



澳洲坚果糖酱巧克力

澳洲坚果仁规格

规格 规格
7 8
或者酱



概念
用于巧克力的澳洲坚果糖酱馅料



加工方式
剪切或研磨



是否适合热处理
是



生果仁/烘烤
烘烤



保质期
长



澳洲坚果推荐使用比例 (%)
在糖酱馅料中: 35%–40% 澳洲坚果酱 +
35%–40% 规格7的澳洲坚果仁

澳洲坚果糖酱巧克力

夹心巧克力源自欧洲经典糖果传统，以酥脆巧克力外壳包裹柔滑香浓的内馅为特色。传统款多以焦糖杏仁酱或榛子酱为基底，如今则发展出更多样的风味组合，涵盖杏仁膏、咸焦糖、咖啡、奶油酒，以及多种风味巧克力的创意搭配。

澳洲坚果糖酱为这一经典产品注入了别具一格的奢华风味。该酱凭借其天然的奶油质地、醇厚风味与淡雅的象牙色调，成为黑巧克力或牛奶巧克力外壳的理想内馅，不仅带来细腻顺滑的口感，也营造出优雅而和谐的视觉对比。它带来浓郁的口感体验，辅以坚果细腻的烘烤香气和淡雅的甜味。加入澳洲坚果碎，为巧克力增添一丝酥脆感，丰富了多层次的口感体验，使其成为高端夹心巧克力的理想之选，专为品味挑剔的消费者打造。

