



마카다미아 미니 너트 타르트

커널(껍질을 벗긴
마카다미아) 스타일

타르트 필링 타르트 셀(shell)

5 / 8
스타일 스타일



제품 유형
마카다미아&
과일 타르트



찜 방식 조리 적합 여부
부적합



조리 시간
짧음



너트의 열 노출
노출 없음



유통 기한
단기, 중기, 장기



가공 방식
베이킹



생/로스팅 마카다미아
타르트 필링: 로스팅 마카다미아 사용
타르트 셀(shell): 생 마카다미아 사용



마카다미아 너트 권장 함량(%)
타르트 필링: 마카다미아 커널
35~40%
타르트 셀: 마카다미아 분말
10~15%

마카다미아 미니 너트 타르트는 한 입에 쏙 들어가는 미식의 즐거움을 선사하며, 바삭한 식감과 풍부하고 크림미한 필링이 어우러져 품격 있는 조화를 이룬다. 작지만 고급스러운 디저트로서 카페 진열대를 비롯해 프리미엄 선물 상자까지 다양한 베이커리 영역에서 폭넓은 소구력을 뽐낸다. 전통적인 타르트는 과일, 크림 또는 견과류가 들어간 필링으로 채워지지만, 본 응용 레시피에서는 타르트에 독특한 반전을 더해 주는 재료로서 단연 돋보이는 마카다미아를 소개하고자 한다.

본 마카다미아 활용 가이드에서 제시된 권장 사항은 마카다미아 조각이 시럽에 듬뿍 코팅되어 베이킹 중 건열(dry heat)에 직접 노출되지 않는 타르트 유형 제품의 제조법에 적용된다.

타르트 셸(shell)에 마카다미아 분말을 추가하면 버터에 크게 의존하지 않더라도 고소하고 농후한 풍미를 담아낼 수 있다. 마카다미아를 입에 넣었을 때 느껴지는 천연의 크림미함, 은은한 단맛, 부드러운 식감은 타르트 베이스의 바삭함과 어우러지는 동시에 필링의 풍부함을 더한다. 통으로, 다져서, 또는 페이스트 형태로 사용되는 마카다미아는 뛰어난 맛과 폭넓은 활용성을 바탕으로 현대적 베이커리 제품에 프리미엄의 품격을 더하는 재료로 자리매김하고 있다.



배합표
미니 타르트 셸 배합표

재료	설명	배합 비율(%)
버터	무염 버터	23.16
설탕	슈거 파우더	13.13
계란	저온살균 전란액	9.27
밀가루	중력분	40.55
마카다미아	생 마카다미아(커널 스타일 8)	13.51
소금	가는 소금(요리용)	0.38
총계		100.00

미니 타르트 필링 배합표

재료	설명	배합 비율(%)	
		향신료가 가미된 허니 시나몬 & 너트	커피 & 너트
마카다미아	커널 스타일 5(자체 로스팅)	38.00	37.00
호박씨	호박씨(자체 로스팅)	11.70	12.50
해바라기씨	해바라기씨(자체 로스팅)	8.50	9.40
꿀	순수 액상 꿀	8.23	-
시나몬	시나몬 분말	1.02	-
크랜베리	건조 크랜베리(0.5cm 크기 조각)	10.22	10.22
혼합 과일	건조 청포도(sultana), 건조 커런트(currant), 건포도, 건조 오렌지 껍질(peel)	3.07	3.07
버터	무염 버터	2.73	2.73
설탕	백설탕	6.82	-
물	수돗물	1.36	-
크림	동물성 휘핑크림	8.22	8.22
소금	가는 소금(요리용)	0.13	0.16
커피	커피 시럽	-	16.70
총계		100.00	100.00

공정 흐름도



1 로스팅 설정은 사용하는 장비에 따라 다를 수 있다. 145°C에서 씨앗과 너트를 로스팅하는 경우 약 15분을 기준으로 삼는다.

