

論不同內餡製作千層派之研究-以傳統、香蕉為例

投稿類別：觀光餐旅

篇名：

論不同內餡製作千層派之研究-以傳統、香蕉為例

作者：

黃柔樺。私立樹德家商。高三 38 班

楊育傑。私立樹德家商。高三 38 班

劉威志。私立樹德家商。高三 38 班

指導老師：

鄭淑菁老師

壹●前言

一、研究背景

十七世紀初期，荷蘭人在海上的勢力逐漸強大，便在 1602 年成立「荷屬東印度公司」開始進軍亞洲。荷蘭人統治印尼長達百年，在當時荷蘭貴族們常與賓客在午後享用下午茶點，僱用並傳授當地華人製作茶點中需要高度技術的千層蛋糕。

印尼物產富饒，製作香濃糕點不可或缺的原料奶油卻是當時印尼所缺乏的。於是引用荷蘭人所帶來的奶油、香草，用非常耗時及工序一層層烘焙出特有的千層蛋糕。如此延續多年，也成為後來荷蘭人離開印尼時留下的珍貴禮物。

二、研究動機

我們希望以高雄著名的農產品為方向，而物美價廉的香蕉成為我們的首選。香蕉的滯銷問題，使我們希望能幫香蕉找出更多銷售亮點。

三、研究目的

- (一)探討香蕉對千層派成品『香氣』的影響。
- (二)探討香蕉對千層派成品『甜度』的影響。
- (三)探討香蕉對千層派成品『口感』的影響。
- (四)探討香蕉對千層派成品『色澤』的影響。

四、研究限制

考慮專題小組因受限於上課時間、人力有限、經費有限、餐飲教室的排課使用等因素，特選取本組組員為研究對象，其他學校或其他年級之學生則不在本研究範圍內。

貳●正文

一、法式點心

法國甜點興起於西元 1783 年，當時，受命於拿破崙及皇后約瑟芬的御廚大師馬利-安東尼卡雷姆(Marie-Antonin careme)負責所有宴賓的御宴。

其中據說是拿破崙的最愛 Mille Feuille 千層派以草莓為主要材料，因此法國甜點中含有草莓的會以拿破崙命名，如拿破崙蛋糕、拿破崙派等。

二、千層派之探討

千層蛋糕在印尼仍屬高級品，通常當地人捨不得自己享用，而是做為高級贈禮。其珍貴處在於繁複的製作過程、漫長的烘焙時間及細膩的技術。

一打開千層蛋糕就聞到迷人的香氣，綿密相疊的層層蛋糕，濕潤的層層蛋糕和恰到好處的甜度，讓人可以如此難得毫無負擔地享受！讓每一樣食材都可以盡情發揮，堅持不添加防腐劑、色素，樸實又迷人的滋味。

三、內餡的變化

(一)糖：砂糖的學名稱爲蔗糖，依糖精製的程度和顆粒大小可分特砂糖、赤砂糖、細砂糖及糖粉等。無論白糖、紅糖、冰糖，都是經由甘蔗汁提煉，它們的主要成分都是蔗糖，也都屬於雙糖，只不過因爲個一種糖的製作過程不同，彼此之間才會有所異。

(二)粉：低粉，蛋白質含量約在 8.5%以下，它的含水量同樣也約有 13.8%，所以建議可與中筋或高筋麵粉一起調和使用，較能保住食物的水分與溼潤的口感。

(三)油：大豆沙拉油，必需脂肪酸的含量豐富，油質穩定性高是物美價廉的食用油。而且其中的亞油酸與亞麻酸的比例相當接近身體內凝血與溶血所需要比例，所以黃豆是一種具有特色的油脂。

(四)香蕉：香蕉含有豐富的蛋白質、脂肪、碳水化合物、粗纖維、磷、鐵、鉀、胡蘿蔔素等。台灣香蕉在日本深受喜愛，主要原因在於營養豐富且健康，不但具有飽足感，熱量又低，當點心勝於當餐後水果



