



# 마카다미아 월병

커널(껍질을 벗긴  
마카다미아) 스타일

스타일 또는  
**6 & 7**  
마카다미아 오일



제품 유형  
월병



찜 방식 조리 적합 여부  
적합



조리 시간  
깊



너트의 열 노출  
노출 없음



생/로스팅 마카다미아  
생/로스팅 마카다미아  
모두 사용



유통 기한  
단기, 중기, 장기



가공 방식  
베이킹



마카다미아 너트 권장 함량(%)  
커널: 15~35%  
마카다미아 오일: 5~10%

마카다미아 월병

월병은 널리 사랑받는 중국 전통음식으로, 중추절(中秋節) 기간 동안 가족의 화합을 기원하고 명절을 축하하기 위한 상징으로서 즐겨 먹는다. 완전함을 상징하는 원형 또는 사각형 모양이 일반적이며, 전통식 월병은 연밥(연꽃 씨) 페이스트, 팔 앙금 또는 소금에 절인 계란 노른자로 속을 채우고 황금빛 갈색을 띠는 얇은 피로 감싼다. 최근의 월병은 변화하는 입맛을 바탕으로 현대적인 풍미와 식감을 반영하는 방향으로 진화했다.

월병에 마카다미아를 더하면 독특하면서도 고급스러운 변화를 줄 수 있다. 마카다미아 특유의 크리미하면서도 버터처럼 녹아드는 풍미는 월병 속재료의 맛을 보다 다채롭게 하며, 작은 마카다미아 너트 조각을 넣어 섬세하게 씹히는 오독한 식감을 더하면 오감을 즐겁게 하는 한층 더 다채로운 경험이 완성된다. 또한 마카다미아는 제품에 프리미엄의 품격을 더하여, 고급 선물용 월병의 재료로도 매우 적합하다. 이러한 동-서양 음식 문화의 조화를 통해 월병의 전통을 존중하는 동시에 음식으로서의 잠재력과 시장성을 한층 넓혀 나갈 수 있다.

본 마카다미아 활용 가이드에서 제시된 권장 사항은 마카다미아 조각이 월병 피로 충분히 덮여 베이킹 중 열에 직접 노출되지 않는 월병 제조법에 모두 적용된다.

