



巧克力澳洲夏威夷果醬

澳洲夏威夷果仁
規格

7 / 8
或醬



應用概念
澳洲夏威夷果巧克力醬



加工方式
剪切或研磨



適合熱處理
是



堅果(生/烘烤)
烘烤



保存期限
長



建議堅果使用比例 (%)
滑順版本：50-55% 澳洲夏威夷果醬
顆粒版本：45-50% 澳洲夏威夷果醬，
搭配 10-15% 7號果仁

巧克力澳洲夏威夷果醬

巧克力澳洲夏威夷果抹醬是傳統巧克力抹醬的高級變化版本，融合了巧克力濃郁柔滑的質地與澳洲夏威夷果獨特的奶油風味。巧克力榛果抹醬因其方便性與濃郁口感而廣受歡迎，然而加入澳洲夏威夷果後，則提升了整體的奢華感與風味層次。澳洲夏威夷果以其柔滑、微甜、溫和的堅果風味著稱，與巧克力極為契合，為常見的堅果替代品帶來一種更精緻的選擇。

澳洲夏威夷果可提供多種形式，從整顆果仁到果粉，便於製作滑順或顆粒狀的巧克力抹醬。滑順版本抹醬經過細緻研磨與乳化處理，能呈現出奶油般均勻的質地，使澳洲夏威夷果風味在抹醬中均勻分布，非常適合需要滑順質地的應用，如烘焙、糖霜裝飾或塗抹於烘焙食品上。

含顆粒的抹醬中保留了澳洲夏威夷果碎片，打造出具有口感層次與酥脆咬感的產品。此類抹醬特別適合喜愛豐富口感的消費者，亦非常適合作為吐司、鬆餅或甜點的配料，為料理增添滿足的酥脆口感。



配方

滑順版本澳洲夏威夷果巧克力醬

		添加比例 (%)	
成分	說明	黑巧克力醬	巧克力牛奶醬
澳洲夏威夷果	生澳洲夏威夷果 規格7 或 8 號，可於廠內研磨成果醬，或使用預先加工的果醬	51.50	53.50
金黃糖漿	金黃糖漿	28.20	28.20
可可粉	深色可可粉 (含 10–12% 可可脂)	4.00	2.00
可可脂	去味可可脂	15.00	15.00
二酸甘油酯	單甘油酯 (E 471)	0.80	0.80
高纖全麥粉 *	植物纖維	0.50	0.50
總計		100.00	100.00

* 高纖維成分Hi-fibre WF由HIFOOD提供。

顆粒版本澳洲夏威夷果巧克力醬

		添加比例 (%)
成分	說明	短保質期
澳洲夏威夷果	生澳洲夏威夷果 規格7 或 8 號，可於廠內研磨成果醬，或使用預先加工的果醬	48.00
澳洲夏威夷果	生澳洲夏威夷果仁規格7 號	15.00
糖	糖霜	28.20
巧克力	95% 可可含量的黑巧克力塊	8.00
二酸甘油酯	單甘油酯 (E 471)	0.80
總計		100.00