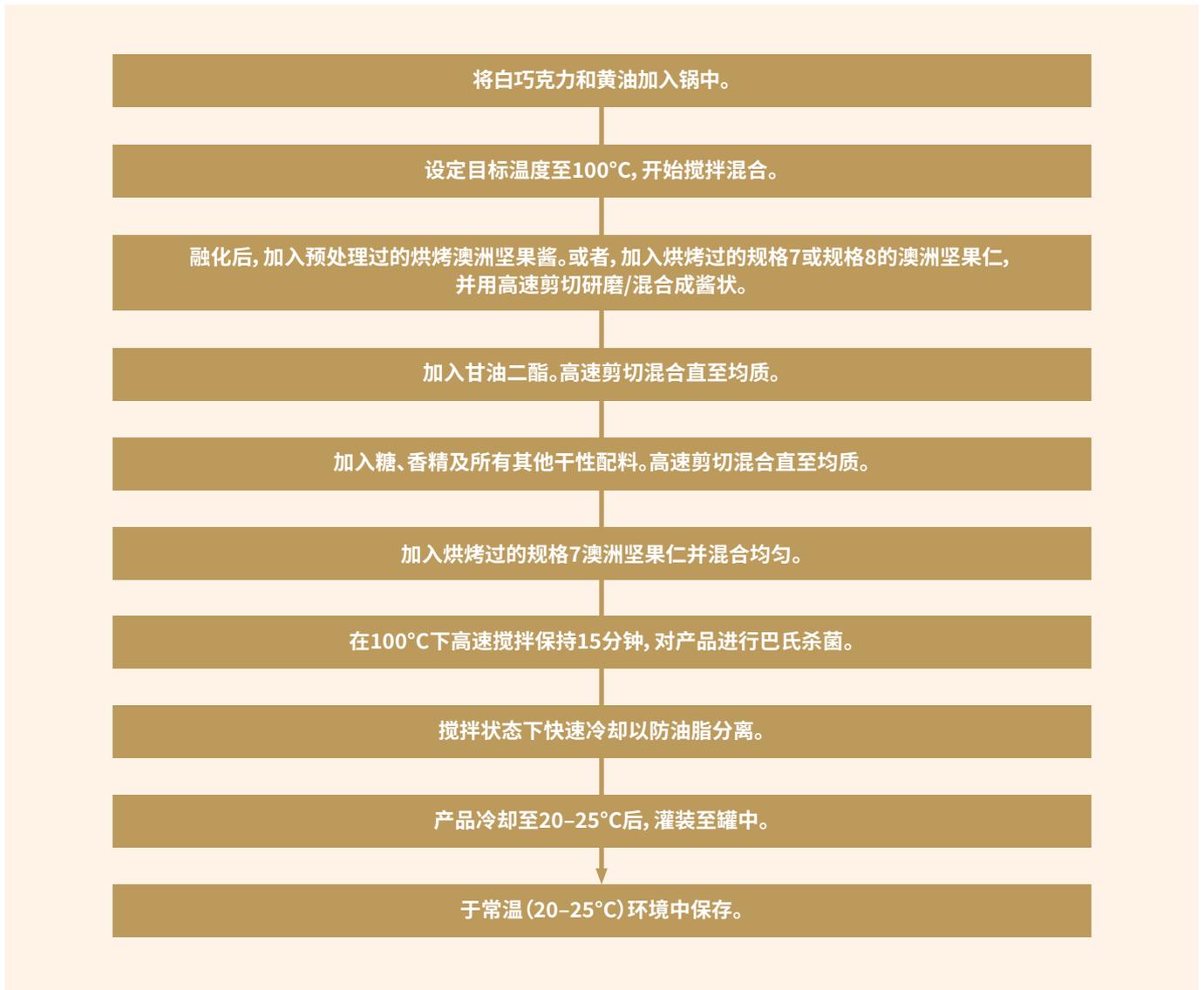


配方

澳洲坚果糖酱馅料

成分	说明	添加比例 (%)	
		原始配方	Biscoff® 风味版
澳洲坚果酱	烘焙澳洲坚果, 使用规格7或规格8的果仁现场研磨成酱, 或使用预制酱料	39.20	36.00
澳洲坚果果仁	规格7果仁(自烘烤, 145°C, 12分钟)	40.00	36.00
白巧克力	白巧克力粒	17.00	16.21
甘油酯	单双甘油脂肪酸酯, E 471	0.80	0.80
盐	食用细盐	0.50	0.50
黄油	含盐乳脂黄油	2.50	5.00
糖	糖粉	-	5.00
风味剂	天然焦糖香精(油溶性)	-	0.04
姜	研磨姜粉	-	0.10
肉桂	研磨肉桂粉	-	0.15
肉豆蔻	研磨肉豆蔻粉	-	0.10
丁香	研磨丁香粉	-	0.10
总计		100.00	100.00

加工流程图



将澳洲坚果糖酱与巧克力融合

方法一: 将糖酱注入模具中, 冷却至凝固后裹上一层调温巧克力。再次冷却, 使巧克力充分结晶。如有需要, 可在表面涂上一层薄薄的虫胶, 使巧克力表面光亮平滑。

方法二: 将调温巧克力注入模具中, 制作巧克力外壳并静置使其凝固。之后注入澳洲坚果糖酱馅料, 再用调温巧克力封口, 并冷却至完全结晶。如有需要, 可在表面涂上一层薄薄的虫胶, 使巧克力表面光亮平滑。

保质期

澳洲坚果糖酱在常温下的货架期为6个月。为了确保达到这一保存期限, 需将水分活度控制在0.65以下。同时, 建议进行巴氏杀菌处理, 以确保病原体至少降低5个对数值。推荐的巴氏灭菌工艺为100°C保持15分钟, 但可根据原料特性以及制造商的HACCP计划和实际能力进行调整。

推荐的澳洲坚果规格

- 结合使用澳洲坚果酱（预加工酱或由规格7/规格8的澳洲坚果仁现场研磨而成）和规格7澳洲坚果仁，以获得带有酥脆坚果颗粒的柔软糖酱基底。
- 推荐使用烘烤过的坚果酱和坚果仁，以实现焦糖色泽和独特的烘烤澳洲坚果风味。

推荐的澳洲坚果使用量

- 在糖酱夹心中，建议添加35–40%的澳洲坚果酱和35–40%的规格7澳洲坚果仁。

澳洲坚果处理与评估

- 与生澳洲坚果相比，烘烤过的澳洲坚果能带来更浓郁的焦糖色泽和更突出的烘烤坚果风味。
- 通过调整澳洲坚果与白巧克力的比例，可调节糖酱夹心的质地：增加白巧克力用量会使夹心更浓稠，减少则使其更为顺滑。
- 规格7澳洲坚果仁为夹心带来恰到好处的酥脆口感，同时进一步突显巧克力中的坚果风味。

生产糖酱的制造考量

- 该产品可在配备高剪切叶片的锅中或使用研磨机制作。
- 原料的选择需与加工工艺相匹配，以确保产品稳定性。在高温与剧烈搅拌的条件下，为保持乳化状态，优先使用固态原料而非液态原料。
- 球磨是将颗粒研磨成细腻顺滑质地的最有效方法。
- 若进行热处理，应在持续搅拌下将产品快速冷却至常温，以最大程度降低油脂分离的风险。若热处理不可行，建议使用经巴氏杀菌的澳洲坚果，并在整个生产过程中严格执行良好生产规范（GMP）。
- 必须添加乳化剂以保持物理稳定性，并在整个保质期内减少油脂分离。建议在此应用中使用甘油酯（E 471）或向日葵卵磷脂（E 322）。

将澳洲坚果糖酱加入巧克力时的生产考量

- 巧克力调温是确保表面光滑亮泽、折断时清脆利落的关键工艺。该过程包括加热、冷却与回温三个步骤，有助于形成稳定的可可脂晶体结构。不同类型的巧克力在各阶段所需的温度范围有所差异，详见下文说明。

温度	黑巧克力	牛奶巧克力	白巧克力
第一阶段	45°C	45°C	40°C
第二阶段	27°C	26°C	25°C
第三阶段	32°C	29–30°C	28–29°C

- 巧克力在推荐的温度范围内经过正确调温后，表面会光滑且富有光泽。若调温不当，巧克力表面则可能暗淡无光或出现斑点。若无法进行调温处理，可以在巧克力表面薄薄地涂上一层食用光亮剂（如虫胶），以提升其光泽度。

其他风味建议

- 比利时焦糖饼干风味版（Biscoff®）澳洲坚果糖酱牛奶巧克力
- 澳洲坚果糖酱草莓白巧克力
- 澳洲坚果糖酱迪拜巧克力
- 澳洲坚果糖酱海盐焦糖黑巧克力
- 澳洲坚果糖酱抹茶巧克力
- 澳洲坚果糖酱牛奶卡布奇诺巧克力
- 澳洲坚果糖酱朗姆黑巧克力
- 澳洲坚果糖酱芒果白巧克力

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/