



マカダミア ミニナッツタルト

マカダミア
カーネルスタイル

フィリング タルト型

5 / 8



コンセプト
マカダミア フルー
ツとナッツのタルト



蒸し料理適度
なし



調理時間
短い



ナッツの熱暴露
暴露なし



生／ロースト
フィリング: ロースト
タルト型: 生



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 (%)
タルトフィリング 35-40%
マカダミアカーネル
タルト皮 10-15%
マカダミアミール (粉)

マカダミアのミニタルトは、サクサクとした食感と濃厚でクリーミーなフィリングの絶妙なバランスが特徴の、一口サイズの贅沢なスイーツです。このエレガントなペストリーは、カフェのカウンターからプレミアムギフトボックスまで、幅広いベーカリー商品ラインナップで人気を博しています。伝統的にフルーツ、クリーム、またはナッツベースのフィリングで作るバリエーションでは、マカダミアを特徴的な素材として使用するため、独自の風味が加わります。

このアプリケーションガイドの推奨事項は、マカダミアの粒がシロップにたっぷりとコーティングされ、焼成時に直接乾燥熱にさらされないタルトタイプのレシピに適用されます。

配合
ミニタルト型用

原料	詳細	加算率(%)
バター	無塩バター	23.16
砂糖	粉砂糖	13.13
卵	低温殺菌全卵液	9.27
小麦粉	中力粉	40.55
マカダミア	マカダミア ミール, スタイル 8 生	13.51
塩	ファインクッキングソルト	0.38
合計		100.00

