



澳洲夏威夷果月餅

澳洲夏威夷果仁
規格

6 / 7
加上油



應用概念
月餅



適合蒸煮處理
是



烹調時間
長



堅果是否直接接觸熱源
無直接接觸



堅果(生/烘烤)
生/烘烤



保存期限
短期、中期、長期



加工方式
烘焙



建議堅果使用比例 (%)
15%~35% 果仁
5%~10% 油

月餅是中華飲食傳統中備受珍視的一部分，人們在中秋節享用它，象徵著家庭團圓與慶祝。它通常製作成圓形或方形，代表完整與圓滿，傳統內餡多為蓮蓉、紅豆沙或鹹蛋黃，外層包裹著薄而金黃的餅皮。近年來，月餅的口味與質地也不斷演變，加入了更多現代化的風味與創新，反映出人們口味的變化。

將澳洲夏威夷果融入月餅中，能帶來獨特而奢華的變化。其天然綿密、奶油般的風味，提升了內餡的醇厚口感，而加入小顆粒堅果則增添了細膩的酥脆感，帶來更具層次的感官體驗。澳洲夏威夷果同時提升了產品的高端感，非常適合作精品禮品。這種中西融合的創新既尊重了傳統，也拓展了月餅的美食潛力與市場覆蓋範圍。

本應用指南中的建議，適用於所有月餅配方，只要澳洲夏威夷果顆粒被月餅外皮充分包覆，且在烘焙過程中不直接暴露於熱源即可。

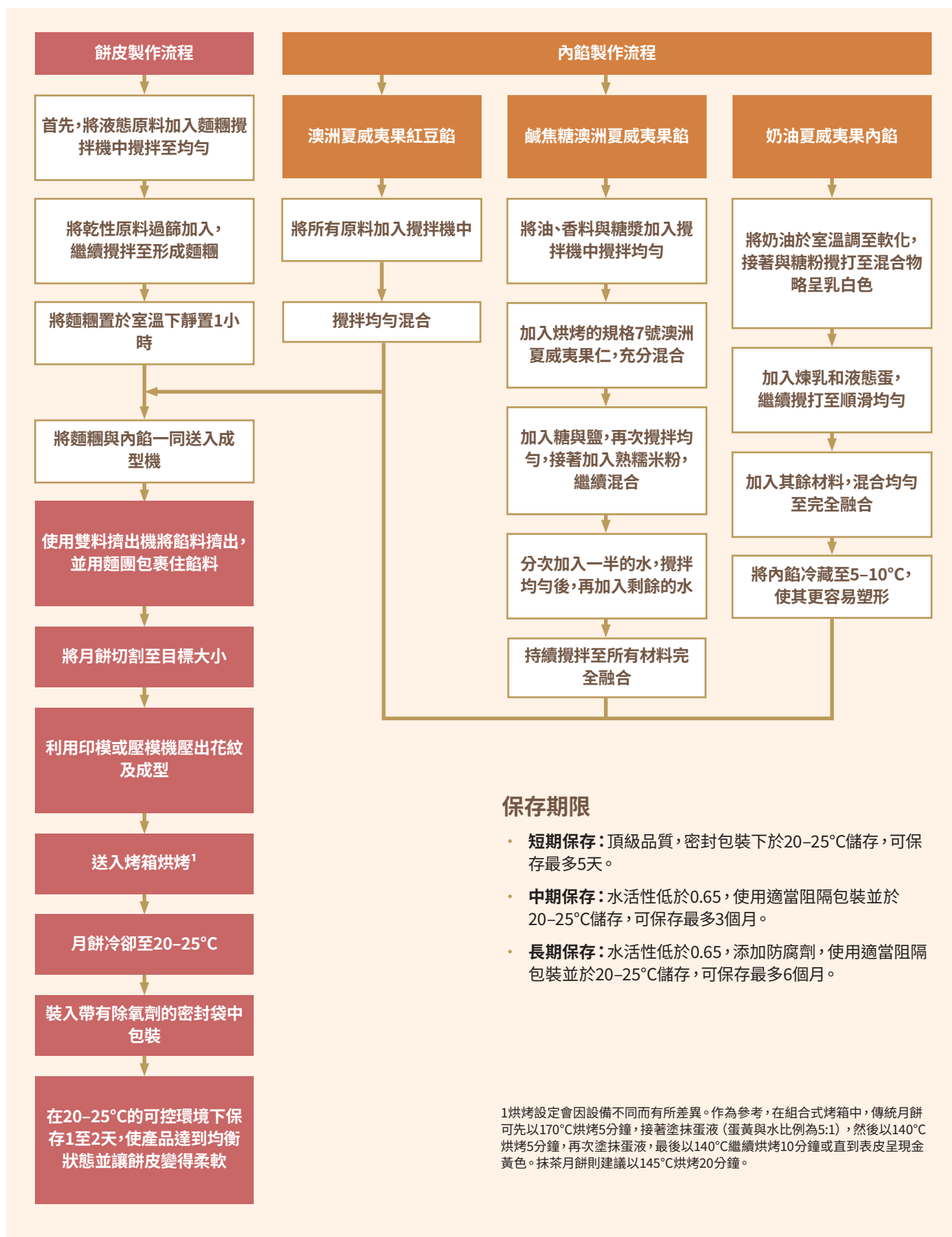
配方 傳統月餅

			添加比例 (%)	
	成分	說明	紅豆夏威夷果餡	鹹焦糖夏威夷果餡
餅皮	糖漿	糖漿	15.00	15.00
	油 1	澳洲夏威夷果油	6.75	6.75
	鹼水	28.1% 碳酸鉀與 1.5% 碳酸鈉	0.35	0.35
	麵粉	中筋小麥麵粉	27.90	27.90
內餡	夏威夷果 1	澳洲夏威夷果仁 (生):規格 6 或 7 號	25.00	-
	夏威夷果 2	澳洲夏威夷果仁規格7 號	-	33.00
	油 2	(以 145°C 烘烤 20 分鐘)	-	1.40
	鹽	澳洲夏威夷果油	0.10	0.30
	紅豆沙	精製食鹽	24.90	-
	糖	細滑紅豆沙	-	1.70
	糖漿	白砂糖	-	4.80
	香料	糖漿	-	0.20
	糯米粉	天然焦糖香料	-	5.50
	水	熟糯米粉／糕粉	-	3.10
總計			100.00	100.00

