



# 烘焙用澳洲坚果糖酱

## 澳洲坚果仁规格

规格 规格

7, 8

或者酱



**概念**  
用于烘焙的澳洲坚果  
糖酱馅料



**是否适合热处理**  
否



**烹饪时长**  
烤后填充: 短  
烤前填充: 长



**澳洲坚果暴露于热源的程度**  
烤后填充: 部分暴露  
烤前填充: 不暴露



**生果仁/烘烤**  
烘烤



**保质期**  
长



**加工方式**  
烘烤



**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

## 烘焙应用中的澳洲坚果糖酱

澳洲坚果糖酱馅料为烘焙应用带来高级感，其灵感源自欧洲传统果仁糖。通过将澳洲坚果与互补成分混合，并加入小块烘烤坚果以增加口感，这款奶油状酱料呈现出软糯与酥脆的奢华对比，提升了整体的感官体验。

它在不同温度下具有适应性强的质地，可轻松灌入、涂抹或裱入糕点、面包卷和千层酥面团中，并能根据所需的成品效果选择在烘烤前或烘烤后应用。澳洲坚果温和的黄油风味与广泛的烘焙品类相得益彰，从牛角包、挞皮到海绵蛋糕和油酥饼底皆宜。

该馅料水分含量低，能在产品整个保质期内保持稳定，并顺畅融合而不影响结构或品质。微妙的甜味和柔和的烘烤气息完善了其风味特征，使澳洲坚果糖酱成为高端烘焙产品的理想之选，满足追求精致、享受型味觉体验的消费者。

