



澳洲坚果月饼

澳洲坚果仁规格

规格 规格

6, 7

澳洲坚果油



概念
月饼



是否适合热处理
是



烹饪时长
长



澳洲坚果是否直接暴露于热源
否



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 (%)
澳洲坚果仁: 15%-35%
澳洲坚果油: 5%-10%

月饼作为中国饮食文化的重要象征，是中秋节的传统美食，寓意着团圆与祝福。传统月饼多为圆形或方形，象征着圆满，常见的馅料有莲蓉、红豆沙和咸蛋黄，外皮薄而金黄，口感细腻。近年来，月饼在口味上不断创新，融入了更多现代元素，以顺应人们日益多元化的饮食偏好。

将澳洲坚果融入月饼，为传统美味注入独特且奢华的风味。其天然的奶油般细腻口感提升了馅料的丰富层次，而小颗粒的坚果碎则带来细腻酥脆的口感，使口感更加丰富多样。澳洲坚果还提升了产品的高端质感，非常适合用于精致礼品。这种东西方风味的融合，兼顾传统与创新，不仅丰富了月饼的风味层次，也拓展了其市场空间。

本指南中的建议适用于所有月饼配方，只要澳洲坚果碎能够由月饼皮完整包裹，在烘烤过程中不直接暴露于高温中。

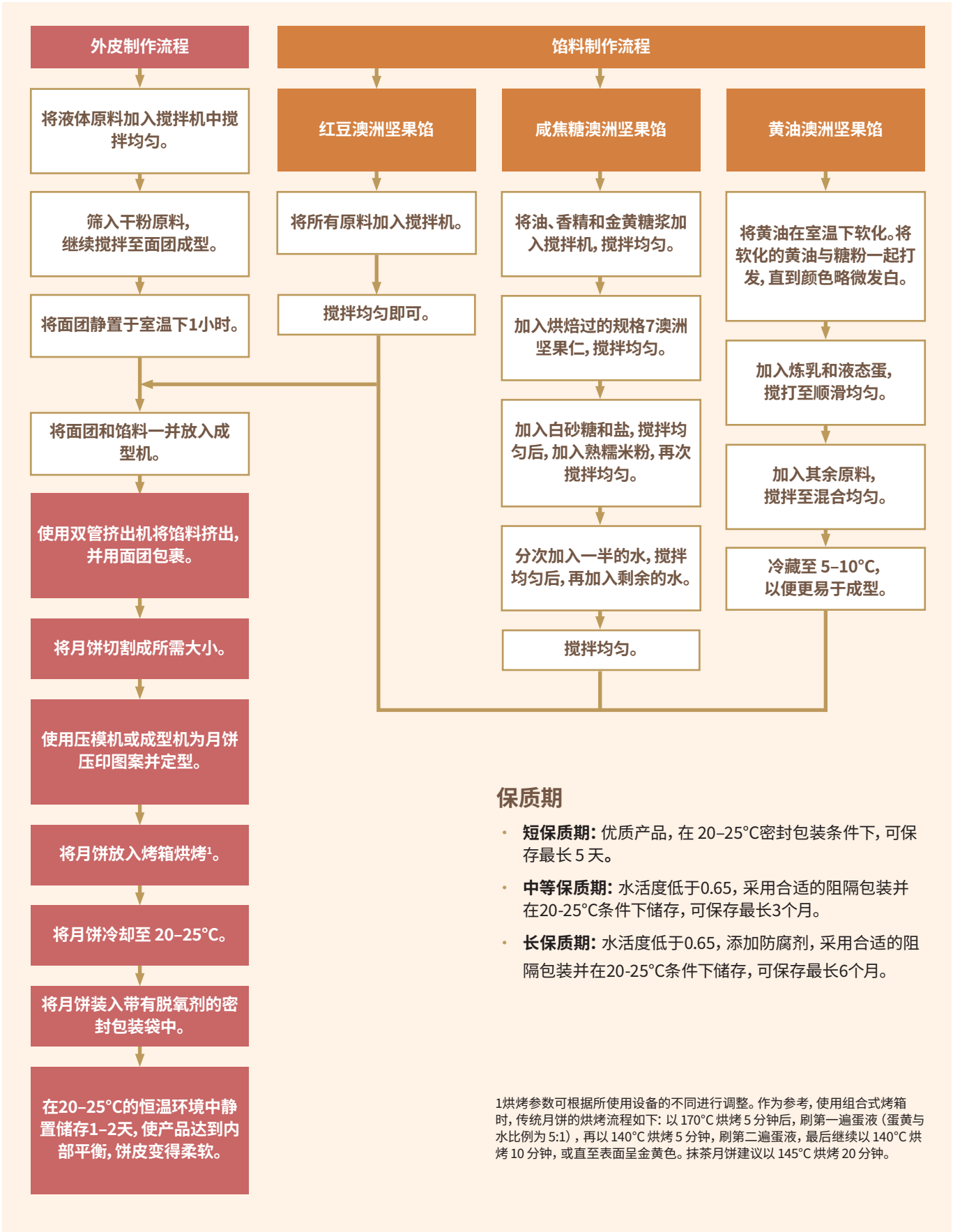
配方
传统月饼

			添加比例 (%)	
	成分	说明	红豆澳洲坚果馅	咸焦糖澳洲坚果馅
外皮	金黄糖浆	金黄糖浆	15.00	15.00
	油1	澳洲坚果油	6.75	6.75
	碱水	28.1%碳酸钾和1.5%碳酸钠	0.35	0.35
	面粉	通用型小麦面粉	27.90	27.90
馅料	澳洲坚果1	规格6或7生澳洲坚果仁	25.00	-
	澳洲坚果2	规格7澳洲坚果仁 (自烘焙, 145°C, 20分钟)	-	33.00
	油2	澳洲坚果油	-	1.40
	盐	精制食用盐	0.10	0.30
	红豆沙	细腻红豆沙	24.90	-
	糖	白砂糖	-	1.70
	金黄糖浆	金黄糖浆	-	4.80
	风味剂	天然焦糖香精	-	0.20
	糯米粉	熟糯米粉	-	5.50
	水	自来水	-	3.10
总计			100.00	100.00

