



濕式裹衣澳洲夏威夷果

澳洲夏威夷果仁
規格

規格

4S

4S級及以上



概念
帶有濕式風味糖衣的
澳洲夏威夷果



適合蒸煮處理
否



加工方式
烘烤並包覆糖衣



堅果(生/烘烤)
生的



保存期限
長



建議堅果使用比例 (%)
70-80%

濕式裹衣澳洲夏威夷果

塗上一層天然糖漿塗層，例如蜂蜜或楓糖，能將澳洲夏威夷果轉變為一種奢華的點心選擇。糖漿會形成一層有光澤的糖衣，讓奶油般的口感更加豐富，並帶來濃郁芳香的甜味。這層額外的包覆為每一口增添深度，帶來柔滑與酥脆之間令人滿意的平衡感，讓人感受到既奢華又精緻的口感體驗。

為完成整體製程，會在黏性塗層上輕撒一層糖粉。這不僅可防止包裝時黏結成塊，還為風味增添一抹細緻的尾韻甜味，讓整體口感更為圓潤。黏滑糖衣、細緻糖霜外層與奶香濃郁的果仁相互交融，創造出豐富的層次感與高級質感。

糖漿包裹的澳洲夏威夷果非常適合用於高級點心系列、禮盒組合或特色食品收藏。它們層次豐富的風味、迷人的口感以及手工感，為尋找天然靈感點心的消費者，提供了一種在各方面都顯得特別的獨特選擇。

