



蜜裹澳洲坚果

澳洲坚果仁规格

规格
4S
及以上



概念
蜜裹澳洲坚果



是否适合热处理
否



加工方式
烘烤并裹浆



生果仁/烘烤
生果仁



保质期
长



澳洲坚果推荐使用比例 (%)
70-80%

蜜裹澳洲坚果

涂覆一层天然糖浆，如蜂蜜或枫糖浆，能将澳洲坚果华丽变身为一款奢享级零食。糖浆在果仁表面形成晶莹光亮的包浆，不仅提升其奶油般的口感，还增添一抹馥郁香甜。层层滋味在口中展开，每一口都带来顺滑与酥脆的完美平衡，既丰盈满足，又尽显格调。

最后一步，在黏润的糖浆包裹层上轻轻撒上一层糖粉。这不仅能防止果仁在包装过程中相互黏连，还为整体风味增添一抹细腻的收尾甜香。糖浆的光泽、糖粉的轻盈、果仁的绵密三者交织，带来丰富的口感层次，也为这款零食注入一份别致的精致感。

裹有糖浆的澳洲坚果非常适合用于精品零食、礼品礼盒或特色美食甄选。它们层次分明、口感丰富，散发着手工匠作的细腻气息，为追求自然风味与独特体验的消费者，带来一份别具一格的轻奢享受。

