



巧克力澳洲坚果酱

澳洲坚果仁规格

规格 规格
7 8
或者酱



概念
澳洲坚果巧克力酱



加工方式
剪切或研磨



是否适合热处理
是



生果仁/烘烤
生果仁



保质期
长



澳洲坚果推荐使用比例 (%)

细滑型: 澳洲坚果酱 50-55%
颗粒型: 澳洲坚果酱 45-50%,
搭配规格7澳洲坚果仁 10-15%

巧克力澳洲坚果酱是一种高端版本的传统巧克力酱，融合了巧克力浓郁顺滑的质地与澳洲坚果独特的奶油香气与风味。尽管巧克力榛子酱因其便捷与浓郁口感而广受欢迎，但澳洲坚果的加入带来了更高级、更复杂的风味层次。澳洲坚果以其柔滑、微甜、带有淡淡坚果香的风味而闻名，与巧克力的搭配堪称绝配，提供了一种比常见坚果更精致的替代选择。

澳洲坚果有多种形态可选，从整仁到坚果粉，便于开发顺滑或颗粒质地的巧克力澳洲坚果酱。细滑型酱料经过精细研磨与乳化处理，呈现出柔滑均匀的质地，澳洲坚果风味在整个酱体中均匀分布，非常适合用于追求丝滑口感的应用场景，如烘焙、糖霜、或搭配面包等。

颗粒型酱料则含有坚果碎粒，带来富有层次感的口感体验。这类酱料适合追求咀嚼感的消费者，可用作吐司、松饼、甜点的表层涂抹，增添令人满足的酥脆感。



配方：

细滑型巧克力澳洲坚果酱

		添加比例(%)	
成分	说明	黑巧克力酱	牛奶巧克力酱
澳洲坚果	采用规格7或规格8澳洲坚果, 经研磨成细滑酱体, 或 直接使用预加工澳洲坚果酱	51.50	53.50
金色糖浆	金色糖浆	28.20	28.20
可可粉	深色可可粉(可可脂含量10-12%)	4.00	2.00
可可脂	去味可可脂	15.00	15.00
甘油酯	单双甘油脂肪酸酯(E471)	0.80	0.80
高纤维植物粉*	植物纤维	0.50	0.50
总计		100.00	100.00

* 高纤维成分 Hi-fibre WF 由 HIFOOD 提供.

颗粒型巧克力澳洲坚果酱

		添加比例(%)
成分	说明	短保质期
澳洲坚果	采用规格7或规格8澳洲坚果, 经研磨成细滑酱体, 或 直接使用预加工澳洲坚果酱	48.00
澳洲坚果	规格7生澳洲坚果	15.00
糖	细腻型糖粉	28.20
巧克力	95%黑巧克力块	8.00
甘油酯	单双甘油脂肪酸酯(E471)	0.80
总计		100.00

