



마카다미아 브라우니

커널(껍질을 벗긴
마카다미아) 스타일

스타일 스타일
5 또는 6



제품 유형
브라우니



찜 방식 조리 적합 여부
적합



조리 시간
깊



너트의 열 노출
노출 없음



생/로스팅 마카다미아
로스팅 마카다미아 사용



유통 기한
단기, 중기, 장기



가공 방식
베이킹



마카다미아 너트 권장함량(%)
커널 스타일 5를 사용하는 경우:
10~14%
커널 스타일 6을 사용하는 경우
8~12%

마카다미아 브라우니

마카다미아 브라우니는 진하고 쫄득한 초콜릿과 버터 향 가득한 마카다미아 너트의 부드러우면서도 오독한 식감의 조화를 통해 클래식한 브라우니에 프리미엄의 품격을 더해 준다. 마카다미아의 크림미하고 그윽한 풍미는 농후한 코코아와 자연스럽게 어우러져 균형 잡힌 대비를 이루어 한 단계 높은 맛의 경험을 선사한다. 그 결과, 부드러움으로 입맛을 사로잡는 간식에 은은한 견과류의 씹는 재미가 더해지면서 초콜릿 본연의 맛을 선호하는 사람들과 더욱 특별한 미식을 추구하는 이들을 모두 사로잡는 디저트가 탄생하게 된다.

적절한 너트 함량을 맞추는 것이 마카다미아 브라우니의 풍미와 식감의 조화를 실현하기 위한 핵심 요소이다. 창의성을 발휘하여 약간의 에스프레소나 가열 메이플 시럽, 또는 동결 건조 딸기나 생강 설탕절임 등을 첨가한다면 더욱 복합적인 맛을 낼 수 있다. 소소하면서도 강렬한 인상을 주는 이러한 재료를 추가함으로써 한 단계 높은 수준의 친근함, 즉 평범함을 넘어 편안하면서도 품격 높은 간식을 추구하는 소비자의 욕구에 부응할 수 있다.

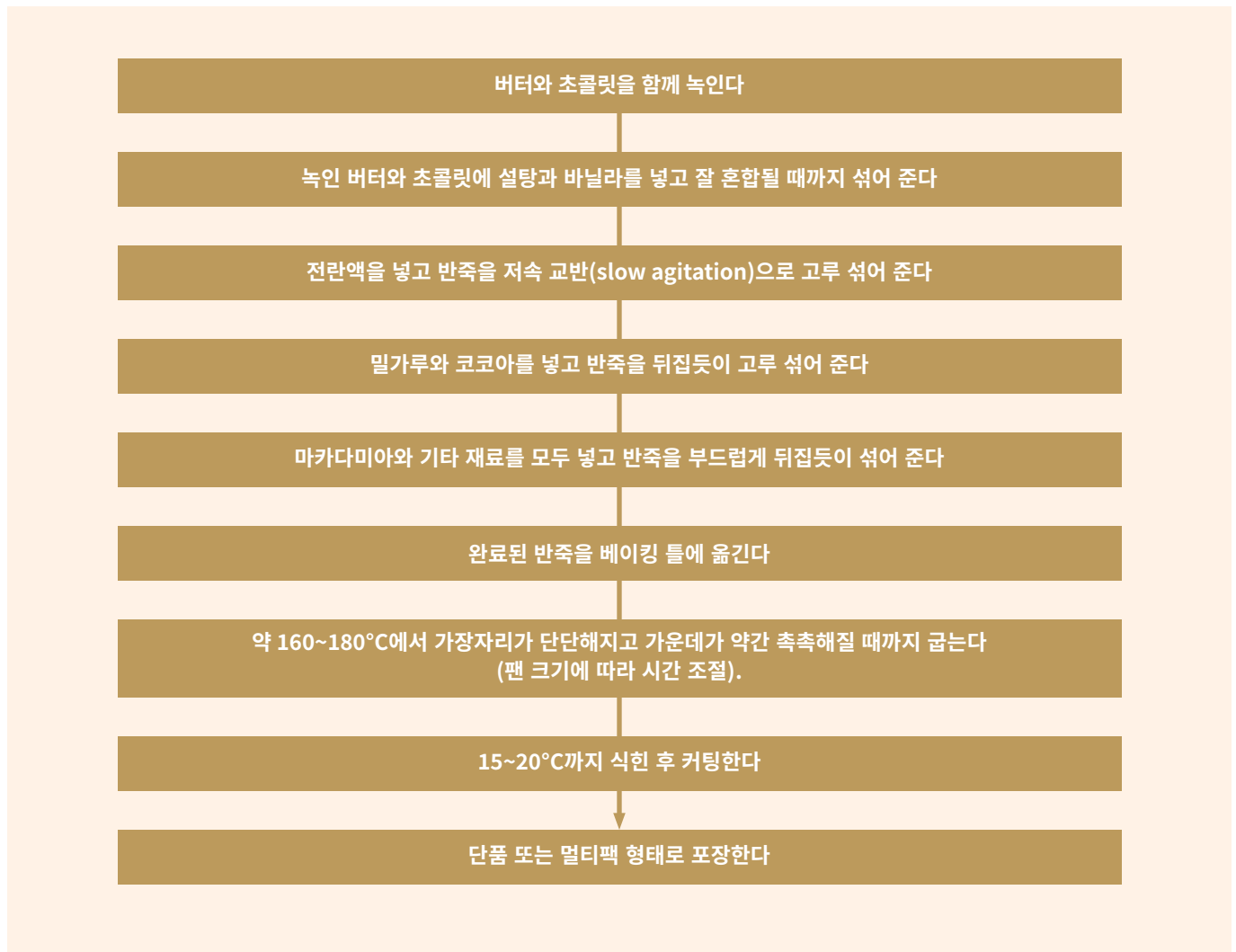
본 마카다미아 활용 가이드에서 제시된 권장 사항은 촉촉한 반죽에 마카다미아 조각이 함유되어 베이킹 과정 중 일부 조각이 표면에서 건조한 열에 노출되는 제품에 적용된다.