抹茶澳洲夏威夷果奶油月餅

	成分	說明	添加比例 (%)
餅皮	葡萄糖漿	葡萄糖漿	12.50
	水	自來水	4.00
	油	夏威夷果油	6.80
	抹茶	抹茶粉	1.00
	麵粉	中筋小麥麵粉	25.70
內餡	澳洲夏威夷果	澳洲夏威夷果仁 (6 或 7 號規格, 生)	25.00
	奶油	無鹽奶油 (乳製)	7.00
	糖	糖粉	8.45
	煉乳	煉乳	1.80
	雞蛋	巴氏殺菌全蛋液	2.00
	鹽	細食用鹽	0.10
	奶粉	全脂奶粉	3.65
	椰子	椰子粉	2.00
總計			100.00

加工流程圖



建議使用的澳洲夏威夷果規格

傳統月餅搭配紅豆澳洲夏威夷果餡

- 餅皮中使用澳洲夏威夷果油，能創造光澤外觀及奶油般口感。
- 紅豆餡中適合使用規格6號與7號兩種規格的果仁。規格7號果仁分布較均勻，使內餡質地緊密，且每一口都能快速釋放綿密的堅果風味；相比之下，規格6號果仁則能增添內餡的酥脆口感。
- 生果仁與烘烤果仁在風味與口感上並無明顯差異。

傳統月餅搭配鹹焦糖餡

- 餅皮中使用澳洲夏威夷果油，能打造光澤的外觀與奶油般的口感。
- 建議內餡採用規格7號果仁，因其能維持內餡結構，防止崩散，同時保留明顯的果仁顆粒。
- 烘烤過的澳洲夏威夷果表現優於生果仁，能帶來漂亮的焦糖色澤、酥脆口感及濃郁烘焙堅果風味。

抹茶月餅搭配奶油澳洲夏威夷果餡

- 餅皮中使用澳洲夏威夷果油，能營造光澤外觀與奶油般口感。
- 紅豆餡中適合使用規格6號與規格7號果仁。規格7號果仁分布較均勻，能使內餡質地緊密，每一口都快速釋放綿密堅果風味；相較之下，規格6號果仁則增添內餡的酥脆感。
- 為呈現深綠色餅皮與淺白色果仁餡的色彩對比，建議選用生果仁而非烘烤果仁。

推薦的澳洲夏威夷果使用比例

- 餅皮：**於麵糰中加入5–7%的澳洲夏威夷果油，以達到光澤的外觀。
- 傳統月餅搭配紅豆澳洲夏威夷果餡：**成品中加入15–25%的澳洲夏威夷果仁。
- 傳統月餅搭配鹹焦糖餡：**內餡中加入1–2%的澳洲夏威夷果油，可減少糖漿黏稠感並提升口感；果仁用量建議為25–35%，以帶出明顯的澳洲夏威夷果風味。
- 抹茶月餅搭配奶油澳洲夏威夷果餡：**成品中加入20–30%的澳洲夏威夷果仁。

備註：建議用量是以成品中外皮與內餡比例為 1:1 為基準計算的添加量。

澳洲夏威夷果的處理方式與評估

- 在紅豆餡中使用生果仁或烘烤果仁，風味上無明顯差異。
- 在鹹焦糖澳洲夏威夷果餡中，烘烤果仁表現優於生果仁；而奶油澳洲夏威夷果餡則較適合使用生果仁。
- 餅皮中使用澳洲夏威夷果油與其他植物油並無顯著差異，但使用澳洲夏威夷果油能有效提升澳洲夏威夷果含量，凸顯產品的高端質感。
- 因為澳洲夏威夷果完全被餅皮包覆，經烘烤後仍能維持良好品質。

生產製造考量

- 烘焙過程中建議刷蛋液兩次，以達到金黃且有光澤的餅皮效果。每次刷蛋液時應薄塗抹，避免月餅表皮積聚過多水分。
- 根據設備性能，調整烘烤溫度與熱度設定。
- 如需，可在傳統月餅配方中部分以葡萄糖取代糖漿，以達到較中性的甜味。
- 月餅烘焙完成後，建議在包裝內靜置1至2天，使產品內部達到平衡，餅皮口感變得柔軟。

風味變化建議

- 澳洲夏威夷果抹茶椰子蔓越莓月餅
- 澳洲夏威夷果抹茶紅豆月餅
- 澳洲夏威夷果傳統蓮蓉月餅
- 澳洲夏威夷果傳統鹹蛋黃月餅
- 澳洲夏威夷果起司冰皮月餅
- 澳洲夏威夷果藍莓起司酥餅月餅（藍色餅皮，蓮蓉內餡）
- 夏威夷果香芋紫月餅

法規遵循檢查

所有成分在建議使用量下皆符合澳洲法規規定。若產品將銷往其他國際市場，請參閱各國相關的法規標準，以確保配方符合當地規定，並對使用的成分進行必要的調整。



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/