



# マカダミア ブラウニー

マカダミア  
カーネルスタイル

5 & 6  
スタイル



コンセプト  
ブラウニー



蒸し調理適度  
適切



調理時間  
長い



ナッツの加熱調理  
なし



生/ロースト  
ロースト



シェルフ ライフ  
短期、中期、長期



加工方法  
焼成



ナッツ推奨使用率 (%)  
スタイル 5 10-14%  
スタイル 6 8-12%

マカダミア ブラウニー

マカダミア ブラウニーは、濃厚なチョコレートとナッツのバター風味の滑らかな食感を組み合わせ、クラシックなブラウニーをプレミアムにアレンジしました。マカダミアのクリーミーでまろやかな風味は、濃厚なココアとほどよく調和し、バランスの取れたコントラストが美味しさを引き立てます。ほのかなナッツの噛み応えとやわらかで贅沢さにあふれたこのブラウニーは、チョコレートにこだわる方にも、さらにおいしさを求める方にもお楽しみいただけます。

ブラウニーに対する適切なマカダミアの比率は、風味と食感の調和を創り上げる重要な要素です。ほのかなエスプレッソ、塩漬けメープルやフリーズドライのストロベリー、砂糖漬けジンジャーを加えるなど、独創的なバリエーションはよりブラウニーを多様に表現します。このような小さいながらもインパクトのある材料を組み合わせることで、日常の慣れ親しんだテイストを超え、満足のいく質の高いおやつを求める消費者にアピールできます。

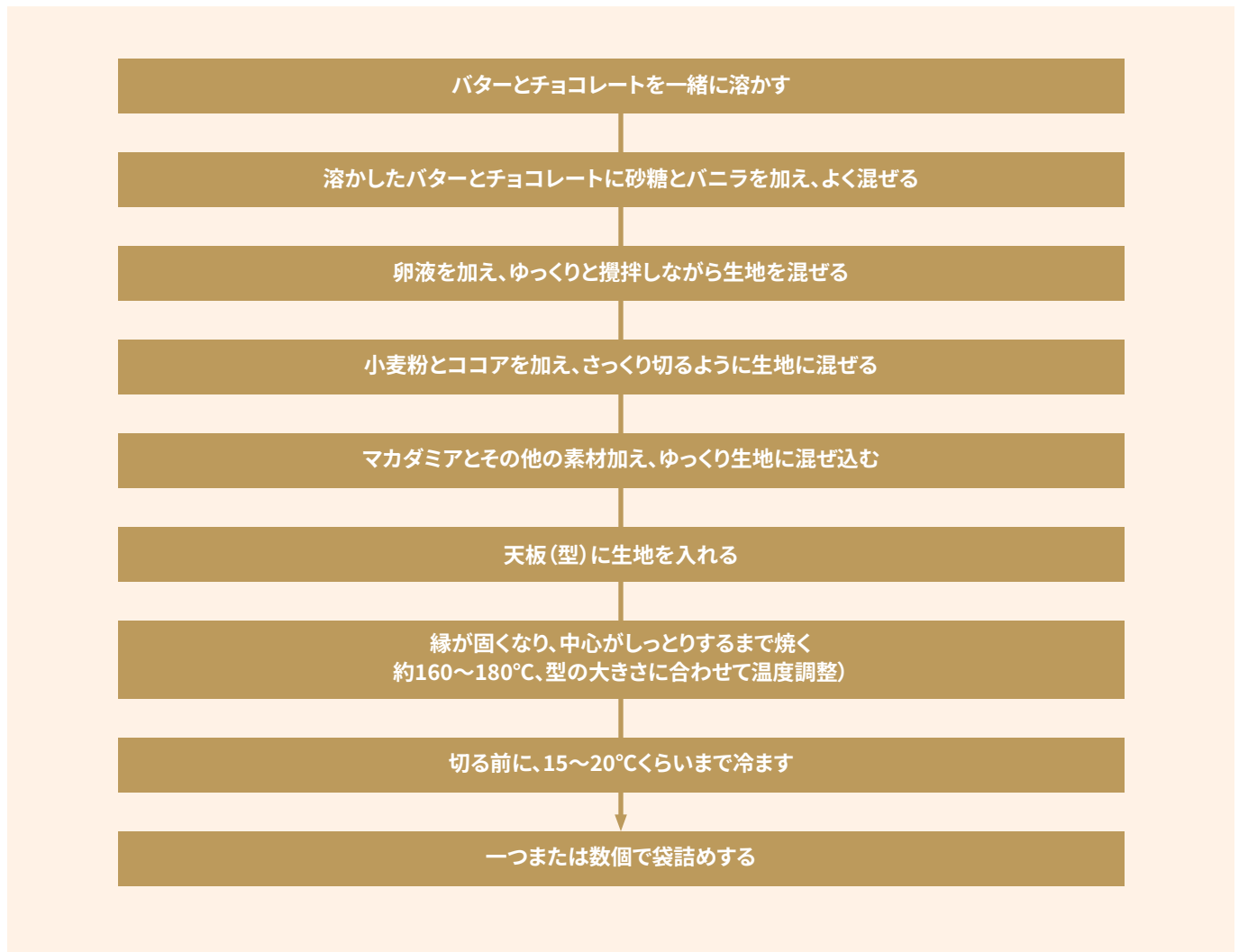
本ガイドに記載されている推奨事項は、湿った生地にマカダミアを含み、焼成中に表面の素材が乾式加熱にさらせられる場合に適応します。