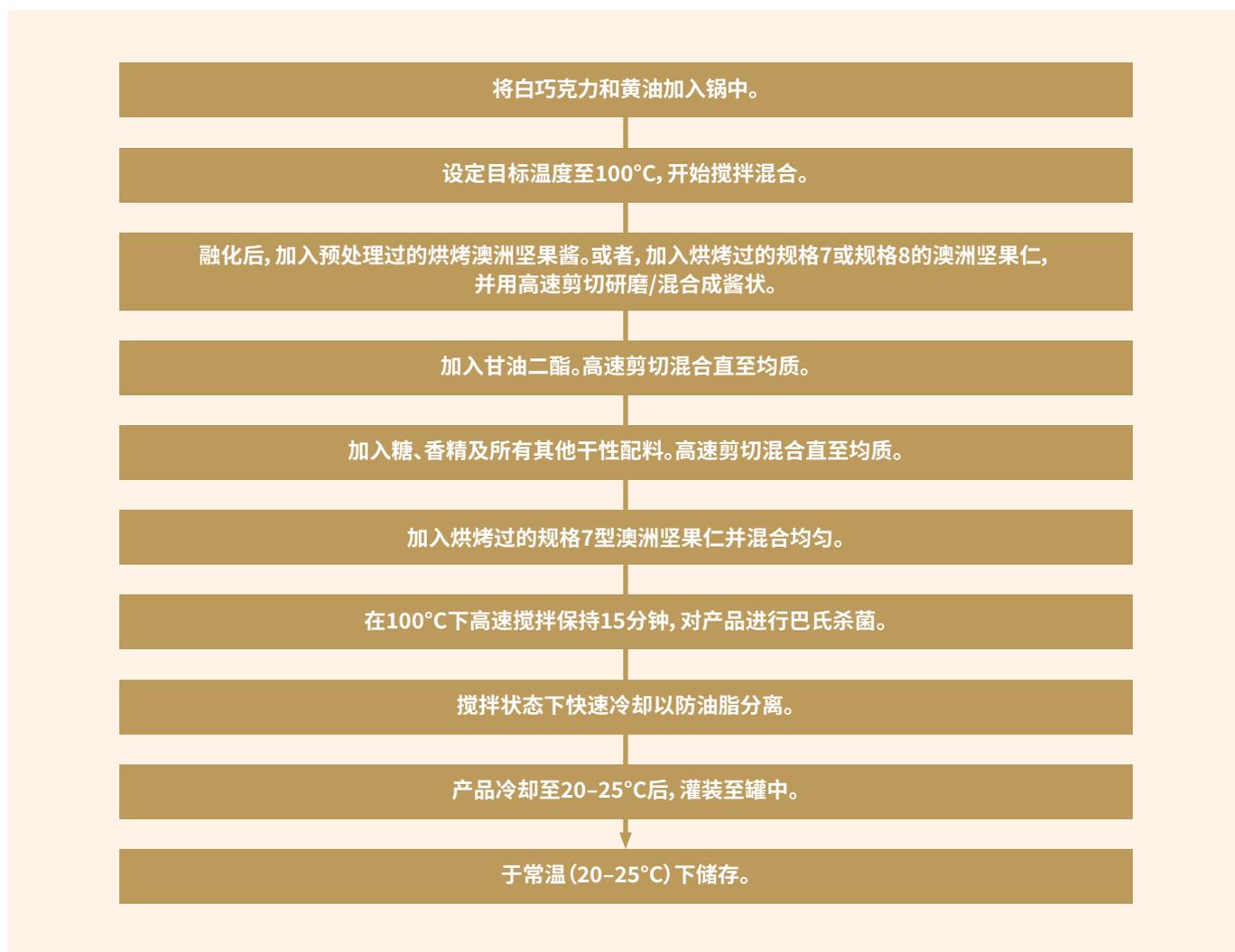


## 配方

### 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
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



### 在酥皮糕点中使用糖酱(烘烤前添加)

在单层酥皮上涂抹一层糖酱, 然后将第二层酥皮覆盖其上, 完全密封馅料。在表面刷上蛋液(蛋黄与水的比例为5:1)。烘烤至酥皮呈金黄色且膨胀起酥(160-180°C, 具体时间根据所用设备调整)。

### 在牛角包中使用糖酱(烘烤后添加)

将烘烤好的牛角包水平切开。将糖酱馅料挤涂或涂抹在下半部分, 然后将上半部分盖回。烘烤至内部温热并轻微焦糖化(160-180°C, 具体时间根据所用设备调整)。

### 保质期

澳洲坚果糖酱在常温下的货架期为6个月。要达到预期保质期, 水分活度必须维持在0.65以下。此外, 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。推荐的巴氏杀菌工艺为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

- 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

- 对于糖酱馅料，使用35-40%的澳洲坚果酱和35-40%的规格7澳洲坚果仁，以达到最佳风味和质地。
- 在千层酥皮的应用中，糖酱馅料的加入量应为产品总重量的20-30%。
- 在牛角面包的应用中，推荐的糖酱馅料加入量为产品总重量的30-40%。

## 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明显的烘烤风味。
- 糖酱馅料的质地可通过调整澳洲坚果与白巧克力的比例来改变：增加白巧克力用量会使馅料变稠，减少用量则会使质地变稀。
- 规格7澳洲坚果仁为馅料增添了理想的酥脆口感，并增强了糖酱中的澳洲坚果风味。
- 当将糖酱用作烘烤前馅料时，暴露在外的澳洲坚果颗粒在直接受热下可能烧焦。为防止此情况，请确保馅料完全包裹在糕点或面团内。

## 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造。
- 原料选择必须与加工方法仔细匹配，以确保产品稳定性。在加热和强力搅拌下，固体原料比液体原料更有利于保持稳定的乳化状态。
- 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环境温度，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）。

## 在烘焙产品中使用糖酱的制造考量

- 在千层酥皮表面刷涂蛋液，可增强烘烤时的褐变效果，并赋予其光泽的金黄色外观。
- 若糖酱馅料含有香料、天然色素或其他热敏性成分，在烘烤后应用糖酱有助于保持其风味和品质。

## 其他风味建议

- 澳洲坚果糖酱甜甜圈
- 比利时焦糖饼干风味版（Biscoff®）澳洲坚果糖酱可颂甜甜圈
- 覆盆子澳洲坚果糖酱司康饼
- 澳洲坚果糖酱巧克力面包
- 澳洲坚果糖酱海绵蛋糕
- 澳洲坚果糖酱苹果派
- 澳洲坚果糖酱迷你面包

## 合规性检查

所有成分在推荐用量下均可在澳大利亚使用。对于特定国际市场，请参阅贵国的相关法规标准以确保合规，并对使用的添加剂进行任何必要的调整。



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