



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104543320 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 29

(21) 申请号 201310497432. 3

(22) 申请日 2013. 10. 22

(71) 申请人 林贤文

地址 515000 广东省汕头市龙湖区珠池街道
朝阳庄中区 11 栋 A 座 406

(72) 发明人 林贤文

(74) 专利代理机构 广州三环专利代理有限公司
44202

代理人 温旭

(51) Int. Cl.

A23G 9/42(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种榴莲果肉雪糕

(57) 摘要

本发明提供一种榴莲果肉雪糕,包括以下组分及重量份:动物性淡奶油 250 份,液态奶 250 份、榴莲 100 份、糖 40 份。榴莲营养价值极高,滋养补身,使用榴莲果肉加入雪糕中,口感好,搭配合理,香味诱人。本发明制作出来的雪糕,风味独特,口感香滑,无防腐剂添加,健康美味,而且做法简单。

1. 一种榴莲果肉雪糕,其特征在于,包括以下组分及重量份:动物性淡奶油 250 份、液态奶 250 份、榴莲 100 份、糖 40 份。

2. 按照权利要求 1 所述的榴莲果肉雪糕,其特征在于,制作方法包括如下步骤:

S1 各原料按照比例称重备好;

S2 将动物性淡奶油用打蛋器或者搅拌器进行搅拌,边搅拌边加入糖,分 3~5 次加入,搅拌 5~15min 至奶油发泡变稠;

S3 将榴莲去核,切块,搅拌至泥状;

S4 将液态奶,打发的淡奶油,榴莲泥,倒入雪糕机,冷冻搅拌 35~50min 成粘稠固态的雪糕;

S5 装模冷冻即可。

一种榴莲果肉雪糕

技术领域

[0001] 本发明涉及一种冰制食品,尤其涉及一种榴莲果肉雪糕。

背景技术

[0002] 雪糕是夏日非常受欢迎的零食之一,现在的雪糕,多数是加了成本低廉的人造奶油,不但对健康无益,口感和香味都不如动物性奶油,而且添加剂众多,香精香料味重。人造奶油含有大量的反式脂肪,容易堵塞血管,长期使用不仅容易引发肥胖,更容易引发高血压、高血脂、动脉硬化等心脑血管疾病以及糖尿病。如今人们越来越青睐天然无添加食品,材料简单无防腐剂的零食更受欢迎。榴莲是驰名的优质佳果,榴莲果肉含有多种维生素,营养丰富,香味独特有“水果之王”的美称,吃起来酥软味甜,有冰激凌的口感,初尝似有异味,但吃过之后回味甚佳。采用天然果肉作为食品原料,最大的优点是果香纯正浓郁。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供了一种榴莲果肉雪糕,解决现有技术口感粗糙,营养单一,香精味重等问题。

[0004] 为了实现上述的目的,采用如下的技术方案:

一种榴莲果肉雪糕,包括以下组分及重量份:动物性淡奶油 250 份、液态奶 250 份、榴莲 100 份、糖 40 份。

动物性鲜奶油是从牛奶中提炼出来的,脂肪含量在 47%~10% 之间,不同牌子含量不一样。此种奶油完全取决于牛奶不含其它复杂成分,保留了牛奶中的钙质和一些营养成分,口感香味更加醇厚。

一种莲果肉雪糕的制作方法,包括如下步骤:

S1 各原料按照比例称重备好;

S2 将动物性淡奶油用打蛋器或者搅拌器进行搅拌,边搅拌边加入糖,分 3~5 次加入,搅拌 5~15min 至奶油发泡变稠;

S3 将榴莲去核,切块,搅拌至泥状;

S4 将液态奶,打发的淡奶油,榴莲泥,倒入雪糕机,冷冻搅拌 35~50min 成粘稠固态的雪糕;

S5 装模冷冻即可。

使用液态奶或者奶粉做雪糕,奶粉则需要加热溶解,一般来说使用液态奶更简单,容易搅拌均匀,顺滑细腻。如果没有,用奶粉代替也可以,则要加水溶解成复原乳。榴莲泥可根据个人喜好搅拌,因为榴莲本身有冰淇淋的口感,所以即使不均匀,可在雪糕中吃出榴莲果肉,口感一样不错。

[0005] 与现有技术相比,本发明使用动物性奶油,榴莲作为食品原料,口感顺滑,香味纯正浓郁,且制作简单,无人工添加剂。

具体实施方式

[0006] 实施例

制作榴莲果肉雪糕的方法,包括如下步骤:

S1 各原料按照动物性淡奶油 250g、液态奶 250g、榴莲 100g、糖 40g 的比例称重备好;

S2 将动物性淡奶油用打蛋器或者搅拌器进行搅拌,边搅拌边加入糖,分 4 次加入,搅拌 10min 至奶油发泡变稠;

S3 将榴莲去核,切块,搅拌至泥状;

S4 将液态奶,打发的淡奶油,榴莲泥,倒入雪糕机,冷冻搅拌 40min 成粘稠固态的雪糕;

S5 装模冷冻即可。

以上所述仅是本发明的优选实例。应当指出对于本领域的普通技术人员来说,在本发明所提供的技术启示下,还可以做出其它等同变型或改进,也应当视为本发明的保护范围。