## 材料方法

木蘿果法式軟糖製作流程如圖1，各階段相關技術及說明如下：




圖1.木蘿果法式軟糖製作流程

1.備料：(1)將假種皮及果肉取出，果肉以攪拌機均質製作果泥備用。(2)材料配方如表1。將果膠與特細砂糖混合備用，注意果膠與糖需混拌均勻才能順利凝膠。



將果肉自果實中取出，殺菁後，果肉可用攪拌機輔助均質。



將假種皮及果肉以篩網過濾

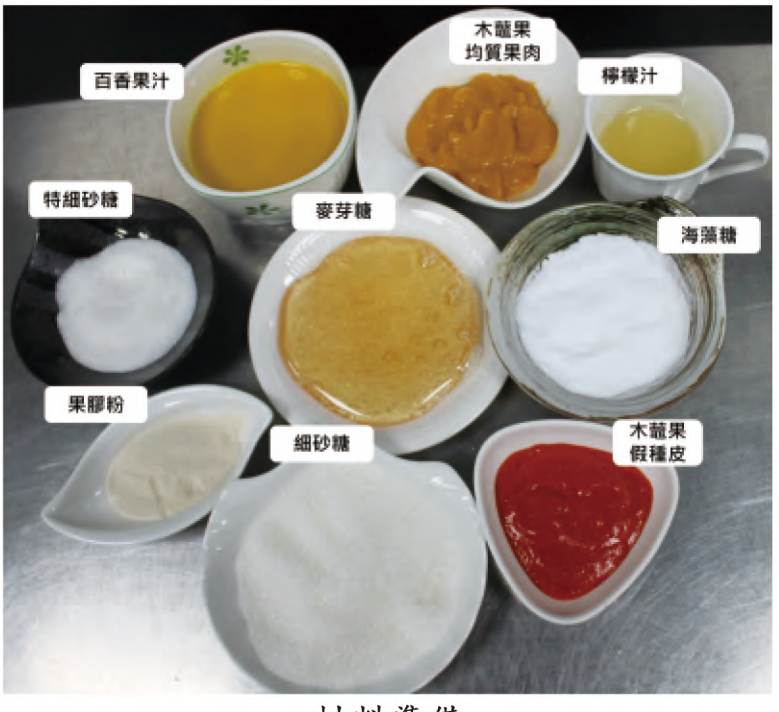


將特細砂糖與果膠粉混合均勻

表1. 木鼈果法式軟糖配方

| | | |
|---|---|---|
| 糖類及果膠 | 特細砂糖[1] | 50克 |
| | 果膠粉[1] | 15克 |
| | 細砂糖[2] | 150克 |
| | 海藻糖[2] | 55克 |
| | 麥芽糖[2] | 120克 |
| 蔬果原料 | 木鼈果均質果肉[2] | 80克 |
| | 木鼈果假種皮泥[2] | 60克 |
| | 百香果汁[2] | 180克 |
| | 檸檬汁 | 50克 |

[1]為第1組原料，[2]為第2組原料；本配方約可製作120顆軟糖。




材料準備

2. 加熱：將第2組原料倒入鍋中混合，以文火加熱使糖類溶解，約50℃時，分次加入第1組原料並攪拌均勻，改用中火加熱熬煮，加熱過程需不斷攪拌避免鍋底燒焦，直至溫度上升至104℃時，加入檸檬汁並持續攪拌，待溫度上升至105℃時完成加熱步驟，離火冷卻。利用海藻糖目的在取代部分砂糖可降低甜膩感，然果膠凝膠仍需要砂糖輔助，因此無法完全以海藻糖取代砂糖。



加熱並不斷攪拌

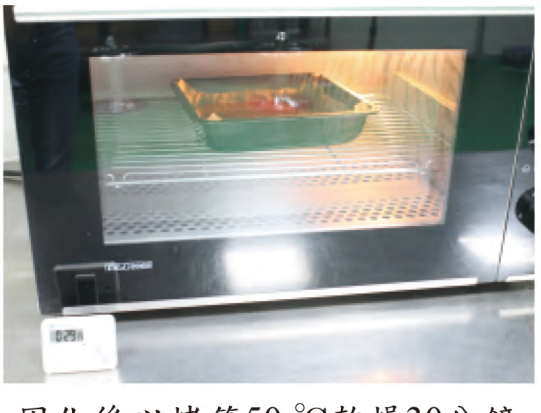


溫度達104℃時，加入檸檬汁。

3. 冷卻：將半成品倒入模型中冷卻，半成品會逐漸固化。若軟糖成品因膠質含量較多且容易回潮時，可利用烤箱進行乾燥，約50℃、30分鐘來移除水分，維持品質。

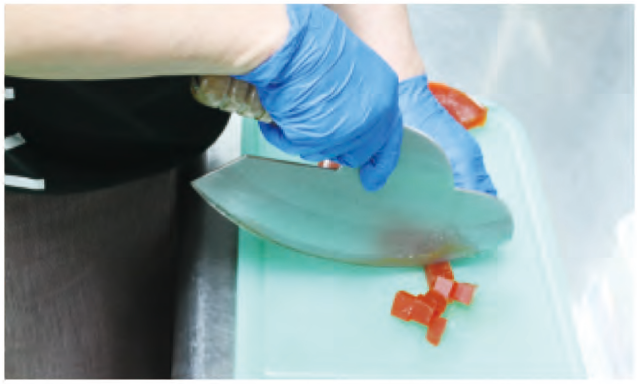


於模型中冷卻固化



固化後以烤箱50 ℃乾燥30分鐘

4.截切及裹糖：利用切糖專用刀具截切，先切成條狀再切成小丁塊，長與寬1.0~1.5公分，糖果丁後續可以沾裹糖粉，或不裹糖直接包裝。截切樣式依個人喜好調整。



截切成1.0~1.5公分的軟糖



沾裹特細砂糖或糖粉

5.軟糖成品可用糖果袋、玻璃罐或塑膠罐包裝，檢測其水活性0.70~0.74、可溶性固形物74~75°Brix，配方糖酸比則須大於65，凝膠狀況較佳，並能維持口感及品質。



以果肉(左)及添加假種皮(右)為原料製成之木蘼果法式軟糖




木蘼果法式軟糖成品包裝