



マカダミア クランブル

マカダミア
カーネル スタイル

4S^{or} 5
または



コンセプト
クランブル



蒸し調理適合性
なし



調理時間
短い



ナッツの熱処理
全体的



生/ロースト
生



シェルフライフ
短い&長い



加工工程
焼成



ナッツ推奨使用率 (%)
スタイル5 13-20%または
スタイル4S 16-23%

マカダミア クランブル

アカダミアクランブルと煮詰めたフルーツの組み合わせは、人気のデザートを洗練されたスタイルで表現した一品です。優しく煮込んだフルーツの柔らかな甘さと、ローストしたマカダミアのバターのような風味と食感が溶け込んだ黄金色のクランブルが調和しています。

マカダミアの自然な豊かな風味と滑らかな食感は、フルーツの風味を損なうことなく引き立て、酸味と甘味、柔らかさとカリッとした食感のバランスの取れたコントラストを生み出します。トッピングはオープンでじっくりキャラメリゼされ、口の中で溶けるような繊細な食感となり、下層の鮮やかでありながら温かみのあるフルーツ層と調和します。

このデザートの特徴は、風味と食感のバランスです。軽いはちみつかけ、シナモンのひとつり、またはトーストしたココナッツを加えることで、馴染みある味わいに深みと層を加え、より複雑な味わいを求める消費者層にアピールします。馴染みのある定番の新たな一面として、このクランブルはデザートメニュー、季節限定商品、プレミアムな既製品に深みと独自性を加えます。

このガイド内の推奨事項は、マカダミアナッツの粒をバターでたっぷりコーティングし、焼成中に乾燥熱にさらされながら、同時に湿った果物と接触するマカダミアクランブルタイプのレシピに適用されます。