## 배합표

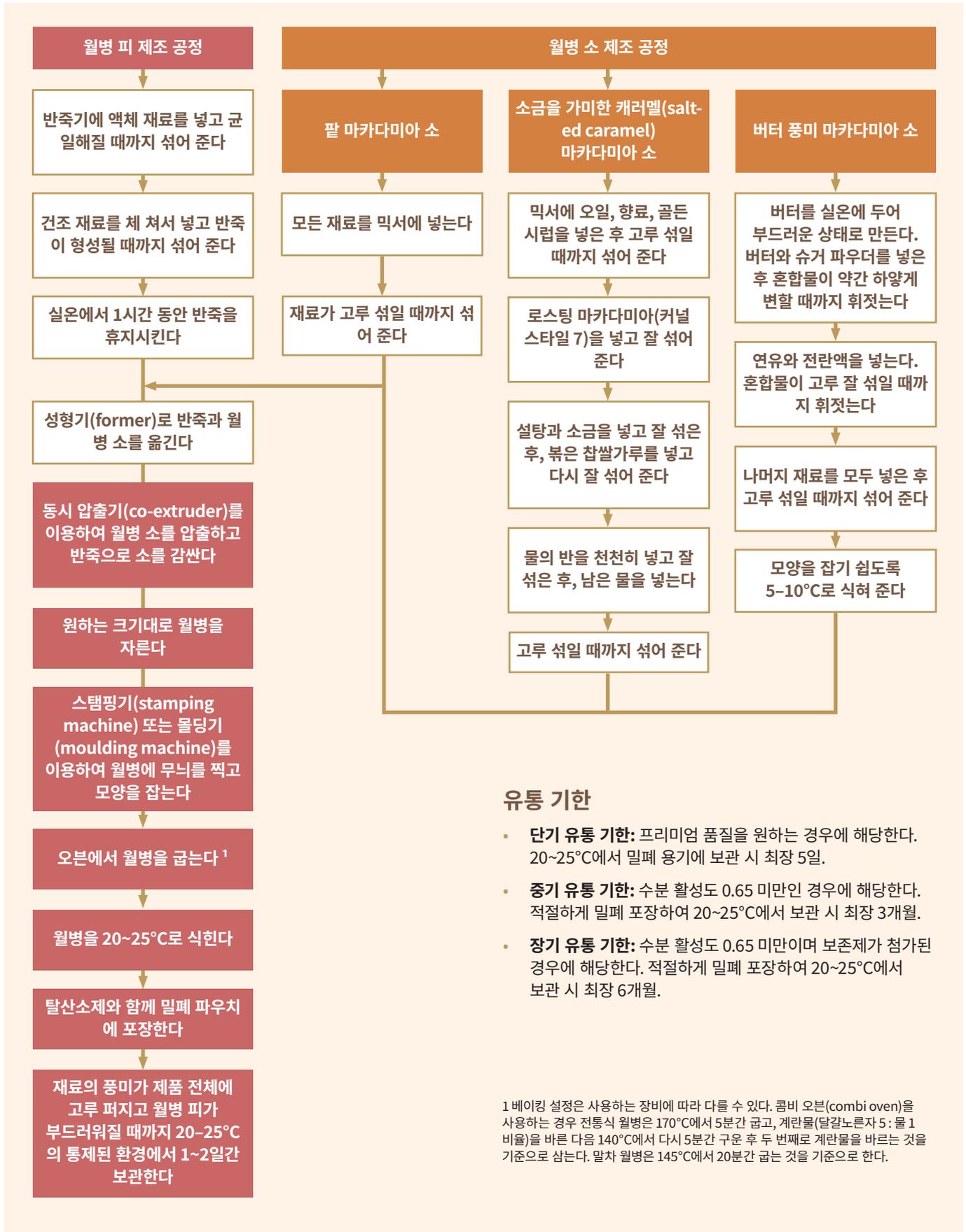
### 전통식 월병

		배합 비율(%)	
재료	설명	팔 마카다미아 소	소금을 가미한 캐러멜(salted caramel) 마카다미아 소
월병 피	골든 시럽	15.00	15.00
	오일1	6.75	6.75
	알칼리수	0.35	0.35
	밀가루	27.90	27.90
월병 소	마카다미아 1	25.00	-
	마카다미아 2	-	33.00
	오일 2	-	1.40
	소금	0.10	0.30
	팔 앙금	24.90	-
	설탕	-	1.70
	골든 시럽	-	4.80
	향료	-	0.20
	참쌀 가루	-	5.50
	물	-	3.10
<b>총계</b>		<b>100.00</b>	<b>100.00</b>

### 버터 풍미 마카다미아 소가 든 말차 월병

재료	설명	배합 비율(%)
월병 피	포도당 시럽	12.50
	물	4.00
	오일	6.80
	말차	1.00
	밀가루	25.70
월병 소	마카다미아	25.00
	버터	7.00
	설탕	8.45
	연유	1.80
	계란	2.00
	소금	0.10
	분유	3.65
	코코넛	2.00
	<b>총계</b>	

# 공정 흐름도



## 유통 기한

- **단기 유통 기한:** 프리미엄 품질을 원하는 경우에 해당한다. 20~25°C에서 밀폐 용기에 보관 시 최장 5일.
- **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.

1 베이킹 설정은 사용하는 장비에 따라 다를 수 있다. 콤비 오븐(combi oven)을 사용하는 경우 전통식 월병은 170°C에서 5분간 굽고, 계란물(달걀노른자 5 : 물 1 비율)을 바른 다음 140°C에서 다시 5분간 구운 후 두 번째로 계란물을 바르는 것을 기준으로 삼는다. 말차 월병은 145°C에서 20분간 굽는 것을 기준으로 한다.

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

### 팥 마카다미아 소가 든 전통식 월병

- 마카다미아 오일은 월병 피에 윤기나는 외관과 크리미한 맛을 내기 위해 사용된다.
- 팥소에 넣는 용도로는 커널 스타일 6과 7 모두 적합하다. 스타일 7 커널을 넣는 경우 소 안에 더 고르게 분포되어 조밀한 식감을 형성하며, 한 입 베어 물 때마다 크리미한 너트의 풍미가 빠르게 퍼져 나온다. 반면, 스타일 6 커널을 넣는 경우 소의 오독한 식감이 한층 더해진다.
- 생 마카다미아와 로스팅 마카다미아 사용 시 풍미/식감 면에서 뚜렷한 차이는 없다.

### 소금을 가미한 캐러멜(salted caramel) 마카다미아 소가 든 전통식 월병

- 마카다미아 오일은 월병 피에 윤기나는 외관과 크리미한 맛을 내기 위해 사용된다.
- 스타일 7 커널을 소에 넣는 것이 권장된다. 소의 구조를 유지하여 부서짐을 방지하는 동시에 마카다미아 조각이 들어있다는 점을 시각적으로 부각시킬 수 있기 때문이다.
- 로스팅 마카다미아는 보기 좋은 캐러멜 색상, 오독오독한 식감, 로스팅 견과류의 고소하고 농후한 풍미를 낸다는 점에서 생 마카다미아보다 더 적합한 재료이다.

