



マカダミアと ホワイトチョコレートクッキー

マカダミアカーネル
スタイル

4S or 5



コンセプト
クッキー



蒸し調理適度
不適切



調理時間
短い



ナッツの加熱調理
部分的



生/ロースト
生 またはロースト



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 (%)
10-14% (style 5) or
15-18% (style 4S)

マカダミアとホワイトチョコレートクッキー

ホワイトチョコレートとマカダミアの組み合わせは、素材のコントラストを引き立てる誰もが好きな組み合わせです。マカダミアのバターのような豊かな風味と、滑らかで歯ごたえのある食感がホワイトチョコレートのクリーミーで甘い風味とマッチします。マカダミアの自然なナッツの風味を保ちながら、贅沢なひねりを加えたバランスよい風味を作り出します。この味覚と食感のハーモニーは、プレミアム感と親しみやすさを感じさせ、幅広い嗜好に訴求できます。

ホワイトチョコレートとマカダミアの組み合わせは、消費者の期待に添うことが大切です。それには、ひと口ごとにマカダミアがしっかりと含まれ、食感とクリーミーなバランスを保つことです。さらに、シーソルト、フルーツ、メープルシロップなど、代替または補完的な原材料を加えることで、製品力を高め、差別化ポイントを強調し、プレミアム化することができます。これらのバリエーションは、消費者を驚かせ、競争の激しい市場で、よりユニークで洗練されたお菓子を求める人々にアピールすることができるでしょう。

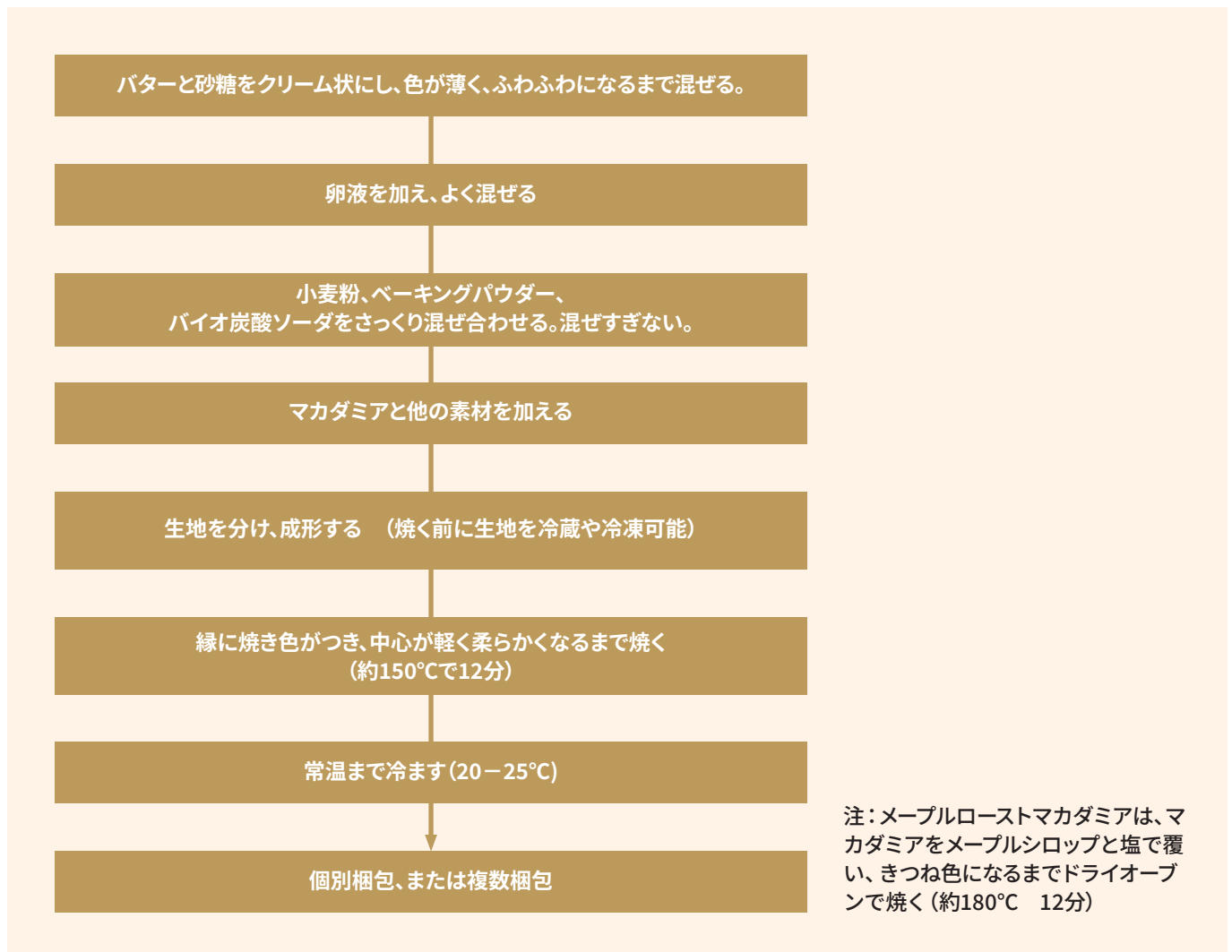
本ガイドに記載されている推奨事項は、焼成中にマカダミアが表面に露出するようなクッキーの製造工程であれば、中程度の熱と短い調理時間で行う場合に適用されます。