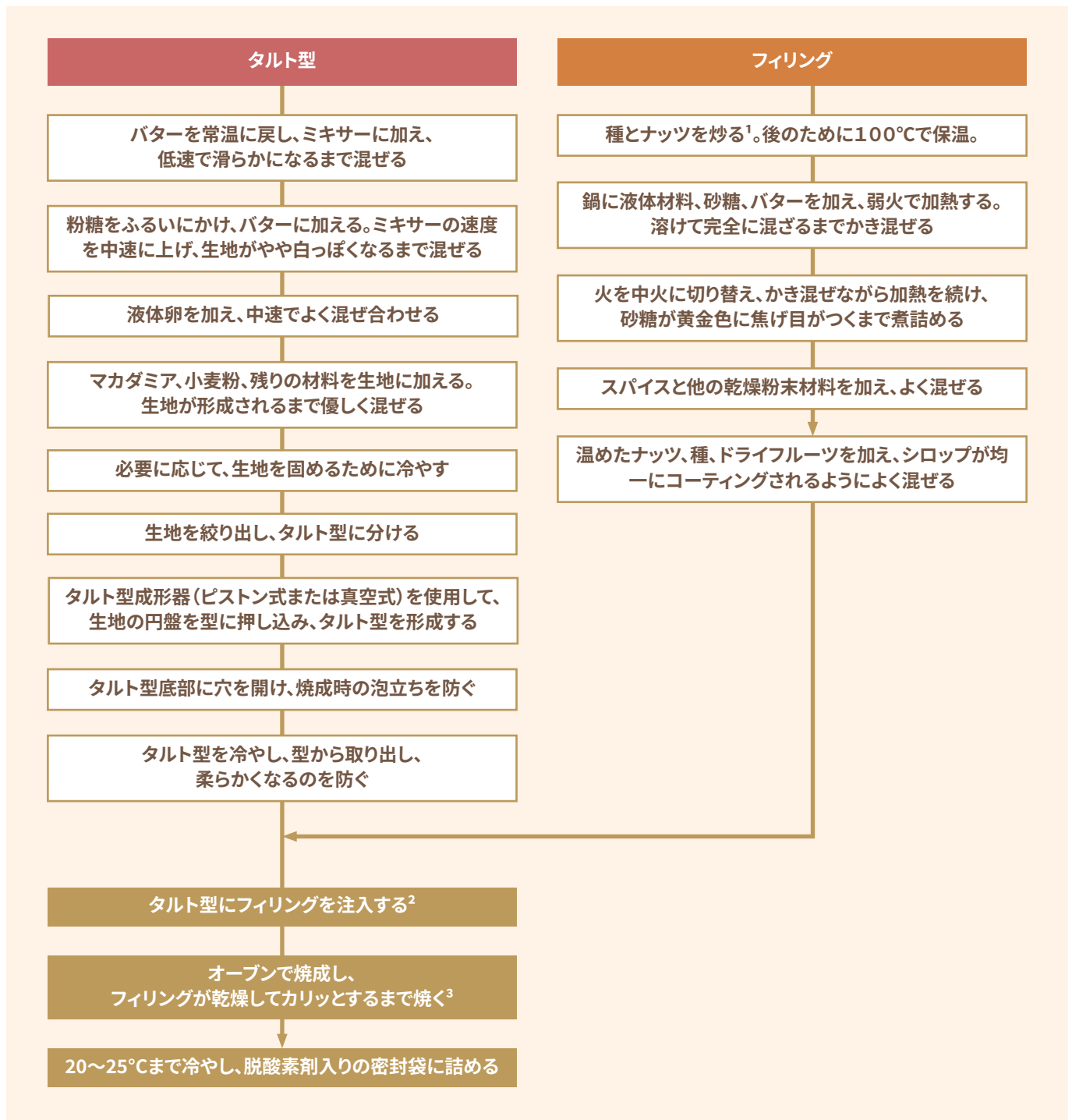
ミニタルト フィリング用

原料	詳細	加算率 (%)	
		スパイス モン& ナッツ	コーヒー & ナッツ
マカダミア	カーネル スタイル 5 (自家製ロースト)	38.00	37.00
かぼちゃの種	かぼちゃの種 (自家製ロースト)	11.70	12.50
ひまわりの種	ひまわりの種 (自家製ロースト)	8.50	9.40
はちみつ	純正はちみつ	8.23	-
シナモン	シナモンパウダー	1.02	-
クランベリー	干しクランベリー, 各0.5 cm	10.22	10.22
フルーツミックス	干しサルタナ、カレンズ、レーズン、オレンジの皮	3.07	3.07
バター	無塩バター	2.73	2.73
砂糖	白砂糖	6.82	-
水r	水道水	1.36	-
クリーム	ホイップクリーム	8.22	8.22
塩	ファインクッキングソルト	0.13	0.16
コーヒー	コーヒーシロップ	-	16.70
Total		100.00	100.00

タルト生地にマカダミアの粉を加えると、ナッツの風味が強化されるため、バターに頼りすぎずに豊かさを実現できます。マカダミアは自然なクリーミーな口当たり、控えめな甘さ、滑らかなテクスチャーを持ち、サクサクした型と相性抜群で、フィリングの豊かさを引き立てます。丸ごと、刻んだもの、ペースト状など、さまざまな状態で使用可能なうえ、贅沢さと汎用性を兼ね備え、現代のベーカリーにプレミアムな選択肢と言えます。



加工工程表



シェルフライフ

- ・ **短期の保存：**プレミアム品質、20～25℃で密閉包装で保存した場合、最長5日間。
- ・ **中期の保存：**水分活性0.65未満、適切なバリア包装を使用し20～25℃で保存した場合、最長3ヶ月。
- ・ **長期保存：**水分活性0.65未満、保存添加の場合、適切なバリア包装を使用し20～25℃で保存した場合、最長6ヶ月間保存可能。

1 焙煎設定は使用する機器により異なります。目安は種やナッツを145℃で約15分間焙煎。

2 15～20gのタルト型に25～30gのフィリングを推奨しますが、この比率は製品仕様やターゲット市場の好みに応じて調整可能。

3 焼き加減の設定は使用する機器により異なります。目安は、タルトを140℃で10～15分間焼く、または希望の食感と色合いになるまで焼く。

注：提示されたガイドラインはすべて調査目的であり、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

- マカダミアミール（スタイル8、生）は、タルトの生地にクリーミーな口当たりを向上させ、ナッツの風味が加わる。
- マカダミアカーネル（スタイル5、ロースト）は、フィリングに入れることでナッツの存在感を見せつつ食感と風味を強化するために加える。

マカダミア推奨使用量

- タルト生地にマカダミアミールを10～15%配合
- フィリングにスタイル5のマカダミアを30～40%配合

マカダミアの扱いと評価

- タルト生地にマカダミアミールを配合すると、クリーミーさが増し、よりカリッとした食感をもたらす。
- タルト生地に生かローストしたマカダミアミール、どちらを使用しても顕著な差はない。
- フィリングでは、生カーネルよりも、ローストしたマカダミアのほうが、より優れたカリッとした食感と、ローストしたナッツの風味をもたらす。
- フィリング用に選ばれたカーネルのスタイル5は、食感、視覚的魅力、風味の濃さのバランスが他のスタイルよりも適している。スタイル4Sは粒子が大きいので、フィリングの構造がやや緩くなる可能性あり。一方、スタイル6は製品として視覚的インパクトが低い。ただし、市場ニーズや製品ポジショニングに応じて、スタイル4Sとスタイル6はどちらも有効な選択肢と言える。

製造上検討事項

- 砂糖シロップの製造工程中、焦がさずにカラメル化させるため、熱の強度を正確に制御する必要がある。
- マカダミアカーネルと種類は、シロップと混合する前に必ず100℃に保つこと。シロップが接触時に冷却して固まるのを防ぐため。シロップの温度が低下すると、粘度が増加し、ナッツの表面に均一なコーティングができなくなる。
- 焼成温度と時間を最適化することで、シロップを完全に乾燥し、確糖コーティングの過度のカラメル化や焦げを防ぐ。
- 適切な冷却と密閉包装での保管は、製品の賞味期限を通じて低水分含有量を維持し、糖コーティングのサクサクとした食感を保つために重要。

代替フレーバー案

- マカダミア、ブランデー、ジンジャー
- スモークマカダミアとバーボン
- マカダミア、味噌、キャラメル
- マカダミア、レモンミルトル、ローストシード
- マカダミア、チリ、ハチミツ
- マカダミア、キャラメル、ドライベリー

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/