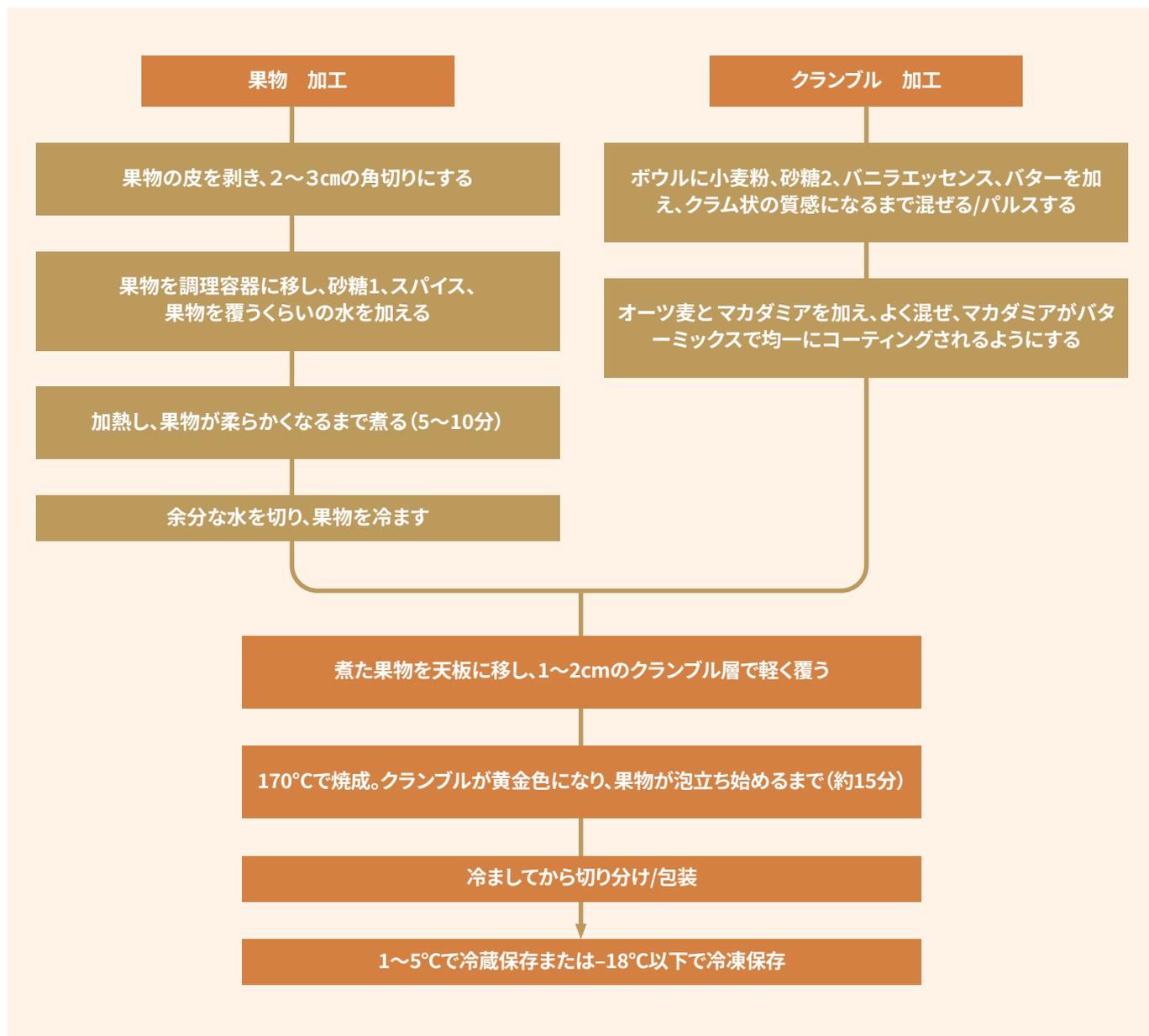


配合

加算率(%)

原料	詳細	煮リンゴとマカダミアクランブル	桃とラズベリー煮とマカダミアクランブル
りんご	グラニースミスなどの種類 皮を剥き、各2〜3cmに角切り	62.80	-
桃	皮を剥き、各2〜3cmに角切り	-	43.80
ラズベリー	フレッシュまたは冷凍	-	25.00
砂糖 1	三温糖	6.00	1.00
シナモン	シナモンパウダー	1.00	-
オーツ	ロールドオーツ	8.70	8.70
砂糖2	三温糖	4.50	4.50
小麦粉	中力粉	4.20	4.20
バター	無塩バター	8.10	8.10
マカダミア	生、スタイル5	4.50	4.50
バニラエッセンス	バニラエッセンス液	0.20	0.20
合計		100.00	100.00

加工工程表



シェルフライフ

- **冷蔵:** 1~5°Cの冷蔵環境で保存した場合、最長7日間。
- **冷凍:** -18°C以下の冷凍庫で保存した場合、最長9ヶ月。



注意：ここに示されるすべてのガイドラインは研究目的であり、提供された配合、包装、プロセスに基づく製品の保存期間に関する目安のデータを提供します。商業メーカーは、自社の設備と運転条件を使用し、製品の保存期間と加工パラメーターを検証する責任があります。

マカダミア推奨サイズ

- **スタイル5生**: クラムトッピングにマカダミアカーネルが見えるため、調理過程でカーネルをうまくローストさせると、特徴的なカリッとした食感と見たため魅力的になる。
- **スタイル4S生**: マカダミアの配合をさらに強調したい場合に使用。

マカダミア推奨使用分量

- 生のスタイル5マカダミアの配合率を製品総重量の4~6%またはクランブルの13~20%に設定すると、クランブル全体にカリッとした食感になり、一口ごとに満足感のある食感となる。
- スタイル4S生のマカダミアを、総製品重量の5~7%またはクランブルの16~23%の割合で配合すると、全体に一貫したカリッとした食感となり、一口ごとに製品全体の食体験を向上させる。

マカダミアの扱いと評価

- 生のマカダミアは、調理過程で熱に直接さらされるため、すでにローストされたマカダミアよりも適している。
- 調理中に湿った果物に触れたマカダミアは、ややロースト感が弱いものの、依然としてカリッとした食感を維持する。

製造上検討事項

- バターを合わせた生地を脂肪分でマカダミアを十分にコーティングすることは、焼成時に焦げるリスクを大幅に軽減する。これは保護バリアとして機能し、熱の均一な分布を促進し、カーネル過熱や焦げを防ぐ役割を果たす。
- クランブル層の厚さは、適切な食感を維持するには重要な要素。1cm未満の薄い層はフルーツが表面化する可能性があり、クランブルのサクサクした食感の形成を妨げる。中程度の厚さ(1~2cm)は、サクサク感と食感の最適なバランスを提供し、より厚い層(2cm超)はマカダミアが直接熱に触れないため、ローストが不十分になり、柔らかくサクサク感が少ない食感になる。

代替フレーバー案

- マカダミアクランブルとその他のフルーツ - 梨、プラム、ブラックベリー、またはルバーブ
- マカダミアクランブルとチョコレートチップ、スパイス、またはココナッツ

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/