



마카다미아 크럼블

커널(껍질을 벗긴
마카다미아) 스타일

스낵용 -> 스타일 스낵용 -> 스타일

4S 또는 5



제품 유형
크럼블



찜 방식 조리 적합 여부
부적합



조리 시간
짧음



너트의 열 노출
완전 노출



생/로스팅 마카다미아
생 마카다미아 사용



유통기한
단기, 장기



가공 방식
베이킹



마카다미아 너트 권장함량(%)
크럼(crumb)에 커널 스타일 5
마카다미아를 사용할 경우에는 13~20%
커널 스타일 4S 마카다미아를 사용할
경우에는 16~23%

마카다미아 크럼블

졸인 과일을 곁들인 마카다미아 크럼블은 인기 디저트 메뉴를 더욱 세련되게 재해석한 제품으로서, 은은하게 익힌 과일의 부드러운 달콤함과 로스팅 마카다미아의 버터 향 가득한 풍미와 식감을 품은 황금빛 크럼블이 조화롭게 어우러진다.

마카다미아 본연의 깊은 풍미와 부드러우면서도 바삭한 식감은 과일의 맛을 해치지 않으면서 그 풍미를 한층 끌어올린다. 동시에 새콤함과 달콤함, 부드러움과 오독오독함의 균형 잡힌 대비를 선사한다. 크럼블의 토포는 오븐 조리 과정에서 부드럽게 캐러멜화됨으로써 입에서 부드럽게 녹아내리는 섬세한 식감을 형성하며, 그 아래에 깔린 과일 층의 상큼하면서도 포근한 맛과 잘 어우러진다.

마카다미아 크럼블의 차별화된 매력은 바로 맛과 식감의 균형이다. 꿀을 살짝 뿌리거나, 시나몬 가루를 조금 더하거나, 구운 코코넛을 약간 더 얹어 주면, 풍미가 한층 더 깊어지며, 친숙하면서도 보다 다채로운 맛을 추구하는 소비자의 마음을 사로잡을 수 있다. 익히 잘 알려진 인기 메뉴에 섬세한 차별화를 가미한 마카다미아 크럼블은 디저트 메뉴, 시즌 한정 제품, 프리미엄 간편식 제품에 깊이와 특별함을 더해준다.

본 마카다미아 활용 가이드에서 제시된 권장 사항은 버터로 듬뿍 코팅된 마카다미아 조각이 베이킹 과정에서 건조한 열에 노출되는 동시에 촉촉한 과일과도 접촉하는 마카다미아 크럼블 유형의 조리법에 적용된다.