배합표

		배합 비율(%)		
		마카다미아 브라우니	마카다미아&생강 브라우니	마카다미아&딸기 브라우니
● 기본 레시피	● 변형 레시피			
재료	설명			
다크 초콜릿	베이킹용 프리미엄 등급 초콜릿 청크	16.80	15.10	16.20
버터	무염 버터	22.40	20.10	21.60
계란	저온살균 전란액	12.30	11.10	11.90
설탕	황설탕	20.10	18.10	19.50
밀가루	중력분	13.20	11.90	12.80
바닐라 추출물	액상 추출물	0.20	0.20	0.20
마카다미아	로스팅 마카다미아(커널스타일 5)	11.20	10.00	10.90
소금	가는 소금(요리용)	0.20	0.20	0.20
코코아 파우더	다크 코코아 파우더(코코아 지방 함량 10~12%)	3.60	3.20	3.50
딸기 조각	동결 건조 딸기 (5~10mm 크기 조각)	-	-	3.20
생강	설탕절임 생강 (5~10mm 크기 조각)	-	10.10	-
총계		100.00	100.00	100.00

공정 흐름도



유통기한

- **단기 유통 기한:** 프리미엄 품질을 원하는 경우에 해당한다. 20~25°C에서 밀폐 용기에 보관 시 최장 5일. -18°C 이하에서 보관하고 필요시 해동하여 사용하는 경우 최장 6개월.
- **중기 유통 기한:** 수분 활성도 0.65 미만인 경우에 해당한다. 적절하게 밀폐 포장하여 20~25°C에서 보관 시 최장 3개월.
- **장기 유통 기한:** 수분 활성도 0.65 미만이며 보존제가 첨가된 경우에 해당한다. 적절하게 밀폐 포장하여 20~25°C에서 보관 시 최장 6개월.



참고: 본 가이드 상의 모든 지침은 연구 목적으로 제시되는 것이며, 제시된 배합표, 포장 및 공정에 따라 실현 가능한 유통 기한에 관한 잠정적인 데이터를 제공한다. 제조 사업자는 자체 장비 및 운영 여건에 따라 제품의 유통 기한 및 공정 변수를 검증할 책임이 있다.

