



마카다미아를 활용한 페스토

커널(껍질을 벗긴
마카다미아) 스타일

스타일 스타일 스타일
5 또는 6 또는 7



제품 유형
페스토



가공 방식
전단(Shear)



열처리 적합 여부
적합



생/로스팅 마카다미아
로스팅 마카다미아 사용



유통 기한
단기, 중기, 장기



마카다미아 너트 권장함량(%)
커널 스타일 7을 사용하는 경우: 15~18%
커널 스타일 5 또는 6을 사용하는 경우: 20~25%

마카다미아를 활용한 페스토

바질, 마늘, 파마산 치즈의 익숙한 풍미에 마카다미아의 부드럽고 크림미한 질감과 은은한 달콤함이 조화롭게 어우러진 페스토는 풍부한 허브 향과 함께 다채로운 맛의 즐거움을 선사한다. 바질의 신선함, 마늘과 치즈의 깊은 감칠맛을 바탕으로 마카다미아는 전체적인 풍미 속에 완벽하게 녹아 들어 특유의 만족스러운 오독한 식감을 더한다.

전통 레시피에서 사용되는 잣과 비교할 때 마카다미아는 여러 가지 이점이 있다. 상대적으로 순한 풍미 덕분에 바질 본연의 향이 더욱 부각되며, 마카다미아의 높은 지방 함량은 페스토 소스에 고급스럽고 벨벳처럼 부드러운 식감을 부여한다. 마카다미아를 첨가함으로써 딥소스, 파스타 소스, 샌드위치 스프레드 등 어떤 용도의 제품이든 한층 돋보이게 하는 차별화된 프리미엄 요소를 구현할 수 있다.

농후한 맛과 신선한 향을 동시에 선사하기 위해서는 마카다미아와 녹색 채소의 적절한 비율을 맞추는 것이 관건이다. 레몬 제스트 (lemon zest), 칠리, 구운 마늘 등 추가 재료를 활용하면 한층 깊은 맛을 낼 수 있으며, 이를 통해 전통적 페스토 선호층과 현대 페스토 선호층 모두에게 어필할 수 있는 독특한 응용 제품도 만들어낼 수 있다.

본 마카다미아 활용 가이드에서 제시된 권장 사항은 마카다미아가 건열(dry heat)에 직접 노출되지 않으며 블렌딩 또는 조리 과정에서 열이 전달되는 모든 페스토 유형 제품에 적용된다.