### 버터 풍미 마카다미아 소가 든 말차 월병

- 마카다미아 오일은 월병 피에 윤기나는 외관과 크리미한 맛을 내기 위해 사용된다.
- 팥소에 넣는 용도로는 커널 스타일 6과 7 모두 적합하다. 스타일 7 커널을 넣는 경우 소 안에 더 고르게 분포되어 조밀한 식감을 형성하며, 한 입 베어 물 때마다 크리미한 너트의 풍미가 빠르게 퍼져 나온다. 반면, 스타일 6 커널을 넣는 경우 소의 오독한 식감이 한층 더해진다.
- 말차의 진한 녹색을 띠는 월병 피와 마카다미아가 든 얇은 흰색의 월병 소 간의 선명한 색상 대비를 더욱 부각하기 위해 로스팅 마카다미아보다 생 마카다미아를 사용하는 것이 더 바람직하다.

## 마카다미아 권장함량

- **월병 피:** 윤기나는 마감을 위해 반죽에 마카다미아 오일을 5~7% 넣는다.
- **팥 마카다미아 소가 든 전통식 월병:** 완제품의 마카다미아 커널 함량이 15~25%가 되도록 한다.
- **소금을 가미한 캐러멜(salted caramel) 마카다미아 소가 든 전통식 월병:** 시럽으로 인한 끈적임을 줄이고 식감을 향상시키기 위해 소에 마카다미아 오일을 1~2% 넣는다. 마카다미아 풍미가 뚜렷하게 부각되도록 커널 함량이 25~35%가 되도록 한다.
- **버터 풍미 마카다미아 소가 든 말차 월병:** 완제품의 마카다미아 커널 함량이 20~30%가 되도록 한다.

참고: 상기 권장함량은 피와 소가 1:1인 완제품 기준의 함량을 뜻한다.

## 양질의 제품을 위한 마카다미아 취급법 및 주의사항

- 팥소에 넣는 용도인 경우, 생 마카다미아와 로스팅 마카다미아 사용 시 뚜렷한 차이는 없다.
- 소금을 가미한 캐러멜(salted caramel) 마카다미아 소에는 로스팅 마카다미아가, 버터 풍미 마카다미아 소에는 생 마카다미아가 더 적합하다.
- 월병 피에 첨가하는 용도인 경우, 마카다미아 오일과 기타 식물성 오일 간에 뚜렷한 차이는 없다. 다만, 마카다미아 함량을 높이고 제품의 프리미엄 품질을 부각시키기 위해서는 마카다미아 오일을 사용하는 것이 효과적이다.
- 마카다미아는 월병 피로 완전히 감싸여 있기에 베이킹 후에도 품질이 유지된다.

## 제조 시 고려사항

- 황금빛을 띠는 윤기나는 월병 피가 만들어지도록 베이킹 과정 중 계란물을 두 번 바른다. 계란물을 얇게 바르면 월병 피에 과도한 수분이 축적되는 것을 방지할 수 있다.
- 장비의 성능에 따라 베이킹 온도와 가열 설정을 조절한다.
- 필요한 경우, 전통식 월병 제조법 중 골든 시럽의 일부를 포도당으로 대체하여 단맛을 중화시킬 수 있다.
- 재료의 풍미가 제품 전체에 고루 퍼지고 월병 피가 부드러워지도록, 월병을 먹기 전 1~2일 간 포장 상태로 휴지시킨다.

## 다양한 재료를 추가한 응용 제품

- 코코넛과 크랜베리가 들어간 마카다미아 말차 월병.
- 팥이 들어간 마카다미아 말차 월병.
- 연밥 앙금이 들어간 마카다미아 전통식 월병.
- 소금에 절인 계란 노른자가 들어간 마카다미아 전통식 월병.
- 마카다미아와 치즈가 들어간 아이스 월병(snow skin mooncake, 굽지 않고 차갑게 먹는 월병).
- 마카다미아 & 블루베리 치즈 피이유티(feuilletine)이 들어간 블루문 월병(연밥 앙금을 넣은 파란색 피로 싸인 월병).
- 타로(taro) 앙금이 들어간 보라색 마카다미아 월병.

## 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 첨가물을 조정해 주십시오.



### 대량 마카다미아 공급업체를 찾고 계신가요?

아래에서 호주 마카다미아 공급업체 목록을 찾아 보세요.  
[trade.australian-macadamias.org/ko/suppliers/](https://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/](https://trade.australian-macadamias.org/ko/technical-resources/technical-guide/)