



台灣風味澳洲夏威夷 果迷你塔

澳洲夏威夷果仁
規格

內餡	餅皮
5	8



應用概念
台灣風味澳洲夏
威夷果水果塔



適合蒸煮處理
不



烹調時間
短



堅果是否直接接觸熱源
無直接接觸



堅果(生/烘烤)
內餡: 烘烤
餅皮: 生的



保存期限
短期、中期、長期



加工方式
烘烤



堅果建議使用比例 (%)
塔餡中添加 35~40%
澳洲夏威夷豆仁
塔皮中添加 10~15%
澳洲夏威夷豆粉

台灣風味迷你塔是深受喜愛的烘焙點心，以其細緻酥脆的餅殼和濃郁綿密的內餡聞名。這些一口大小的甜點在口感與風味上達到精緻的平衡，無論是在傳統還是現代的甜品選擇中都佔有一席之地。傳統款式通常以奶油、水果或堅果為內餡，而加入澳洲夏威夷果則為這款人氣點心帶來奢華的創新風味。

本應用指南中的建議適用於塔類配方，該配方中澳洲夏威夷果碎均勻裹覆糖漿，且在烘焙過程中不直接暴露於乾熱下。

在塔皮中加入澳洲夏威夷果粉，能提升堅果風味，帶來濃郁口感而不需過多使用奶油。澳洲夏威夷果以其奶油般的風味與細緻口感著稱，與酥脆的塔皮完美搭配，並為內餡增添自然綿密的口感。無論是整顆、切碎或磨成醬，澳洲夏威夷果都能帶來細膩的甜味與令人滿意的酥脆感，使其成為台灣風味迷你塔中理想的高級食材。



配方

迷你塔餅皮配方

成分	說明	添加比例 (%)
奶油	無鹽乳製奶油	23.16
糖	糖粉	13.13
蛋	巴氏殺菌全液態蛋	9.27
麵粉	中筋小麥麵粉	40.55
澳洲夏威夷果	澳洲夏威夷果粉 (8號生果粉末)	13.51
鹽	細食鹽	0.38
總計		100.00

迷你塔內餡配方

成分	說明	添加比例 (%)	
		香料蜂蜜肉桂堅果	咖啡堅果
澳洲夏威夷果	果仁規格5號(自行烘烤)	38.00	37.00
南瓜籽	南瓜籽(自行烘烤)	11.70	12.50
葵花籽	葵花籽(自行烘烤)	8.50	9.40
蜂蜜	純液態蜂蜜	8.23	–
肉桂	肉桂粉	1.02	–
蔓越莓	脫水蔓越莓,約0.5公分大小	10.22	10.22
綜合水果	脫水金葡萄乾、黑醋栗乾、葡萄乾及橙皮	3.07	3.07
奶油	無鹽乳製奶油	2.73	2.73
糖	白砂糖	6.82	–
水	自來水	1.36	–
鮮奶油	鮮奶油(打發用)	8.22	8.22
鹽	細食鹽	0.13	0.16
咖啡	咖啡糖漿	–	16.70
總計		100.00	100.00

加工流程圖



1烘烤設定會依所使用的設備而異，建議種子和堅果以145°C烘烤約15分鐘。
2建議每個塔殼(15-20克)填入25-30克內餡，但可依產品規格及目標市場偏好做調整。
3烘焙設定會因設備不同而有所差異，建議以140°C烘烤10-15分鐘，或烤至達到理想的口感與色澤。

備註：以上所有指引僅供研究參考，所提供的保存期限為基於配方、包裝及製程的預估數據。商業製造商需依其特定設備與操作條件，自行驗證產品的保存期限及製程參數。

建議使用澳洲夏威夷果的規格

- 在塔皮中使用澳洲夏威夷果粉（8號生果粉），可提升奶油口感並增添堅果風味。
- 在塔餡中加入澳洲夏威夷果仁（5號烘烤果仁），帶來理想的堅果外觀、酥脆口感及濃郁的烘烤堅果香氣。

推薦的澳洲夏威夷果使用比例

- 塔皮中加入10–15%的澳洲夏威夷果粉。
- 內餡中加入35–40%的規格5號澳洲夏威夷果仁。

澳洲夏威夷果的處理方式與評估

- 在塔皮中加入澳洲夏威夷果粉，可提升奶油感並增強結構酥脆度。
- 生果粉與烘烤果粉在塔皮表現上無明顯差異。
- 塔餡中，烘烤過的澳洲夏威夷果仁表現優於生果仁，帶來更佳酥脆口感及更濃郁的烘焙堅果風味。
- 在餡料中評估的果仁規格中，規格5號果仁在口感、視覺效果及風味強度間取得最佳平衡。規格4S號因顆粒較大，可能使餡料結構稍顯鬆散；規格6號則在成品中視覺效果較弱。儘管如此，規格4S號和規格6號依市場偏好與產品定位，仍是可行選擇。

生產製造考量

- 在製作糖漿時，必須精確控制加熱強度，以達到焦糖化效果而不致燒焦。
- 在與糖漿混合前，澳洲夏威夷果仁與種子的溫度應保持在100°C，以防止糖漿因接觸而降溫變稠。糖漿溫度下降會導致黏度增加，造成塗層不均勻，堅果表面分布不良。
- 烘烤的溫度與時間應優化，確保糖漿完全乾燥，同時避免過度焦糖化或糖衣燒焦。
- 充分冷卻並採用密封包裝儲存，是維持低水分含量並保存酥脆糖衣質地，延長產品保存期限的關鍵。

風味變化建議

- 澳洲夏威夷果、白蘭地與薑
- 煙燻澳洲夏威夷果與波本威士忌
- 澳洲夏威夷果、味噌與焦糖
- 澳洲夏威夷果、檸檬香桃木與烘烤種子
- 澳洲夏威夷果、辣椒與蜂蜜
- 澳洲夏威夷果、焦糖與乾果莓

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/