



# 澳洲夏威夷果果仁巧克力內餡

澳洲夏威夷果仁  
規格

7 / 8  
或果仁醬



應用概念  
用於巧克力的澳洲夏  
威夷果仁內餡



加工方式  
剪切或研磨



堅果是否直接接觸熱源  
是



堅果 (生/烘烤)  
烘烤



保存期限  
長期



建議堅果使用比例  
果仁醬佔35%–40%，搭配35%–40%的  
規格7號顆粒果仁製成果仁內餡

澳洲夏威夷果果仁巧克力內餡

果仁巧克力源自歐洲的糖果製作傳統，特色是在酥脆的巧克力外殼中包裹柔軟且富有風味的內餡。傳統款多以焦糖化的杏仁或榛果醬為主，但現今的果仁巧克力內餡已涵蓋多種口感與配料，從杏仁膏、鹹焦糖、咖啡、奶油酒，到多種風味巧克力混合，展現豐富多元的變化。

澳洲夏威夷果果仁內餡為傳統果仁巧克力注入一抹奢華新意。其天然的奶油般滑順質地、濃郁柔和的風味，以及淡雅的象牙色澤，使澳洲夏威夷果醬成為深色或牛奶巧克力外殼的絕佳對比內餡。不僅帶來豐潤的口感，果仁經過輕烘烤後的香氣與細緻甜味，更提升整體層次感。若加入細碎的澳洲夏威夷果粒，還能增添溫和酥脆的咀嚼感，打造多層次的感官享受，讓澳洲夏威夷果成為專為挑剔味蕾打造的高級果仁巧克力的亮眼選擇。



配方

澳洲夏威夷果果仁內餡

|         |                                              | 添加比例 (%) |              |
|---------|----------------------------------------------|----------|--------------|
| 成分      | 說明                                           | 原味       | Biscoff® 變化版 |
| 澳洲夏威夷果醬 | 烘烤澳洲夏威夷果 (使用規格7號或8號果仁)，可自行研磨成果仁醬，或使用預先加工的果仁醬 | 39.20    | 36.00        |
| 澳洲夏威夷果仁 | 規格7號澳洲夏威夷果仁 (以145°C烘烤12分鐘)                   | 40.00    | 36.00        |
| 白巧克力    | 白巧克力鈕扣                                       | 17.00    | 16.21        |
| 甘油酯     | 單、雙甘油酯 (E471)                                | 0.80     | 0.80         |
| 鹽       | 細質食用鹽                                        | 0.50     | 0.50         |
| 奶油      | 鹽味乳製奶油                                       | 2.50     | 5.00         |
| 糖       | 糖粉                                           | -        | 5.00         |
| 香料      | 天然焦糖香料 (油溶性)                                 | -        | 0.04         |
| 薑       | 薑粉                                           | -        | 0.10         |
| 肉桂      | 肉桂粉                                          | -        | 0.15         |
| 肉豆蔻     | 肉豆蔻粉                                         | -        | 0.10         |
| 丁香      | 丁香粉                                          | -        | 0.10         |
| 總計      |                                              | 100.00   | 100.00       |

## 加工流程圖



### 澳洲夏威夷果果仁內餡與巧克力的結合方式

**方式一：**將果仁內餡填入模具中，冷卻至凝固後，外層包覆調溫巧克力。再次冷卻以完成結晶定型。若需增加光澤與精緻感，可噴塗薄層蟲膠作表面拋光處理。

**方式二：**先以調溫巧克力在模具內部製作出巧克力殼，待外殼凝固後，再填入果仁內餡，最後以調溫巧克力封口。再次冷卻至完全結晶。若需提升外觀質感，可噴塗薄層蟲膠，使巧克力表面光滑有光澤。

### 保存期限

此款澳洲夏威夷果果仁內餡設計為常溫穩定型產品，在室溫（20-25°C）下保存可達6個月。為確保產品達到預期的保存期限，水活性需控制在0.65以下。此外，建議進行巴氏殺菌處理，以達到至少5-log的致病菌數量降低。推薦的殺菌條件為100°C加熱15分鐘，但可依配方特性與製造商的HACCP計畫及設備能力進行適當調整。