加工流程图

图1: 细滑型巧克力澳洲坚果酱加工流程图

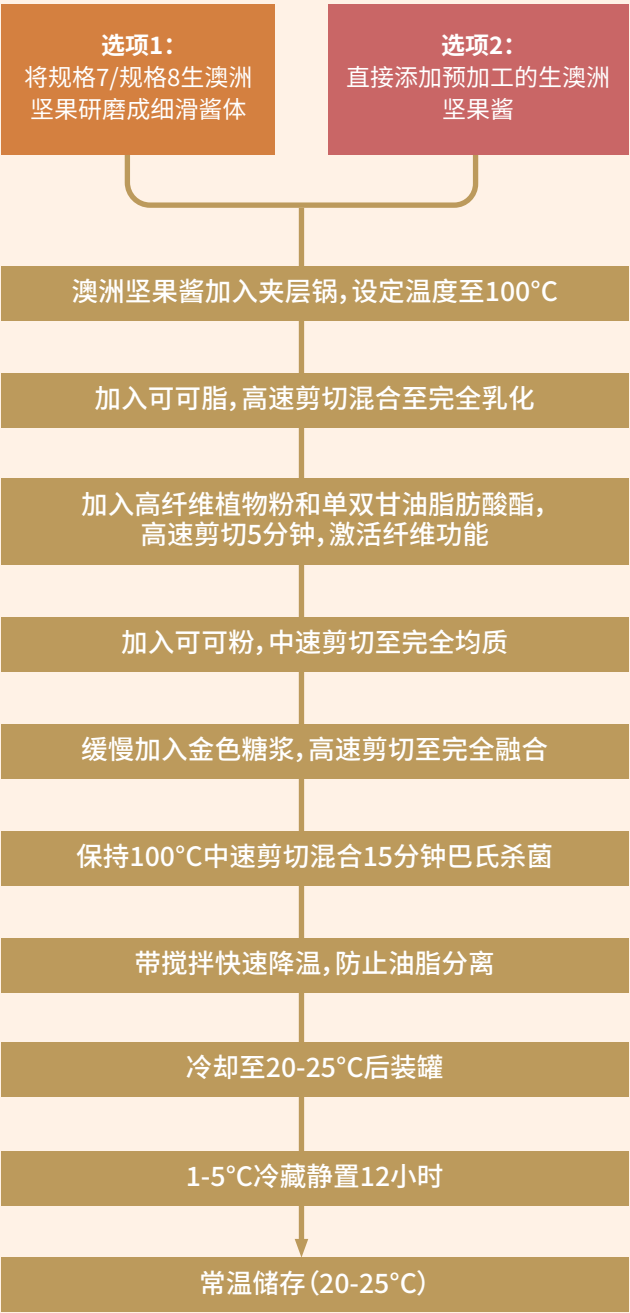
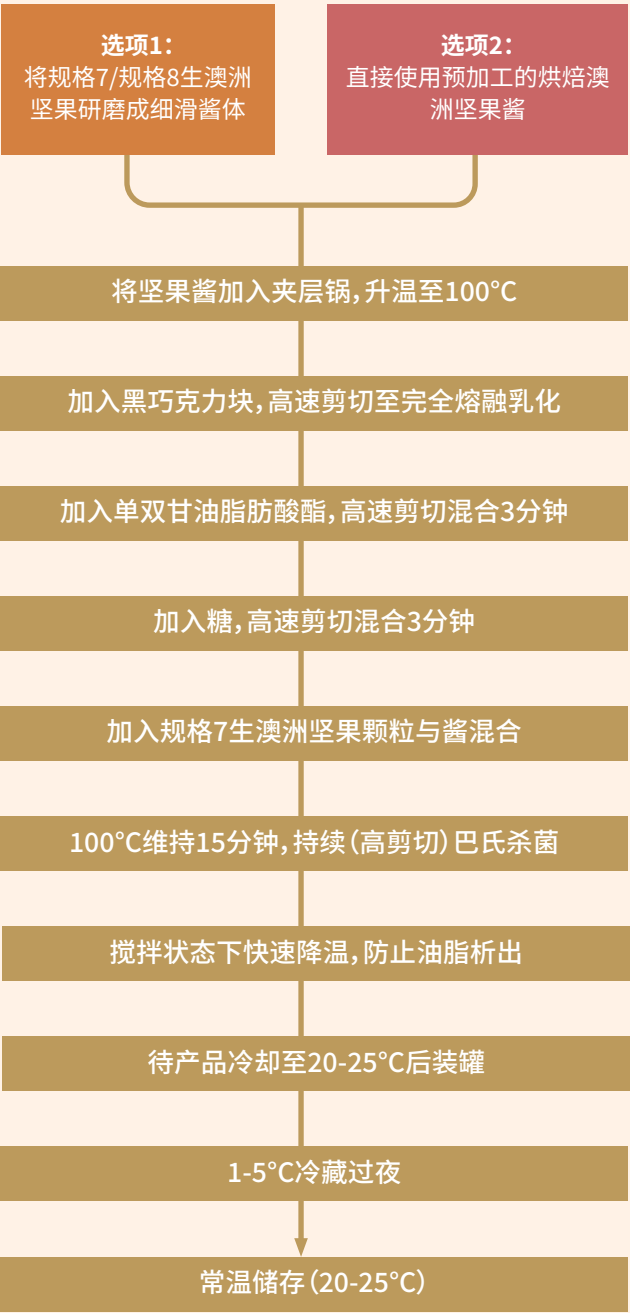