加工流程圖

圖1:滑順版本澳洲夏威夷果巧克力醬加工流程圖

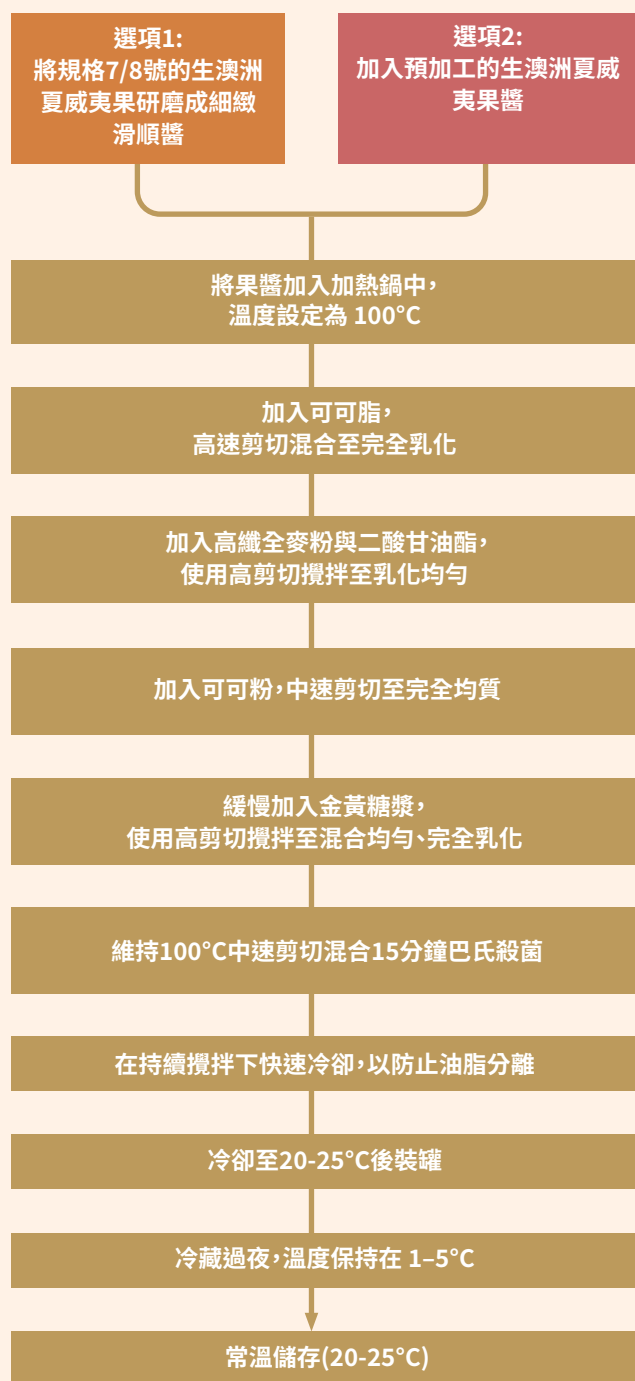
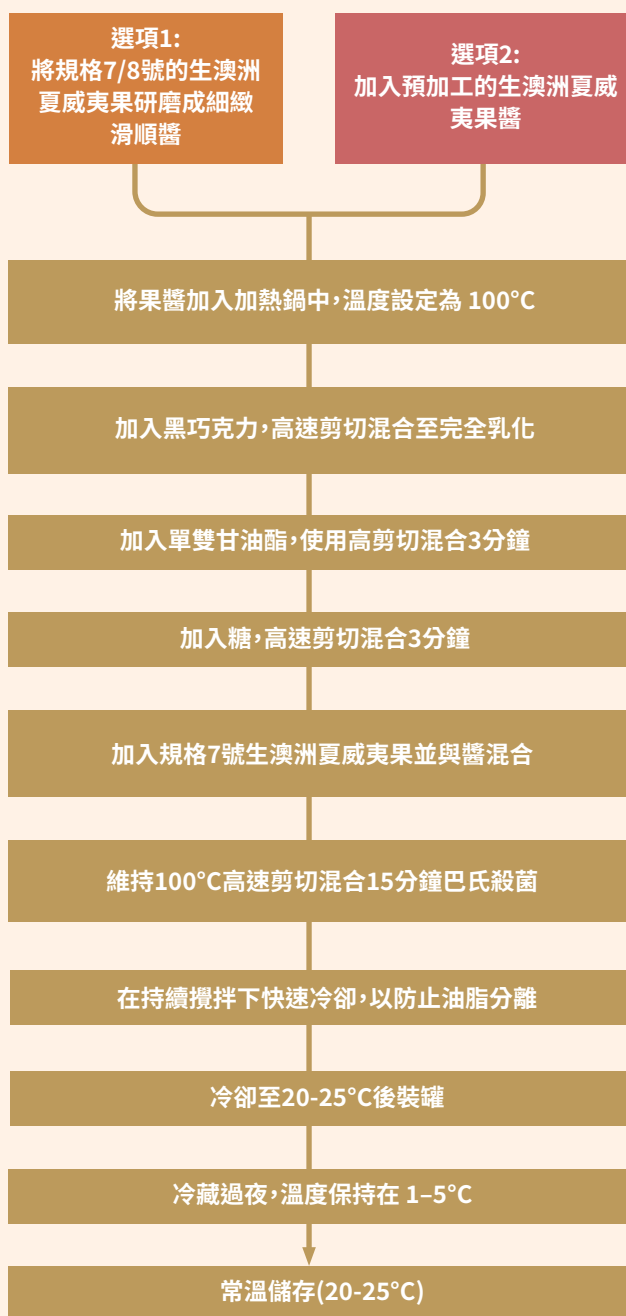