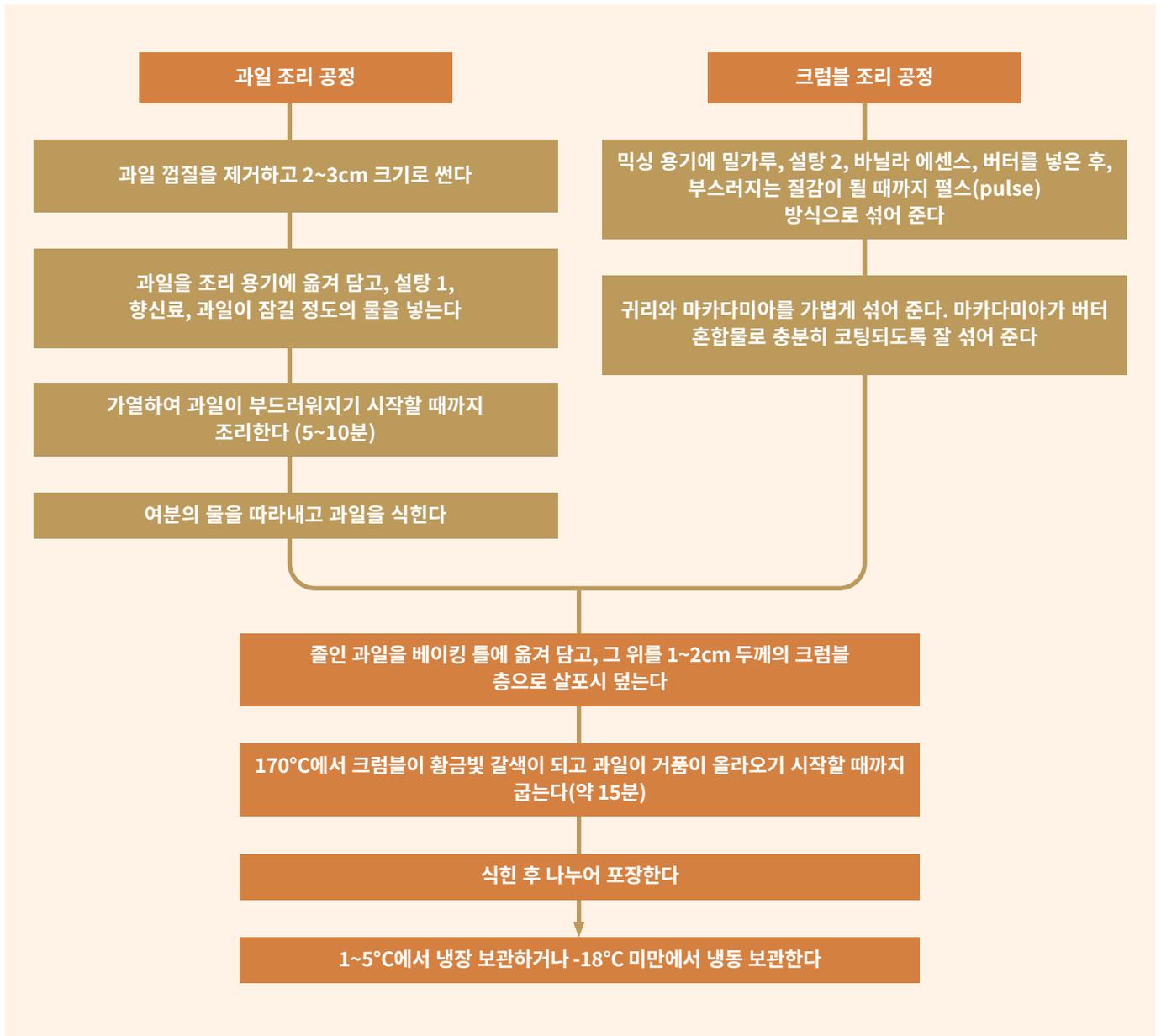


배합표

배합 비율(%)

재료	설명	배합 비율(%)	
		졸인 사과를 곁들인 마카다미아 크럼블	졸인 복숭아와 라즈베리를 곁들인 마카다미아 크럼블
사과	껍질을 벗기고 2~3 cm 크기로 썬 것. 그래니 스미스(Granny Smith) 또는 유사 품종	62.80	-
복숭아	껍질을 벗기고 2~3 cm 크기로 썬 것	-	43.80
라즈베리	통 라즈베리(생과일 또는 냉동과일)	-	25.00
설탕 1	황설탕	6.00	1.00
시나몬	시나몬 분말	1.00	-
귀리	압착 귀리	8.70	8.70
설탕 2	황설탕	4.50	4.50
밀가루	중력분	4.20	4.20
버터	무염 버터	8.10	8.10
마카다미아	생 마카다미아(커널 스타일 5)	4.50	4.50
바닐라 에센스	액상 바닐라 추출물	0.20	0.20
총계		100.00	100.00

공정 흐름도



유통 기한

- **신선 상태:** 1~5°C 환경에서 냉장 보관 시 최장 7일.
- **냉동 상태:** -18°C 미만에서 냉동 보관 시 최장 9개월



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

- **생 마카다미아 (커널 스타일 5):** 크럼블 토핑에 커널이 노출되어 조리 과정에서 효과적으로 로스팅되며, 그 결과 마카다미아 특유의 오독오독한 씹는 맛이 살아나는 동시에 시각적인 매력도 선사한다.
- **생 마카다미아 (스타일 4S):** 크럼블에 마카다미아가 포함되어있음을 더욱 시각적으로 돋보이게 하고 싶을 때 사용한다.

마카다미아 권장함량

- 생 마카다미아(커널 스타일 5)를 총 제품 중량의 4~6% 또는 크럼블의 13~20% 비중이 되도록 첨가하면 오독오독한 맛을 크럼블 전체에 구현하여 한 입 먹을 때마다 만족스러운 식감을 느낄 수 있다.
- 생 마카다미아(커널 스타일 4S)를 총 제품 중량의 5~7% 또는 크럼블의 16~23% 비중이 되도록 첨가하면 오독오독한 맛을 크럼블 전체에 구현하여 씹을 때마다 느껴지는 전반적인 식감이 한층 더 살아난다.

양질의 제품을 위한 마카다미아 취급법 및 주의사항

- 커널이 조리 과정에서 열에 직접 노출되어 충분히 로스팅된다는 점을 감안할 때 로스팅 마카다미아보다 생 마카다미아가 더 적합하다.
- 조리 과정에서 촉촉한 과일과 접촉하는 마카다미아는 상대적으로 약간 덜 로스팅되지만 오독오독한 씹는 맛은 그대로 유지된다.

제조 시 고려사항

- 마카다미아를 버터 혼합물의 지방 성분으로 완전히 코팅하면 베이킹 과정에서 타는 위험을 크게 줄일 수 있다. 이러한 지방층은 보호막 역할을 하여 열이 고르게 퍼지도록 하고 마카다미아 커널이 과도하게 익거나 타는 상황의 발생을 최소한으로 줄여 준다.
- 원하는 식감을 얻기 위해서는 크럼블 층의 두께가 대단히 중요하다. 크럼블 층이 1cm보다 얇으면 과일이 과도하게 외부로 노출되어 크럼블 특유의 바삭한 식감이 형성되기 어렵다.. 크럼블 층을 적당한 두께(1~2cm)로 할 경우 오독한 맛과 식감의 균형을 최적화할 수 있으나, 2cm보다 두꺼워질 경우에는 마카다미아 커널이 열에 직접 노출되지 않는 단열(insulation) 효과로 인해 로스팅이 덜 되어 부드러우면서도 씹는 맛은 줄어드는 식감이 될 수 있다.

다양한 재료를 추가한 응용 제품

- 다른 과일을 곁들인 마카다미아 크럼블 - 배, 자두, 블랙베리, 루바브(rhubarb)
- 초콜릿 칩, 향신료 또는 코코넛을 곁들인 마카다미아 크럼블

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/