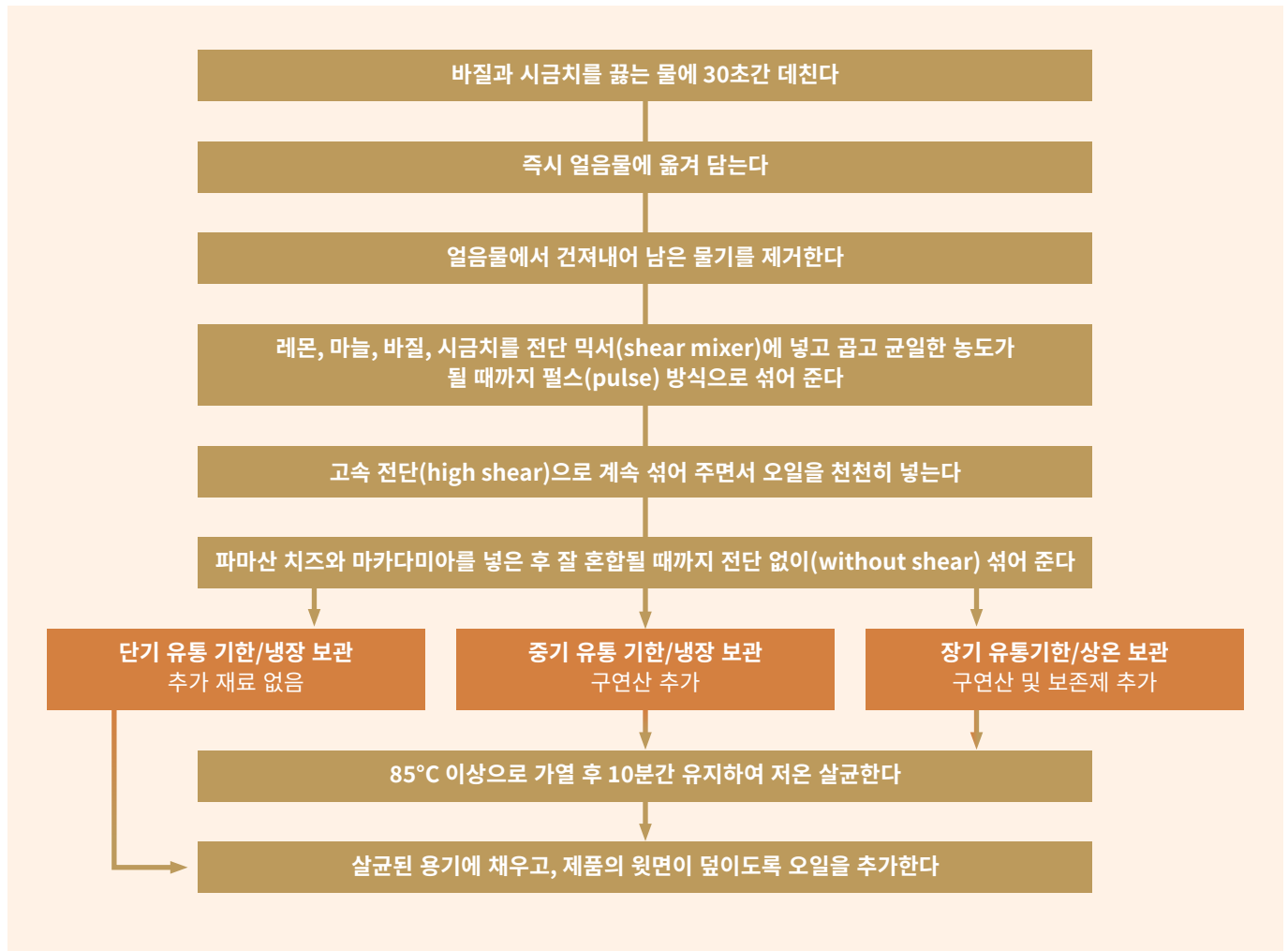


배합표

재료	설명	배합 비율(%)		
		단기 유통 기한	중기 유통 기한	장기 유통 기한
바질	신선한 상태에서 또는 개별급속냉동(IQF) ¹ 후 데친 것	21.90	21.90	21.90
시금치	신선한 상태에서 또는 개별급속냉동(IQF) 후 데친 것	7.80	7.60	7.50
마늘	신선한 다진 마늘	9.40	9.40	9.40
카놀라유	고품질 100% 카놀라유	31.30	31.30	31.30
레몬즙	저온살균 또는 냉동	3.80	3.80	3.80
소금	가는 소금(요리용)	0.60	0.60	0.60
후추	간 흑후추	0.10	0.10	0.10
파마산 치즈	순한 맛, 잘게 간 것	9.40	9.40	9.40
마카다미아	로스팅 마카다미아(커널 스타일 7)	15.70	15.50	15.40
시트르산	시트르산 과립	—	0.40	0.40
안식향산나트륨	안식향산나트륨 과립	—	—	0.10
소브산칼륨	소브산칼륨 과립	—	—	0.10
총계		100.00	100.00	100.00

¹IQF - 개별급속냉동

공정 흐름도



유통 기한

단기 유통 기한 (1~5°C 보관 시 최장 7일)

- 신선한 '홈메이드' 스타일 페스토
- 가열 처리 없음
- 산처리(acidification) 없음
- 보존제 무첨가

중기 유통 기한 (1~5°C 보관 시 최장 30일)

- pH < 4.2
- 제품을 85°C 이상에서 10분간 저온 살균
- 구연산(또는 기타 적절한 산)으로 산처리
- 보존제 무첨가
- 70°C 이상에서 고온 충전(hot fill)이 권장됨

장기 유통 기한 (20~25°C 보관 시 최장 6개월)

- pH < 4.2
- 제품을 85°C 이상에서 10분간 저온 살균
- 보존제 첨가
- 구연산(또는 기타 적절한 산)으로 산처리
- 70°C 이상에서 고온 충전(hot fill)이 권장됨



재료로 권장되는 마카다미아 형태

- 커널 스타일 7 크기의 마카다미아는 풍미 전달, 시각적 매력, 입안에서의 식감, 만족스러운 오독오독함이 어우러지는 이상적인 균형을 선사한다. 개별 선호에 따라서는 더 큰 커널 (스타일 5/6) 도 적합할 수 있다.
- 분쇄된 밀(meal) 형태는 적합하지 않다. 마카다미아 조각의 씹는 맛이 없으면 페스토 소스에서 마카다미아의 효과와 풍미 전달이 약해진다.
- 로스팅 마카다미아 조각은 오독한 식감과 풍미를 모두 높여준다.

마카다미아 권장함량

- 커널 스타일 7 크기의 마카다미아를 15~18% 첨가하면 페스토 전체적으로 오독오독한 씹는 맛과 더불어 만족스러운 식감을 실현할 수 있다.
- 한 단계 높은 프리미엄 제품을 원하는 경우 스타일 5 또는 6 크기의 마카다미아 커널을 20~25% 첨가할 수 있다.

양질의 제품을 위한 마카다미아 취급법 및 주의사항

- 산 또는 보존제를 첨가해도 페스토의 맛이나 식감에는 영향을 주지 않는다.
- 중기/장기 유통 기한 제품에 사용되는 저온 살균 공정은 마카다미아의 식감에 뚜렷한 영향을 미치지 않는다.

제조 시 고려사항

- 냉동 바질과 시금치 등 사전 준비된 재료를 사용하면 공정을 간소화할 수 있다.
- 가공 중 마카다미아 조각의 형태를 온전하게 유지하려면 제조 방지 배관의 구경과 펌프의 종류 등 운영적 측면을 신중하게 검토해야 한다.
- 공정 초반에는 고속 전단 혼합이 필수적이다. 마카다미아 조각의 부서짐을 방지하려면 고속 전단 공정 이후에 첨가해야 한다.
- 용기를 단단히 밀봉하고 그 위에 보호용 기름층을 추가하면 유통 기한 내내 페스토의 선명한 색상과 신선함을 보존할 수 있다.
- 상기 배합 가이드에서 제시된 보존제는 예시로 제공된 것이며, 검증을 거쳐 다른 대체 보존제를 사용할 수 있다.

다양한 재료를 추가한 응용 제품

- 마카다미아가 추가된 선드라이 토마토, 바질 페스토
- 마카다미아가 추가된 민트, 완두콩 페스토
- 마카다미아가 추가된 구운 콜리플라워, 페코리노 페스토
- 마카다미아가 추가된 브로콜리, 훈제 치즈 페스토
- 마카다미아가 추가된 주키니호박, 레몬 페스토
- 마카다미아가 추가된 훈제 버섯 페스토

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/