本指南适用于质地松散的澳洲坚果仁，先以甜味糖浆包裹，随后轻轻撒覆一层干粉，从而提升整体风味与口感层次感。

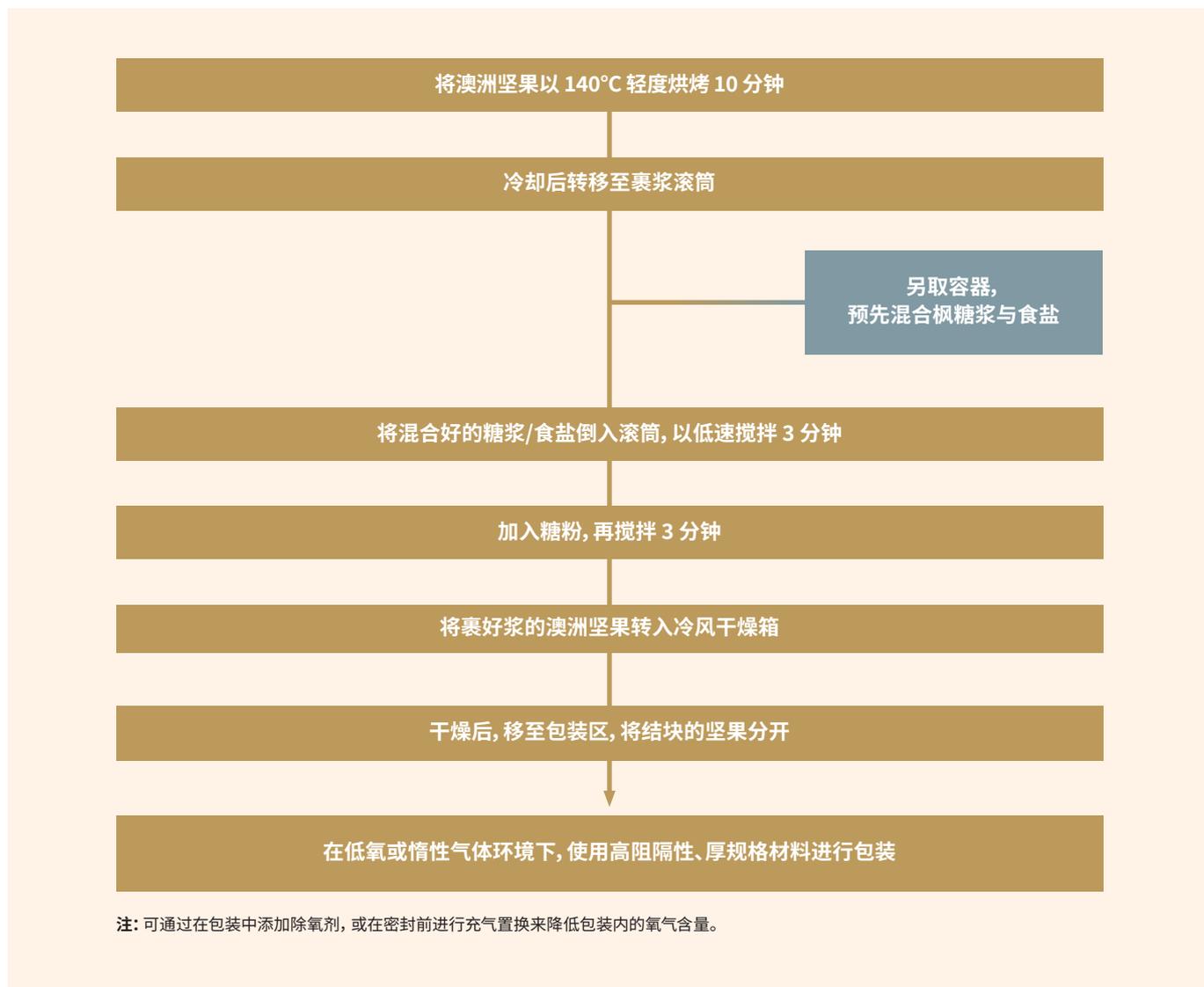


配方

咸香枫糖浆澳洲坚果

成分	说明	添加比例 (%)
枫糖浆	液体, 100%纯枫糖浆	12.00
食盐	精制烹调用盐	1.30
糖	糖粉	15.00
澳洲坚果	规格4S澳洲坚果仁(烘烤)	71.70
总计		100.00

加工流程图



保质期

- 常温存储 (20-25°C) : 9-12个月



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

- 更适合较大颗粒的澳洲坚果——4S及以上规格的颗粒最适合进行湿涂。
- 推荐使用生坚果代替预烤坚果，以便在加工过程中更好地控制烘烤程度。

湿涂用量建议

- **糖浆:** 使用量占产品总重量的10-15%，可根据所需风味强度进行调整。
- **糖:** 使用量占产品总重量的10-15%，可根据所需风味强度进行调整。

澳洲坚果处理与评估

- 预先对澳洲坚果进行烘烤，有助于保持坚果质地的完整，形成均匀的底色，提升外观效果，同时不会影响调味料的颜色和附着力。
- 4S及以上规格的澳洲坚果仁更适合进行湿涂，较小颗粒容易结块，更适合用来制作坚果组合类产品，而非单颗零食。



生产考量

- 糖浆外层非常适合澳洲坚果，因为它只停留在坚果表面，不会渗入内部，也不会破坏坚果细腻的油脂平衡。相比之下，不建议使用水基湿涂，因为这类外层需要额外干燥，才能将水分降低到保质期的水平。
- 如果没有冷风干燥设备，可以采用常温风干。干燥时间应根据实际情况调整，确保外层完全凝固，糖浆中的水分降至包装前的合适范围。
- 可以通过加热加快外层凝固，这会使颜色加深并带来一定的焦糖化效果。虽然某些产品需要这样的效果，但应避免糖浆烧焦，否则会产生苦味。
- 给澳洲坚果裹糖浆所需的时间取决于滚筒的结构和糖浆混合物的稠度。工艺参数应加以优化，保证外层均匀且覆盖完整。
- 包装时降低氧含量，可以最大程度降低储存过程中的氧化和变质风险。如果使用玻璃瓶或塑料容器，建议加入吸氧剂；而袋装或流式包装则更适合采用充气置换，是目前去除氧气最有效的方法。
- 咸味产品建议采用干涂层。具体操作和最佳做法，请参考《干涂澳洲坚果应用解决方案指南》。

其他风味建议

- 蜂蜜松露
- 奶油太妃糖
- 咸焦糖
- 金黄糖浆肉桂味
- 椰子花蜜覆盆子味
- 龙舌兰花蜜青柠味
- 糙米糖浆豆蔻味

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/