圖2:顆粒版本澳洲夏威夷果巧克力醬加工流程圖



保存期限

本產品設計為常溫穩定型，保存期限為6個月。為達到預期的保存效果，需將水活性控制在0.65以下。此外，建議進行巴氏滅菌處理，以確保至少達到病原菌5-log (10萬倍) 以上的減少率。建議的巴氏滅菌條件為100°C加熱15分鐘，但可依據原料特性及製造商的HACCP計畫與設備能力進行調整。

建議使用的澳洲夏威夷果規格

- **滑順版本澳洲夏威夷果巧克力醬：**以果醬形式加入澳洲夏威夷果。可使用預先加工的果醬，或將規格7/8號果仁於廠內研磨成果醬後再與其他原料混合。
- **顆粒版本澳洲夏威夷果巧克力醬：**結合澳洲夏威夷果醬（預先加工或由規格7/8號果仁研磨而成）與規格7號果仁，打造帶有酥脆顆粒的可抹質地。
- **生果仁與烘烤果仁的選擇：**建議使用生澳洲夏威夷果，因在本應用中，生與烘烤果仁在物理與化學性質上並無顯著差異。

建議澳洲夏威夷果使用比例

- **滑順版本澳洲夏威夷果巧克力醬：**使用 50–55% 生澳洲夏威夷果醬。
- **顆粒版本澳洲夏威夷果巧克力醬：**使用 45–50% 生澳洲夏威夷果醬，搭配 10–15% 規格 7 號生果仁，以達成質地平衡、口感酥脆的可抹產品。
- **劑量考量：**以上建議用量是以達到明顯的澳洲夏威夷果風味與適合塗抹的質地為目標。實際使用比例可依原料選擇、期望的感官表現與成本因素作調整。

澳洲夏威夷果的處理方式與評估

- 在本應用中，生澳洲夏威夷果與烘烤果仁之間在風味上並無明顯差異。
- 在滑順版本抹醬中所使用的所有澳洲夏威夷果，以及顆粒版本抹醬中部分的果仁，皆會經過研磨或剪切處理成果醬。因此，本應用適合使用較小尺寸的果仁（如規格7或8號），或是直接採用預先加工的果醬。
- 在滑順版本澳洲夏威夷果巧克力醬中，巧克力風味會更為明顯；而在顆粒型版本中，當咬到果仁顆粒時，澳洲夏威夷果的獨特風味會被放大。
- 使用去味可可脂有助於平衡滑順巧克力抹醬中的巧克力與澳洲夏威夷果風味。
- 產品質地可透過調整澳洲夏威夷果與可可脂或巧克力的比例來變化，增加可可脂或巧克力會讓抹醬更濃稠；減少則會讓質地較為滑順稀薄。

生產製造考量

- 本產品可使用配備高速剪切刀片的加熱攪拌鍋或研磨機進行製造。
- 為確保產品穩定性，原料選擇必須與加工方式密切配合。相較於液體原料，固體原料更適合在高溫與高強度混合的條件下維持穩定乳化狀態。
- 球磨是將顆粒研磨至細緻光滑質地最有效的方法。
- 高剪切處理雖能提升均質度，但可能無法完全去除產品中的粗顆粒。為了進一步提升滑順度，可加入糖漿等液體成分，但需注意避免乳化分離（油水分層）。這可透過優化剪切速度、加工時間與原料添加速率來達成；同時也建議使用細緻研磨過的固體原料。
- 若有進行熱處理，加工完成後應在持續攪拌下快速冷卻至常溫，以降低油脂分離的風險。若無法進行熱處理，則建議使用巴氏殺菌過的澳洲夏威夷果，並全程嚴格執行良好製造規範（GMP）。
- 為了維持產品的物理穩定性並減少在保存期間油脂分離，必須添加乳化劑。建議使用甘油酯（E 471）或葵花籽卵磷脂（E 322）於此應用中。
- 質地調整劑如高纖維小麥粉（Hi-fibre WF）被用作天然穩定劑，以增加黏稠度並進一步提升乳液在保存期間的穩定性，特別是在加入液體成分時。

風味變化建議

- 白巧克力澳洲夏威夷果醬
- 牛奶巧克力澳洲夏威夷果醬搭配椰絲
- 黑巧克力澳洲夏威夷果醬加辣椒
- 白巧克力澳洲夏威夷果醬搭配芒果／草莓／覆盆子

法規遵循檢查

所有成分在澳洲於建議用量範圍內均被允許使用。針對特定國際市場，請參考貴國相關的法規標準，以確保合規，並對所使用的添加劑做必要的調整。



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/