四、千層派食譜綜合分析比較

根據千層派食譜之收集，以表格方式呈現，內餡以本專題不同口味奶油為呈現重點，分述如下：

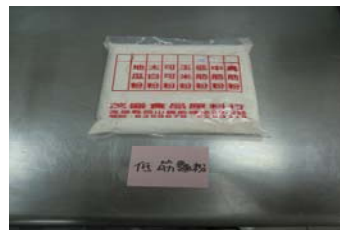




	書名	作者	出版社	內餡口味變化
1	我♥百變鬆餅粉	下迫綾美	繆思出版社	奶油
2	平底鍋烤點心 50Easy	王安琪	邦聯文化	奶油
3	平底鍋小點心	若山曜子	楓葉社文化	草莓奶油
4	法國經典甜點	法蘭西斯/馬耶斯/林鳳美	繆思出版社	草莓奶油
5	甜點的歷史	撒瑪	博雅書屋有限公司	奶油
6	派&薄餅	郭滿蕙	台視事業	奶油
7	烘培實務	孟兆慶	楊志文化	水蜜桃奶油
8	世界點心大百科	張文良	暢文出版	巧克力奶油
9	法式甜點完全烘焙指南	大山容藏	雅書堂文化	草莓奶油
10	法式時尚甜點	郭建昌	朱雀文化	奶油

綜上所述，在十道的千層派，可以發現其中五道是採用「奶油」來製作，另外幾道有用到「草莓奶油」、「水蜜桃奶油」、「巧克力奶油」來製作，其中並沒有發現到有用「香蕉」來製作層派。

五、研究工具

磅秤	打蛋器	塑膠量杯	鋼盆
			
麵粉篩	長柄湯匙	秤料盤	
			

六、研究食材

低筋麵粉	砂糖	香蕉
		
雞蛋	牛奶	
		

七、研究流程

- (一) 將雞蛋和細砂糖拌勻至細砂糖溶化無顆粒狀。
- (二) 將鮮奶和沙拉油加入拌勻，攪拌 3~5 分鐘。
- (三) 將低筋麵粉過篩加入拌勻至無顆粒狀。

- (四) 用一大湯匙的量，以平底鍋煎至金黃(一份 3~4 片)。
- (五) 將香蕉打碎。
- (六) 將打好的香蕉餡抹上煎好的派皮上(3~4 層)。
- (七) 成品。

參●結論

一、研究結論

根據研究方法與實驗結果，將原味、香蕉對千層派色澤、香氣、口感、甜度的影響，綜合整理得到以下四點結論：

一、色澤：

香蕉餡在色澤的表現較差，以鮮奶油的色澤最佳，鮮奶油色澤較淺是極佳的著色劑。

二、香氣：

香蕉餡在香氣的表現較佳，鮮奶油不適合太長時間放於室溫，避免因溶化而減低香氣，而香蕉餡在長時間的室溫就算融化也會留下香氣。

三、口感：

香蕉餡在口感的表現較差，以鮮奶油的口感最佳，經過較長時間冷藏使鮮奶油更綿密，達到爽口口感。

四、甜度：

鮮奶油在甜度的表現較差，以香蕉餡的甜度最佳，因為香蕉的甜度是天然，所以長時間都會有濃郁的香蕉味。

肆●文獻資料

- 法蘭西斯/馬耶斯/林鳳美(2011)。法國經典甜點。台北：繆思出版社。
- 信太康代(2010)。鬆餅點心 So Eassy。台北：楓書坊文化。
- 若山曜子(2010)。平底鍋小點心。台北：楓葉社文化事業。
- 涂玉雲(2011)。法式家傳童年甜點。台北：積木文化。

- 高康政&石橋(2009)。超 EASY 的鬆餅粉點心。台北：角川洲出版。
- 郭滿蕙（1998）。派&薄餅。台北：台視文化事業。
- 郭建昌(2011)。法式時尚甜點。台北：朱雀文化。
- 許正忠、林倍佳(2010)。蛋糕教室一百種經典蛋糕。台北：三友圖書有限公司。
- 楊淑媚/蔡昆道(2011)。買對食材不生病。台北：時周文化。
- 瑪格洛娜、圖桑－撒瑪(2011)。甜點的歷史。台北：博雅書有限公司。