配合

		加算率 (%)		
		マカダミア & ホワイトチョコレート		
		マカダミア&マンゴー		
		メープルロースト&ホワイトチョコレート		
原料	詳細			
バター	無塩バター	17.00	18.80	16.00
砂糖1	三温糖	8.20	9.00	8.20
砂糖 2	業務用白砂糖	8.20	9.00	8.20
卵	低温殺菌全液卵	7.50	8.30	7.50
小麦粉	中力粉	34.00	37.50	33.00
炭酸水素ナトリウム	プレミアムグレード、サラサラしたもの	0.40	0.50	0.40
ベーキングパウダー	プレミアムグレード、サラサラしたもの	0.10	0.10	0.10
マカダミア	スタイル 5 (生かローストか)	12.30	13.60	12.30
ホワイト チョコレートチップ	焼成用 プレミアムグレード	12.30	-	12.00
マンゴー	フリーズドライ	-	3.20	-
塩	ファインクッキングソルト	-	-	0.30
メープルシロップ	シロップ液	-	-	2.00
合計		100.00	100.00	100.00

加工工程表



シェルフライフ

1. ベイクドクッキー

- ・ **シェルフライフ（短期）**：密閉包装で20～25℃に保存した場合、最長7日間。
- ・ **シェルフライフ（中期）**：中程度の賞味期限：水分活性が0.65以下、適切なバリア包装で20～25℃で保存した場合、最長3ヶ月。
- ・ **シェルフライフ（長期）**：長期保存可能：水分活性0.65以下、防腐剤添加、適切なバリア包装で20-25℃、最長6ヶ月間保存可能。

2. クッキー生地

- ・ 密閉梱包で1～5℃で保存した場合、最長5日間。
- ・ 密閉梱包で-18℃以下に穂保存した場合、最長6か月。



注：提示されたガイドラインはすべて研究目的であり、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

- 生かロースト：マカダミアカーネルを焼く過程で自然にローストされるため、生かローストかは好み次第。ローストしたカーネルは、マカダミアの歯ごたえと焼成中の色味に影響する。
- 30～45gサイズのクッキーには、スタイル5が理想的。それ以上の大きさには、スタイル4Sを推奨。

マカダミア推奨使用分量

- スタイル5を10～14%配合すると、クッキー全体に一貫した歯ごたえがあり、30～45gサイズ製品は食感を満たす。
- スタイル4Sの配合を15～18%にすると、大きめのクッキーでも安定した歯ごたえが得られる

マカダミアの扱いと評価

- 焼成工程で効果的にカーネルがローストされ、独特のカリッとした食感が生まれる。
- ブルーベリーやラズベリーのような色の濃い果物は、焼成中に色が濃くなる傾向があり、クッキーのきつね色を損ない、マカダミアが見えにくい可能性がある。
- マカダミアを焼く前に、メープルや蜂蜜などの甘いシロップでコーティングすると、サクサク感が増し、風味も強くなる



製造上検討事項

- 指定された原料追加順に従うことで、自動ブレンドが使用可能。
- 工程でデデポジッターを使用する場合、デポジッターとの活用を最適化するため生地粘度を調整すること。さらに、加工業者はデポジッターの設定を確認し、マカダミアのサイズが適切か確認必要。必要であれば、より小さいサイズのマカダミアを代用するとよい。
- 工程中に発生する機械熱の量によっては、小分けして成形する前に生地を冷やす必要がある。
- カリカリ感、またはモチモチなど求める食感に応じて、焼き時間と温度を調整すること。
- 作りたて生地、冷蔵生地、冷凍生地、いずれの場合も、品質に顕著な違いは見られない。
- フリーズドライ・フルーツは、焼成中に水分が戻るため、ドライ・フルーツに比べると口当たりが良い。ドライ・フルーツは焼くと噛み応えがある。
- ホワイト・チョコレートとは対照的に、オルタナティブチョコレートチップを使用すると、風味が際立つ。ルビー色のチョコレートチップは、焼き上がり褐色になる傾向があり、クッキーの風味や視覚的にプラスに働かない。

代替フレイバー案

- マカダミア、キャラメル、ミルクまたはダークチョコチップ
- マカダミアとフリーズドライフルーツ（マンゴー、パイナップルなど）
- コーティングされたマカダミア（メープルシロップと塩、はちみつとバニラ、など）

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/

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/