图2: 颗粒型巧克力澳洲坚果酱加工流程图



保质期

该产品设计为常温稳定，保质期为6个月。为实现预期的保质期，水活度需控制在 0.65 以下。此外，建议进行巴氏杀菌处理，以确保病原体减少至少 5 log。推荐的巴氏杀菌工艺为 100°C加热15分钟，但具体参数可根据原料特性及生产商的 HACCP计划与实际能力 进行调整。

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

- **细滑型巧克力澳洲坚果酱：**通过将澳洲坚果加工成酱状使用，可采用预制的澳洲坚果酱，或将规格7或规格8澳洲坚果仁在内部研磨成酱后与其他原料混合。
- **颗粒型巧克力澳洲坚果酱：**通过将澳洲坚果酱（可为预制品，或由规格7/规格8澳洲坚果仁现场研磨）与规格7澳洲坚果仁组合使用，打造可涂抹的质地，并带有颗粒口感。
- **生果与烘烤：**建议使用生澳洲坚果，在本配方中，两者在质地和风味上几乎没有差异。

推荐的澳洲坚果使用量

- **细滑型巧克力澳洲坚果酱：**使用 50–55% 生澳洲坚果酱。
- **颗粒型巧克力澳洲坚果酱：**使用 45–50% 生澳洲坚果酱，并搭配 10–15% 规格7生澳洲坚果仁，以实现可涂抹质地与酥脆颗粒的平衡口感。
- **添加量建议：**以上推荐比例旨在实现明显的澳洲坚果风味及理想的可涂抹质地。具体坚果含量可根据原料选择、目标风味及成本因素灵活调整。

澳洲坚果处理与评估

- 在本产品中，生澳洲坚果与烘烤澳洲坚果在风味上无明显区别。
- 细滑型巧克力澳洲坚果酱中的所有坚果，以及颗粒型中的部分澳洲坚果，都会被研磨或高速剪切成酱状。因此适合使用规格7或规格8等小规格澳洲坚果，或使用预加工澳洲坚果酱。
- 在细滑型中，巧克力风味更加突出；而颗粒型中，当咀嚼到坚果碎粒时，澳洲坚果的风味更为鲜明。
- 使用去味可可脂有助于在细滑型巧克力酱中平衡巧克力与澳洲坚果的风味层次。
- 可通过调整澳洲坚果与可可脂或巧克力的比例来调节质地：增加可可脂或巧克力会让质地更稠密，减少则更顺滑稀薄。

生产考量

- 该产品可使用带有高速剪切叶片的加热搅拌锅或研磨设备进行生产。
- 配料选择需与加工工艺精准匹配，以确保产品稳定性。在高温和强力搅拌条件下，为维持乳化稳定性，优先选用固体原料而非液体原料。
- 球磨是将颗粒研磨至顺滑细腻质地的最有效方法。
- 高速剪切加工可能无法完全去除产品中的颗粒感。为了提升顺滑度，可添加如糖浆等液体成分，但需注意防止油脂分离。可通过优化剪切速度、加工时间和原料添加速率来控制这一风险，并可结合使用细粉状的固体原料。
- 如采用热加工，产品应在持续搅拌下快速冷却至常温，以最大限度减少油脂分离风险。如无法进行热加工，建议使用已巴氏杀菌的澳洲坚果，并在生产全程严格执行良好生产规范（GMP）。
- 为确保物理稳定性并减少保质期内油脂分离，需添加乳化剂。推荐使用甘油酯（E471）或葵花籽卵磷脂（E322）。
- 可使用如高纤维植物粉等质构调节剂作为天然稳定剂，提升黏度并增强乳化稳定性，尤其是在配方中含有液体成分的情况下。

其他风味建议

- 白巧克力澳洲坚果酱
- 椰蓉牛奶巧克力澳洲坚果酱
- 辣味黑巧克力澳洲坚果酱
- 芒果风味白巧克力澳洲坚果酱
- 草莓风味白巧克力澳洲坚果酱
- 覆盆子风味白巧克力澳洲坚果酱

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/