



澳洲夏威夷果仁醬在烘焙中的應用

澳洲夏威夷果仁
規格

7 / 8

或果仁醬



應用概念
烘焙用澳洲夏威夷果
果仁內餡



適合蒸煮處理
不



烘烤時間
後填內餡：短時間加熱
預填內餡：長時間加熱



堅果是否直接接觸熱源
後填內餡：部分受熱
填內餡：無直接受熱



堅果 (生/烘烤)
烘烤



保存期限
長期



加工方式
烘焙



建議堅果使用比例(%)
果仁醬 35%-40% 與規格 7
號果仁顆粒 35%-40%
用於果仁內餡

澳洲夏威夷果果仁內餡為烘焙應用注入高級感，靈感源自傳統歐式果仁糖。此內餡以澳洲夏威夷果為基底，搭配其他風味原料製成，並加入烘烤果仁顆粒，創造出柔滑與酥脆交織的豐富口感層次，提升整體感官體驗，展現細緻且奢華的風味魅力。

其質地在不同溫度下具備良好的可塑性，可輕鬆進行填充、塗抹或擠花，適用於各式糕點、捲類與酥皮麵糰中，並可依成品需求選擇在烘焙前或烘焙後使用。澳洲夏威夷果溫潤、奶油般的風味與多種烘焙品皆相容，無論是可頌、塔皮、戚風蛋糕或酥餅底，都能完美融合，展現細緻又平衡的美味組合。

此內餡含水量低，使其在整個產品保存期間都能維持穩定，不會影響成品的結構或品質，且能順利與其他配料融合。其風味帶有細緻的甜感與柔和的烘烤堅果香，層次豐富，餘韻綿長，是高端烘焙產品的理想選擇，特別適合追求細膩享受與奢華口感的消費者。



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，規格7號或8號顆粒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號果仁 (以145°C烘烤12分鐘)	40.00	36.00
巧克力	白巧克力粒	17.00	16.21
甘油酯	單、雙甘油酯 (E471)	0.80	0.80
鹽	細食用鹽	0.50	0.50
奶油	含鹽乳製奶油	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



果仁內餡於烘焙前的糕點應用方式

將一層澳洲夏威夷果仁內餡均勻塗抹在一片酥皮上，再覆蓋第二片酥皮，完全包覆內餡。表面刷上蛋液（蛋黃與水比例為5:1）。以160–180°C烘烤，直到酥皮膨起並呈現金黃酥脆狀態（烘烤時間依設備調整）。

果仁內餡於可頌的烘焙後應用方式

將已烘焙完成的可頌橫向切開。將果仁內餡擠入或塗抹於底半部，然後將上半部蓋回原位。以160–180°C回烤，加熱至內餡溫熱並表面微微焦糖化（時間依設備調整）。

保存期限

澳洲夏威夷果仁內餡為常溫穩定型產品，設計保存期限為6個月，可在室溫下（約20–25°C）儲存。為達到預期保存期限，水活性必須控制在0.65以下。此外，建議進行巴氏殺菌處理，以確保至少達到5-log的病原菌數量降低。推薦的殺菌條件為100°C加熱15分鐘，但可依原料特性與製造商的HACCP計畫及設備能力進行調整。



備註：本指南僅供研發參考，提供基於配方、包裝與加工條件下的可達成性產品保存期限數據。商業製造商需根據自身設備與作業條件驗證最終產品的保存期限與製程參數。

建議使用澳洲夏威夷果的規格

- 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號果仁自行研磨）搭配規格7號澳洲夏威夷果仁顆粒，可打造柔滑的果仁內餡基底，同時保有酥脆的堅果口感。
- 為呈現理想的焦糖色澤與明顯的烘烤風味，建議使用烘烤過的果仁醬與果仁顆粒。

推薦的澳洲夏威夷果使用比例

- 果仁內餡配方中，建議使用 35–40% 的澳洲夏威夷果醬 與 35–40% 的7號果仁顆粒，以達到最佳風味與口感平衡。
- 在酥皮類產品（如千層酥）中，果仁內餡建議添加比例為 產品總重的20–30%。
- 在可頌產品中，果仁內餡建議添加比例為 產品總重的 30–40%。

澳洲夏威夷果的處理方式與評估

- 烘烤過的澳洲夏威夷果比生果仁呈現更深的焦糖色澤，並帶有更濃郁明顯的烘焙風味。
- 可透過調整澳洲夏威夷果與白巧克力的比例來控制內餡的質地：增加白巧克力含量會讓內餡變得更濃稠；減少白巧克力則會使質地較為柔滑稀薄。

生產製造澳洲夏威夷果果仁內餡的考量

- 產品可使用配有高速剪切攪拌葉片的加熱鍋，或使用研磨機進行製作。
- 原料選擇需與製程方式匹配，以確保產品穩定性。在高溫與強力混合條件下，固態原料比液態原料更能維持穩定的乳化狀態，因此建議優先選用固體材料。
- 球磨機是將顆粒研磨至細緻、滑順質地的最有效方法。
- 若採用加熱處理（熱加工），應於加熱後迅速降溫至室溫（約 20–25°C）並持續攪拌，以降低油脂分離風險。若無法進行熱加工，則建議使用已經巴氏滅菌處理的澳洲夏威夷果仁，並嚴格執行GMP保障產品安全性。
- 添加乳化劑是維持產品物理穩定性、減少保存期間油脂分離的關鍵。建議使用：甘油酯或葵花卵磷脂作為乳化劑。

在烘焙產品中使用果仁內餡的製作注意事項

- 在酥皮表面刷蛋液可促進上色，使烘烤後呈現光亮且金黃的外觀。
- 若果仁內餡中含有香料、天然色素或其他對高溫敏感的成分，建議烘烤後再加入內餡，以保留其風味與品質。

風味變化建議

- 澳洲夏威夷果仁內餡甜甜圈
- Biscoff®風味澳洲夏威夷果仁可頌甜甜圈
- 覆盆子澳洲夏威夷果仁司康
- 澳洲夏威夷果仁內餡巧克力可頌
- 澳洲夏威夷果仁內餡海綿蛋糕
- 澳洲夏威夷果仁蘋果派
- 澳洲夏威夷果仁迷你麵包

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/

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/