配合

|             |                             | 加算率 (%)        |                          |                            |
|-------------|-----------------------------|----------------|--------------------------|----------------------------|
| ● 基本レシピ     | ● バリエーション                   | マカダミア<br>ブラウニー | マカダミア &<br>ショウガ<br>ブラウニー | マカダミア &<br>ストロベリー<br>ブラウニー |
| 原料          | 説明                          |                |                          |                            |
| ダーク チョコレート  | 焼き菓子用 プリミウムグレード チャンク        | 16.80          | 15.10                    | 16.20                      |
| バター         | 無塩バター                       | 22.40          | 20.10                    | 21.60                      |
| 卵           | 低温殺菌全卵液                     | 12.30          | 11.10                    | 11.90                      |
| 砂糖          | 三温糖                         | 20.10          | 18.10                    | 19.50                      |
| 小麦粉         | 中力粉                         | 13.20          | 11.90                    | 12.80                      |
| バニラ エクストラクト | 抽出液                         | 0.20           | 0.20                     | 0.20                       |
| マカダミア       | スタイル 5、ロースト                 | 11.20          | 10.00                    | 10.90                      |
| 塩           | 料理用ファインソルト                  | 0.20           | 0.20                     | 0.20                       |
| ココア パウダー    | ダークココアパウダー、<br>10-12% ココア 脂 | 3.60           | 3.20                     | 3.50                       |
| イチゴ         | フリーズドライ<br>各10 mm サイズ       | -              | -                        | 3.20                       |
| ショウガ        | 砂糖漬け、各5-10 mm サイズ           | -              | 10.10                    | -                          |
| 合計          |                             | 100.00         | 100.00                   | 100.00                     |

## 加工工程表



### シェルフライフ

- **シェルフライフ (短期)** : プレミアム品質。密閉包装で20～25℃保存した場合、5日間。または-18℃ 以下で保存し解凍した場合、最長6か月間。
- **シェルフライフ (中期)** : 水分活性0.65以下、適切にバリア包装され、20～25℃で保存された場合、最長3か月間。
- **シェルフライフ (長期)** : 水分活性0.65以下、保存料添加、適切にバリア包装され、20～25℃で保存された場合、最長6か月間。



注：提示されたガイドラインはすべて調査目的であり、提供された製剤、包装および工程に関連する、達成可能な製品保存期間に関する指標データである。市販の製造業者は、その製造業者固有の装置および操作条件を用いて、製品の保存可能期間および処理パラメータを検証する責任を負うものとする

## マカダミア推奨サイズ

- **プレミアム ブラウニー:** ロースト マカダミア スタイル5。ローストしたカーネルの使用は、湿ったブラウニー生地内でカリッとした食感が保たれるうえ、風味に深みが増す。
- **スタンダード ブラウニーまたは一口サイズ:** マカダミア スタイル6、ロースト。粒を小さくすることで、好みの歯ごたえを保ちながら、マカダミアが感じられる十分な分量となる。

## マカダミア推奨使用分量

- **プレミアム ブラウニー:** マカダミア スタイル5を10～14%配合で、均一な歯ごたえが得られ、全体的な食感が向上、プレミアムな食感が楽しめる。
- **スタンダード ブラウニーまたは一口サイズ:** マカダミア スタイル6を8～12%配合で、ひとくちごとに歯ごたえと満足感のある食感が保たれる。

## マカダミアの扱いと評価

- ローストしたカーネルを使用することで、湿った生地に練りこみ直接熱にさらされないにもかかわらず、焼成中もしっかりとしたナッツの食感を維持することができる。
- 推奨されるスタイル5よりもサイズの大きいスタイルを使用する場合、切りにくく、ナッツの分布が均等にならないため、マカダミアが入ってない一口がありうる。

## 製造上検討事項

- 混ぜる時間の最適化が重要。混ぜ過ぎは余分な空気が入り、ケーキのような食感になる。混ぜ方が不十分の場合、材料がうまく混ざらず、ブラウニーの食感が不均一になる。
- 生地を型に移す際、マカダミアが混ぜた生地に完全に沈んでいることを確認すること。こうすることで、均一に火が通り、カーネルに火が入りすぎるリスクを軽減することができる。
- 美しく切り分け、マカダミアがブラウニーから落ちるのを防ぐため、切る前にブラウニーが15～20℃まで完全に冷めていることを確認する。

## 代替フレイバー案

- マカダミア ブラウニー フリーズドライフルーツ（ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリー）
- マカダミア ブラウニー 砂糖漬けフルーツ入り（ジンジャー、オレンジ、チェリー）
- マカダミア ブラウニー アロマ・スパイス入り（シナモン、カルダモン、チリ）
- マカダミア ブラウニー エスプレッソ風味
- キャラメルシロップ入りマカダミア ブラウニー

## 法令順守コンプライアンスチェック

記載されているすべての原材料はオーストラリア国内では推奨レベルかつ使用可能です。ご自身の国内に関連する規制基準をご確認いただき、遵守し、必要に応じて使用される原材料を調整ください。



### マカダミアサプライヤーをお探しですか？

オーストラリアのマカダミアサプライヤーディレクトリをご覧ください  
[trade.australian-macadamias.org/ja/suppliers/](https://trade.australian-macadamias.org/ja/suppliers/)

### 次のマカダミア製品について、より詳しいテクニカルサポートをご希望ですか？

オーストラリア マカダミア テクニカルガイドラインをダウンロードください  
[trade.australian-macadamias.org/ja/technical-resources/technical-guide/](https://trade.australian-macadamias.org/ja/technical-resources/technical-guide/)