本應用指南中的建議，適用於可自由流動的澳洲夏威夷果碎片，這些碎片會先以適合的甜味糖漿包裹，再覆上一層相輔相成的乾粉，以增強風味與口感。

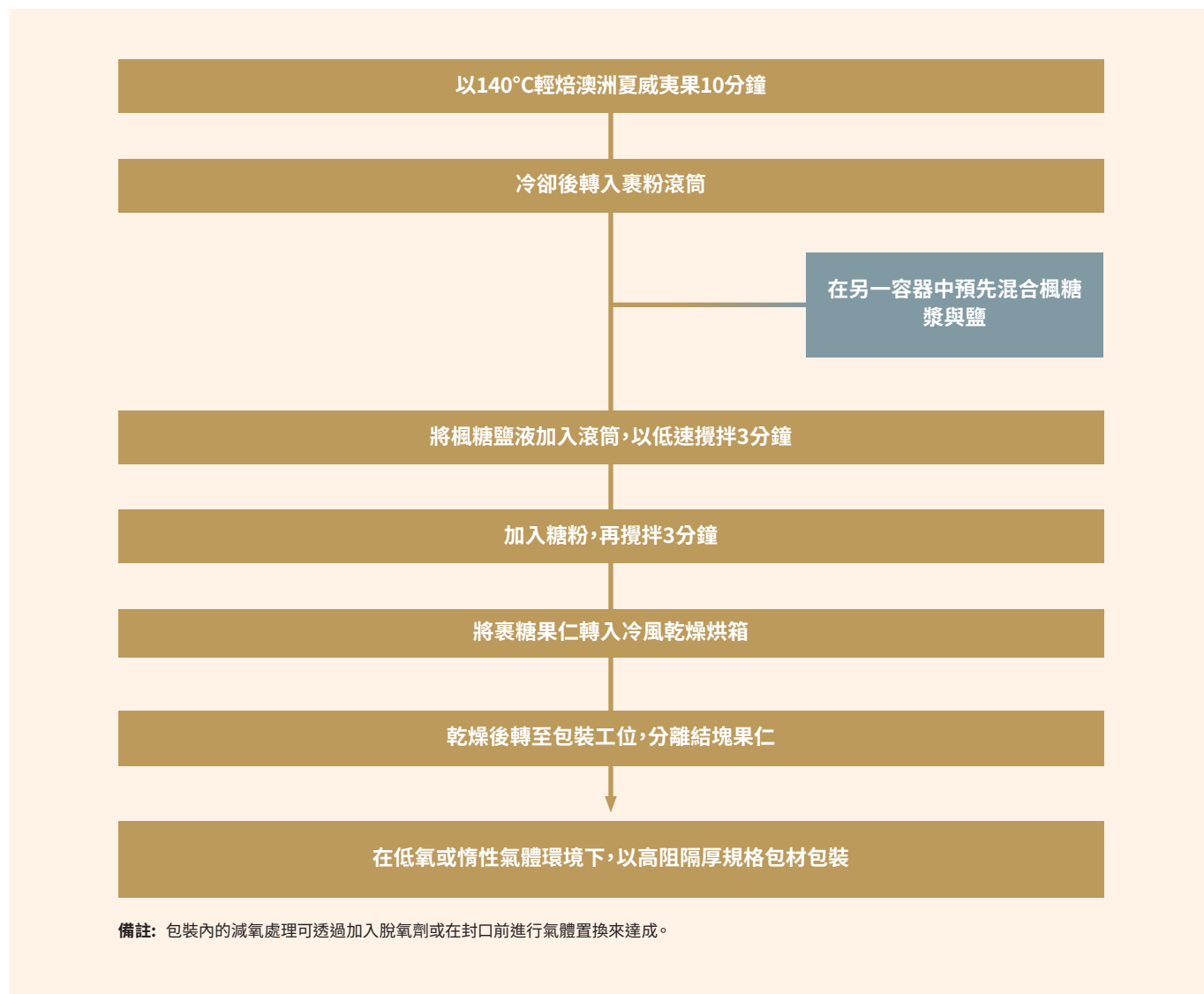


配方

楓糖鹽味澳洲夏威夷果點心

成分	說明	添加比例 (%)
楓糖漿	液態，100%純楓糖漿	12.00
鹽	精緻食用鹽	1.30
糖	糖粉	15.00
澳洲夏威夷果	4S規格 果仁(已烘烤)	71.70
總計		100.00

加工流程圖



保存期限

- 室溫保存 (20–25°C) : 9–12個月



備註： 本指南中所提供的所有建議僅供研究參考，並提供有關配方、包裝與製程所能達成之產品保存期限的參考數據。商業製造商需依據其特定設備與操作條件，自行驗證產品的保存期限與製程參數。

建議使用的澳洲夏威夷果規格

- 較大顆的果仁規格最適合用於濕式裹衣包覆，以規格4S級及以上的果仁最為適合
- 建議使用生果仁取代預先烘烤的果仁，以便在加工過程中可自行控制烘烤程度

濕式裹衣使用建議

- 糖漿層:** 建議用量為成品總重量的10–15%，可依照想要的風味濃度進行調整
- 糖粉層:** 建議用量為成品總重量的10–15%，可依照想要的風味濃度進行調整

澳洲夏威夷果的處理方式與評估

- 在進行濕式裹衣包覆前先行烘烤澳洲夏威夷果，有助於提升其結構穩定性，並產生均勻的底色，進而增加外觀吸引力，且不會對後續調味層的顏色或附著效果產生不良影響
- 4S規格或更大的果仁尺寸最適合用於濕式包覆。較小尺寸的果仁容易產生結塊，比較適合用於「果仁叢集型」產品，而非單粒型點心。



生產製造考量

- 糖漿類塗層非常適合用於澳洲夏威夷果，因其能停留在果仁表面，不會滲透或破壞其細緻的油脂平衡。相對之下，不建議使用以水為基底的濕式包覆，因其需要額外的乾燥程序，才能將含水量降至可長期保存的穩定水準。
- 若無冷風乾燥烘箱，也可使用室溫空氣乾燥，但應相應調整乾燥時間，以確保裹衣完全定型，並將糖漿中的水分降至包裝前可接受的水準。
- 亦可透過加熱來加速裹衣的乾燥過程，這可能會產生更深的色澤與部分焦糖化效果。雖然這樣的風味特性在某些應用中可能是理想的，但需特別注意避免將糖漿加熱至焦化，否則會產生苦味。
- 裹衣所需的處理時間會受到裹粉滾筒設計與濕式塗層混合物黏稠度影響。需優化製程參數，以確保糖衣覆蓋均勻且完整。
- 在包裝過程中去除或減少氧氣，能降低儲存期間氧化與油耗敗的風險。若使用玻璃罐或塑膠罐，建議放入脫氧劑。對於鋁袋或流動式包裝，最有效的方法是進行氣體置換以排除氧氣。
- 若為鹹味應用，建議改採乾式塗層。詳情請參閱「乾式裹衣澳洲夏威夷果應用指南」，以獲得完整操作說明與最佳實踐建議。

風味變化建議

- 蜂蜜松露
- 奶油太妃糖
- 鹽味焦糖
- 金黃糖漿與肉桂
- 椰花蜜與覆盆子
- 龍舌蘭蜜與萊姆
- 糙米糖漿與豆蔻

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/