軟且酥脆度下降。

替代風味建議

- 搭配其他水果的澳洲夏威夷果酥粒，例如梨子、李子、黑莓或大黃。
- 加入巧克力碎片、香料或椰子的夏威夷果酥粒。

法規遵循檢查

所有成分在澳洲於建議用量範圍內均為允許使用。針對特定國際市場，請參照該國相關法規標準，以確保合規，並依需求調整所使用的成分。



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/