## 建議使用的澳洲夏威夷果形式

- 建議採用澳洲夏威夷果醬（可使用預先加工的，或由規格7號/8號果仁在廠內研磨而成）與規格7號澳洲夏威夷果仁顆粒的組合，以打造柔軟滑順的果仁內餡基底，同時保留酥脆的果仁口感。
- 推薦使用烘烤過的果仁醬與果仁顆粒，能帶出焦糖色澤及獨特的烘烤澳洲夏威夷果風味。

## 建議澳洲夏威夷果使用比例

- 建議在果仁內餡中加入35%至40%的澳洲夏威夷果醬，以及35%至40%的規格7號澳洲夏威夷果仁顆粒。

## 澳洲夏威夷果處理與評估

- 烘烤過的澳洲夏威夷果比生果仁呈現更深的焦糖色澤，以及更濃郁明顯的烘烤風味。
- 果仁內餡的質地可透過調整澳洲夏威夷果與白巧克力的比例來改變：增加白巧克力的比例會使內餡更稠密，減少則使內餡較稀薄。
- 規格7號果仁顆粒則為內餡帶來理想的酥脆口感，並提升巧克力中的澳洲夏威夷果風味。

## 果仁巧克力內餡製造注意事項

- 產品可使用配備高剪切刀片的加熱鍋或研磨機製作。
- 選擇原料時須配合加工方式，確保產品穩定性。為維持加熱及強力攪拌下的乳化穩定性，建議優先使用固態原料而非液態。
- 球磨法是將顆粒研磨成細膩滑順質地的最有效方法。
- 若進行熱處理，應於加工後快速冷卻至常溫並持續攪拌，以降低油脂分離風險。若無法進行熱處理，建議使用已巴氏殺菌的澳洲夏威夷果，並嚴格遵守良好製造規範（GMP）。
- 為維持產品物理穩定性並減少保存期間的油脂分離，需添加乳化劑。建議使用甘油酯（E471）或葵花籽卵磷脂（E322）作為乳化劑。

## 澳洲夏威夷果仁內餡與巧克力結合的製造注意事項

- 調溫巧克力是達成光滑、有光澤表面及斷裂時清脆口感的關鍵步驟。此過程包含三個主要階段，加熱、冷卻及再加熱，以促進穩定晶體的形成。不同種類巧克力在各階段的建議溫度範圍如下：

| 溫度   | 黑巧克力 | 牛奶巧克力   | 白巧克力    |
|------|------|---------|---------|
| 第一階段 | 45°C | 45°C    | 40°C    |
| 第二階段 | 27°C | 26°C    | 25°C    |
| 第三階段 | 32°C | 29–30°C | 28–29°C |

- 當巧克力在建議的溫度範圍內正確調溫時，表面會呈現光澤滑順的質感。若調溫不當，則可能因晶體結構不佳而導致巧克力表面暗淡或出現斑駁。若無法進行調溫處理，可塗抹一層薄薄的可食用亮光劑（如蠟膠）來提升巧克力的光澤度。

## 風味變化建議

- 受Biscoff®啟發的牛奶巧克力與澳洲夏威夷果仁內餡
- 草莓與白巧克力搭配澳洲夏威夷果仁內餡
- 杜拜巧克力搭配澳洲夏威夷果仁內餡
- 焦糖、海鹽與黑巧克力搭配澳洲夏威夷果仁內餡
- 抹茶巧克力搭配澳洲夏威夷果仁內餡
- 牛奶巧克力與卡布奇諾風味搭配澳洲夏威夷果仁內餡
- 黑巧克力與蘭姆酒風味搭配澳洲夏威夷果仁內餡
- 芒果與白巧克力搭配澳洲夏威夷果仁內餡

## 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/](https://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/](https://trade.australian-macadamias.org/tw/technical-resources/technical-guide/)