



澳洲坚果迷你挞

澳洲坚果仁规格

规格	规格
5	8



概念
澳洲坚果水果挞



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
否



生果仁/烘烤
内馅: 烘烤
挞皮: 生果仁



保质期
短、中、长



加工方式
烘烤



澳洲坚果推荐使用比例 (%)
挞馅: 35-40%澳洲坚果仁
挞皮: 10-15%澳洲坚果粉

澳洲坚果迷你挞是一款精致小巧的甜点，酥脆的挞皮与浓郁顺滑的内馅巧妙融合，带来细腻柔滑的口感。这款雅致的西式甜点深受欢迎，无论是陈列在咖啡馆内，还是作为高端礼盒中的精品甜点，都能展现其不凡魅力。传统迷你挞多以水果、奶油或坚果为主要馅料，而这一改良版本以澳洲坚果为核心食材，赋予经典风味全新演绎，突显其醇香饱满的独特风味。

本指南中的建议适用于挞类甜点配方：澳洲坚果仁充分裹覆糖浆，在烘烤过程中不直接暴露于干热环境中。

配方

迷你挞皮配方

成分	说明	添加比例 (%)
黄油	无盐乳制黄油	23.16
糖	糖粉	13.13
鸡蛋	巴氏杀菌全蛋液	9.27
面粉	通用型小麦面粉	40.55
澳洲坚果	澳洲坚果粉 (规格8生澳洲坚果)	13.51
盐	精制食用盐	0.38
总计		100.00

迷你挞内馅配方

成分	说明	添加比例 (%)	
		香料蜂蜜肉桂坚果	咖啡坚果
澳洲坚果	规格5澳洲坚果仁 (自烘焙)	38.00	37.00
南瓜籽	南瓜籽 (自烘焙)	11.70	12.50
葵花籽	葵花籽 (自烘焙)	8.50	9.40
蜂蜜	纯液态蜂蜜	8.23	-
肉桂	研磨肉桂粉	1.02	-
蔓越莓	蔓越莓干, 0.5 厘米小块	10.22	10.22
混合果干	苏丹娜葡萄干、科林斯葡萄干、橙皮	3.07	3.07
黄油	无盐乳制黄油	2.73	2.73
糖	白糖	6.82	-
水	自来水	1.36	-
奶油	动物性鲜奶油	8.22	8.22
盐	精制食用盐	0.13	0.16
咖啡	咖啡糖浆	-	16.70
总计		100.00	100.00

在挞皮中加入澳洲坚果粉，可提升坚果香气，无需大量黄油也能呈现醇厚口感。澳洲坚果本身质地细腻、入口顺滑，带有自然的奶油感与淡淡的甜味，与酥脆的挞皮相得益彰，也为内馅增添了柔润层次。无论是整颗、切碎还是制成酱料，澳洲坚果都兼具醇香与多用性，是现代烘焙创意中的优选原料。



加工流程图



1 烘烤参数可能因设备不同而有所差异。作为参考, 建议在145°C下烘烤坚果和籽类约15分钟。
2 般建议在15至20克重的酥皮中填入25至30克馅料, 但也可以根据产品要求和市场需求灵活调整比例。
3 烘焙参数可能因设备不同而有所差异。作为参考, 建议在140°C下烘烤酥皮挞10至15分钟, 或直至达到理想的质地和颜色。

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

- 酥皮中使用澳洲坚果粉（规格8生澳洲坚果），以增强奶油般的口感并赋予坚果香味。
- 馅料中加入澳洲坚果仁（烘烤过的规格5澳洲坚果），以呈现诱人的坚果质感、酥脆的口感及浓郁的烘烤坚果风味。

推荐的澳洲坚果使用量

- 在酥皮中加入10-15%的澳洲坚果粉。
- 在馅料中加入35-40%的规格5澳洲坚果仁。

澳洲坚果处理与评估

- 酥皮中添加澳洲坚果粉，既增强了奶油般的细腻口感，又提升了整体的酥脆质感。
- 使用生的或烘烤过的澳洲坚果粉，对酥皮口感几乎没有影响。
- 在馅料中，烘烤过的澳洲坚果仁优于生坚果仁，呈现出更酥脆的口感和更浓郁的烘烤坚果风味。
- 在用于馅料的几种澳洲坚果规格中，规格5澳洲坚果在口感、外观和风味浓度方面表现最为均衡。规格4S因颗粒较大，可能导致馅料略显松散；而规格6则在成品中的视觉效果较差。不过，规格4S和规格6依然是不错的选择，可根据市场需求和产品定位进行调整。

生产考量

- 制作糖浆时需精准控制火候，确保焦糖化效果且不致烧焦。
- 在与糖浆混合前，澳洲坚果仁和籽类应保持在100°C，以防糖浆接触后降温变稠。糖浆温度下降会导致粘度增加，进而使坚果表面涂层不均，覆盖不完整。
- 应优化烘烤温度和时间，确保糖浆充分干燥，同时避免糖衣过度焦化或烧焦。
- 需充分冷却，并采用密封包装保存，以保持低水分含量，维持糖衣的酥脆质感，确保整个保质期内品质稳定。

其他风味建议

- 澳洲坚果、白兰地与姜
- 烟熏澳洲坚果与波本威士忌
- 澳洲坚果、味噌与焦糖
- 澳洲坚果、柠檬桃金娘和烘烤籽类
- 澳洲坚果、辣椒与蜂蜜
- 澳洲坚果、焦糖与干莓

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/