재료로 권장되는 마카다미아 형태

- **프리미엄 브라우니:** 로스팅 마카다미아(스타일 5) - 로스팅 커널을 사용하면 촉촉한 브라우니 반죽 속에서도 오독한 식감이 유지될 뿐 아니라 로스팅 마카다미아로 더욱 깊은 풍미를 즐길 수 있다.
- **일반 브라우니 또는 한입 크기 브라우니(brownie bites):** 로스팅 마카다미아(스타일 6) - 더 작은 크기의 커널을 사용하여 오독한 식감은 원하는 수준으로 유지하면서 마카다미아 함량은 낮출 수 있다.

마카다미아 권장함량

- **프리미엄 브라우니:** 커널 스타일 5 크기 마카다미아를 10~14% 첨가하면 오도독한 씹는 맛을 주는 동시에 전반적인 식감을 끌어올려 프리미엄급의 미식 경험을 실현할 수 있다.
- **일반 브라우니 또는 한입 크기 브라우니:** 커널 스타일 6 크기 마카다미아를 8~12% 첨가하면 오도독한 씹는 맛과 만족스러운 식감을 각 브라우니 조각에 균일하게 구현할 수 있다.

양질의 제품을 위한 마카다미아 취급법 및 주의사항

- 로스팅 커널을 사용하는 경우, 마카다미아 너트가 촉촉한 반죽 속에 묻혀 있어 전체 베이킹 과정에서 열에 직접 노출되지 않음에도 원하는 수준의 오독한 식감을 유지하는 데 도움이 된다.
- 권장되는 수준(커널 스타일 5)보다 큰 스타일의 마카다미아를 사용하는 경우 제품을 깔끔하게 커팅하기 어렵게 되고, 그 결과 브라우니 조각의 크기 또는 조각별 너트 함량이 불균일하게 되며 마카다미아가 들어있지 않는 조각도 일부 발생할 수 있다.

제조 시 고려사항

- 재료 혼합 시간 최적화가 대단히 중요하다. 혼합 시간이 너무 길어지면 반죽에 공기가 과도하게 유입되어 케이크 같은 식감이 될 수 있고, 너무 짧으면 재료가 제대로 섞이지 않아 브라우니 식감이 고르지 않게 될 수 있다.
- 반죽을 베이킹 틀로 옮길 때 마카다미아가 반죽 표면 아래로 완전히 묻히도록 해야 한다. 이러한 조치는 균일한 조리가 이뤄지도록 하는 동시에, 커널이 과도하게 익는 위험을 줄여준다.
- 브라우니를 깔끔한 조각으로 커팅하고 그 과정에서 마카다미아가 떨어져 나가지 않도록 하려면 커팅 전에 제품을 15~20°C까지 완전히 식혀야 한다.

다양한 재료를 추가한 응용 제품

- 동결 건조 과일(딸기, 라즈베리, 블루베리)이 추가된 마카다미아 브라우니
- 설탕절임 과일(생강, 오렌지, 체리)이 추가된 마카다미아 브라우니
- 향신료(시나몬, 카다멈, 칠리)가 추가된 마카다미아 브라우니
- 에스프레소가 추가된 마카다미아 브라우니
- 캐러멜 시럽이 추가된 마카다미아 브라우니

관련 법규 준수 여부 검토

상기 제시된 모든 재료는 호주 내에서 규정된 권장량에 따른 것입니다. 특정 해외 시장의 경우, 해당 국가의 관련 규제 기준을 참조하여 법규 준수 여부를 확인하고 필요한 경우 사용 재료를 조정해 주십시오.



대량 마카다미아 공급업체를 찾고 계신가요?

아래에서 호주 마카다미아 공급업체 목록을 찾아 보세요.

trade.australian-macadamias.org/ko/suppliers/

귀사가 다음에 출시할 마카다미아 제품에 관한 추가 기술 지원이 필요하신가요?

아래에서 호주 마카다미아 협회 테크니컬 가이드를 다운로드하세요.

trade.australian-macadamias.org/ko/technical-resources/technical-guide/