2 데포지팅 시 15~20g 중량의 셀에 25~30g의 필링을 채우는 것이 권장된다. 단, 이러한 비율은 제품 사양 및 목표 시장의 선호에 따라 조정될 수 있다.

3 베이킹 설정은 사용하는 장비에 따라 다를 수 있다. 타르트를 140°C에서 굽는 경우, 10~15분간 또는 원하는 질감과 색상이 나올 때까지 굽는 것을 기준으로 한다.

재료로 권장되는 마카다미아 형태

- 타르트 셸에는 생 마카다미아 분말(커널 스타일 8)을 사용하여 크리미한 식감을 증진하고 고소한 풍미를 더한다.
- 타르트 필링에는 로스팅 마카다미아(커널 스타일 5)를 넣어 먹음직스러운 너트가 선사하는 시각적인 즐거움, 오독오독한 식감, 한층 더 고소한 풍미를 누릴 수 있도록 한다.

마카다미아 권장함량

- 타르트 셸의 경우 마카다미아 분말 함량이 10~15%가 되도록 한다.
- 타르트 필링의 경우 마카다미아(커널 스타일 5) 함량이 35~40%가 되도록 한다.

양질의 제품을 위한 마카다미아 취급법 및 주의사항

- 타르트 셸에 마카다미아 분말을 넣으면 크리미한 부드러움이 증진되는 동시에 구조적으로 파삭한 식감을 조성하는 데 도움이 된다.
- 타르트 셸의 품질 측면에서 생 마카다미아 분말과 로스팅 마카다미아 분말 간의 뚜렷한 차이는 없다.
- 타르트 필링에 첨가하는 용도인 경우, 로스팅 마카다미아가 오독오독한 식감과 더불어 로스팅 견과류의 고소한 풍미가 더욱 부각된다는 점에서 생 마카다미아보다 더 적합한 재료이다.
- 필링에 첨가하기 위한 용도로 다양한 커널 스타일을 검토할 수 있다. 커널 스타일 5를 사용하면 식감, 시각적 매력, 높은 풍미가 어우러져 최고로 균형 잡힌 제품이 만들어진다. 상대적으로 큰 스타일 4S를 사용하면 필링의 구조가 다소 느슨해질 수 있다. 반면, 상대적으로 작은 스타일 6을 사용하면 최종 제품의 시각적 매력이 덜하다. 다만, 이러한 단점에도 불구하고 스타일 4S와 6 모두 시장의 선호도와 제품의 위상에 따라 채택 가능하다.

제조 시 고려사항

- 설탕 시럽 제조 시 설탕이 타지 않으면서 캐러멜화되도록 하려면 불의 세기를 정밀하게 제어해야 한다.
- 시럽과 섞기 전 마카다미아 커널과 씨앗의 온도를 100°C로 유지하여, 시럽과 접촉 시 시럽이 식거나 되직해지는 현상을 방지해야 한다. 시럽 온도가 떨어지면 점도가 높아져 너트 표면에 고르게 퍼져 코팅되지 않게 될 수 있다.
- 설탕 코팅이 과도하게 캐러멜화되거나 타는 상황을 방지하는 동시에 시럽이 완전히 건조되도록 하려면 베이킹 온도와 시간을 최적화해야 한다.
- 제품 유통 기한 전체적으로 수분 함량을 낮게 유지하고 설탕 코팅의 파삭한 식감을 보존하기 위해서는 적절한 냉각과 밀폐 포장 상태에서의 보관이 대단히 중요하다.

다양한 재료를 추가한 응용 제품

- 마카다미아, 브랜디, 생강
- 훈제 마카다미아, 버번
- 마카다미아, 미소 된장, 캐러멜
- 마카다미아, 레몬 머틀(lemon myrtle), 로스팅 씨앗
- 마카다미아, 칠리, 꿀
- 마카다미아, 캐러멜, 건조 베리류

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/

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/