黄油澳洲坚果馅抹茶月饼

			添加比例 (%)
外皮	葡萄糖浆	葡萄糖浆	12.50
	水	自来水	4.00
	油	澳洲坚果油	6.80
	抹茶	抹茶粉	1.00
	面粉	通用型小麦面粉	25.70
馅料	澳洲坚果	规格6或7生澳洲坚果	25.00
	黄油	无盐乳制黄油	7.00
	糖	糖粉	8.45
	炼乳	炼乳	1.80
	鸡蛋	巴氏杀菌全蛋液	2.00
	盐	精制食用盐	0.10
	奶粉	全脂奶粉	3.65
	椰子	椰子粉	2.00
总计			100.00

加工流程图



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

红豆澳洲坚果馅传统月饼

- 月饼皮中添加澳洲坚果油，有助于呈现光泽外观，并赋予细腻醇厚的口感。
- 规格6和规格7的澳洲坚果仁都适用于红豆馅中。规格7分布更均匀，带来细腻紧实的口感，咀嚼时能够迅速释放出浓郁的奶香坚果味。相较之下，规格6则能够提升馅料的酥脆感。
- 生的澳洲坚果仁与烘烤过的在风味和口感上并无明显差异。

咸焦糖馅传统月饼

- 月饼皮中添加澳洲坚果油，有助于呈现光泽外观，并赋予细腻醇厚的口感。
- 建议在馅料中使用规格7的澳洲坚果仁，有助于馅料成型且能保留明显的坚果颗粒感。生的澳洲坚果仁与烘烤过的在风味和口感上并无明显差异。
- 烘焙后的澳洲坚果优于生坚果，不仅呈现诱人的焦糖色，还带来酥脆的口感和浓郁的烘焙坚果香气。

黄油澳洲坚果馅抹茶月饼

- 月饼皮中添加澳洲坚果油，有助于呈现光泽外观，并赋予细腻醇厚的口感。
- 馅料可选用规格6或7的澳洲坚果仁。规格7分布更均匀，带来细腻紧实的口感，咀嚼时能够迅速释放出浓郁的奶香坚果味。相较之下，规格6则能够提升馅料的酥脆感。
- 建议选用生澳洲坚果仁而非烘焙坚果，以突出深绿色月饼皮与浅色坚果馅之间的鲜明色彩对比。

推荐的澳洲坚果使用量

- **月饼皮：**在面团中添加 5-7% 的澳洲坚果油，有助于表面呈现光泽感。
- **红豆澳洲坚果传统月饼：**成品中添加 15-25% 的澳洲坚果仁。
- **咸焦糖澳洲坚果传统月饼：**在馅料中添加 1-2% 的澳洲坚果油，以减少糖浆的粘性并改善口感；添加 25-35% 的坚果仁，以突出澳洲坚果的风味特点。
- **黄油澳洲坚果馅抹茶月饼：**成品中添加 20-30% 的澳洲坚果仁。

注：上述推荐用量是基于月饼皮与馅料 1:1 的比例，按成品计算的添加比例。

澳洲坚果处理与评估

- 在红豆馅中使用生澳洲坚果仁或烘焙坚果仁，风味和口感无明显差异。
- 在咸焦糖澳洲坚果馅中，烘焙坚果仁的表现优于生坚果仁；而在黄油澳洲坚果馅中，则推荐使用生坚果仁。
- 月饼皮中使用澳洲坚果油与使用其他植物油无明显差异。不过，采用澳洲坚果油有助于提升坚果使用比例，彰显产品的高端品质。
- 由于月饼皮包覆完整，澳洲坚果在烘烤后依然能保持良好品质。

生产考量

- 烘烤过程中需两次刷蛋液，以呈现金黄油亮的饼皮。每次刷一层薄蛋液，可避免月饼皮表面水分积聚。
- 请根据设备性能调整烘烤温度与加热模式。
- 如需调整甜度，可在传统月饼配方中以葡萄糖浆替代部分金黄糖浆，甜味更清爽自然。
- 月饼包装后静置 1-2 天再食用，有助于产品状态稳定，饼皮口感更柔和。

其他风味建议

- 抹茶澳洲坚果月饼（椰蓉蔓越莓馅）
- 抹茶澳洲坚果月饼（红豆馅）
- 传统澳洲坚果月饼（莲蓉馅）
- 传统澳洲坚果月饼（咸蛋黄馅）
- 澳洲坚果芝士冰皮月饼
- 澳洲坚果蓝莓芝士月饼（蓝皮莲蓉馅）
- 紫罗兰澳洲坚果月饼（芋泥馅）

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/