



チョコレート マカダミア スプレッド

マカダミアカーネ
ルスタイル

7 / 8

または ペースト状



コンセプト
マカダミア
チョコレート スプレッド



加工方法
せん断 または 粉砕



熱処理適合性
適切



生/ロースト
生



シェルフ ライフ
長期



ナッツ推奨使用率 (%)
より滑らかなもの 50-55%
45-50%のペーストに、スタイル7を
10-15%配合した粒入り

チョコレート マカダミア スプレッド

チョコレート マカダミア スプレッドは、チョコレートのリッチでクリーミーな食感とマカダミアの独特のバターの風味を組み合わせた、伝統的なチョコレート・スプレッドのプレミアム版です。チョコレートヘーゼルナッツスプレッドは、そのお手軽さと濃厚な味わいで人気がありますが、マカダミアナッツを加えることで、新たな贅沢さと奥深さが生まれます。クリーミーでほのかに甘く、マイルドなナッツの風味で知られるマカダミアは、チョコレートとの相性が抜群で、一般的なナッツに代わりより洗練された味わいをもたらします。

マカダミアは、ホールカーネルからミールまでさまざまな形態があるため、なめらかなチョコレート マカダミアスプレッドからマカダミアがぎっしり詰まったチョコレート マカダミアスプレッドまで幅広く作ることができます。なめらかなスプレッドは細かく砕かれ乳化されているため、クリーミーで食感が均一になり、全体的にマカダミアを感じます。このため、絹のような滑らかな粘度が適しているベーキング、フロスティング、焼き菓子に最適です。

チャンキースプレッドにはマカダミア粒が含まれており、食感と歯ごたえのある製品になります。これらのスプレッドは、より重厚な食体験を求める消費者に対応し、満足感のある歯ごたえが必要なトースト、パンケーキ、デザートのに適しています。



配合

なめらかなチョコレートマカダミアスプレッド

		加算率 (%)	
原料	説明	ダークチョコレートスプレッド	ミルクチョコレートスプレッド
マカダミア	生 スタイル 7 か 8, ペースト状に粉碎したもの又は加工済みペースト	51.50	53.50
ゴールデンシロップ	ゴールデンシロップ	28.20	28.20
ココア粉末	ダークココア粉末, 10-12% ココア脂	4.00	2.00
ココアバター	脱臭ココアバター	15.00	15.00
ジグリセリド	モノグリセリド, E 471	0.80	0.80
Hi ファイバーWF*	ベジタブルファイバー	0.50	0.50
合計		100.00	100.00

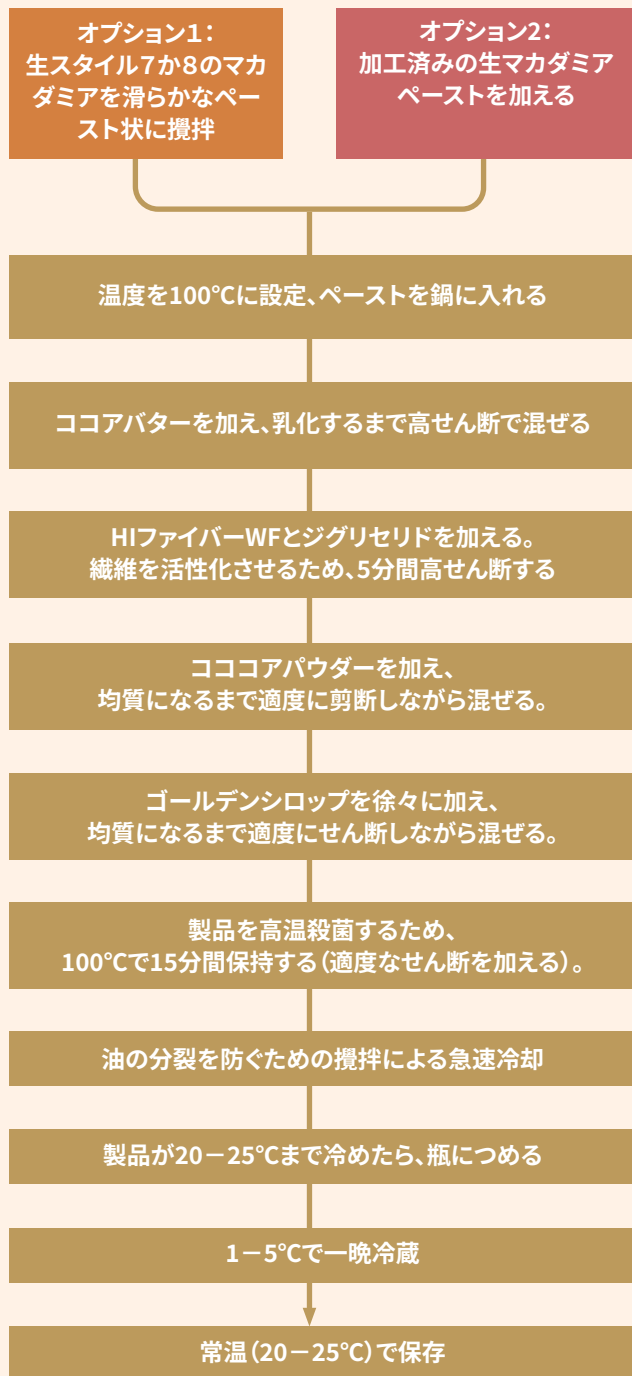
Hi-fibre WF は HIFOOD.

チャンキー チョコレート マカダミアスプレッド

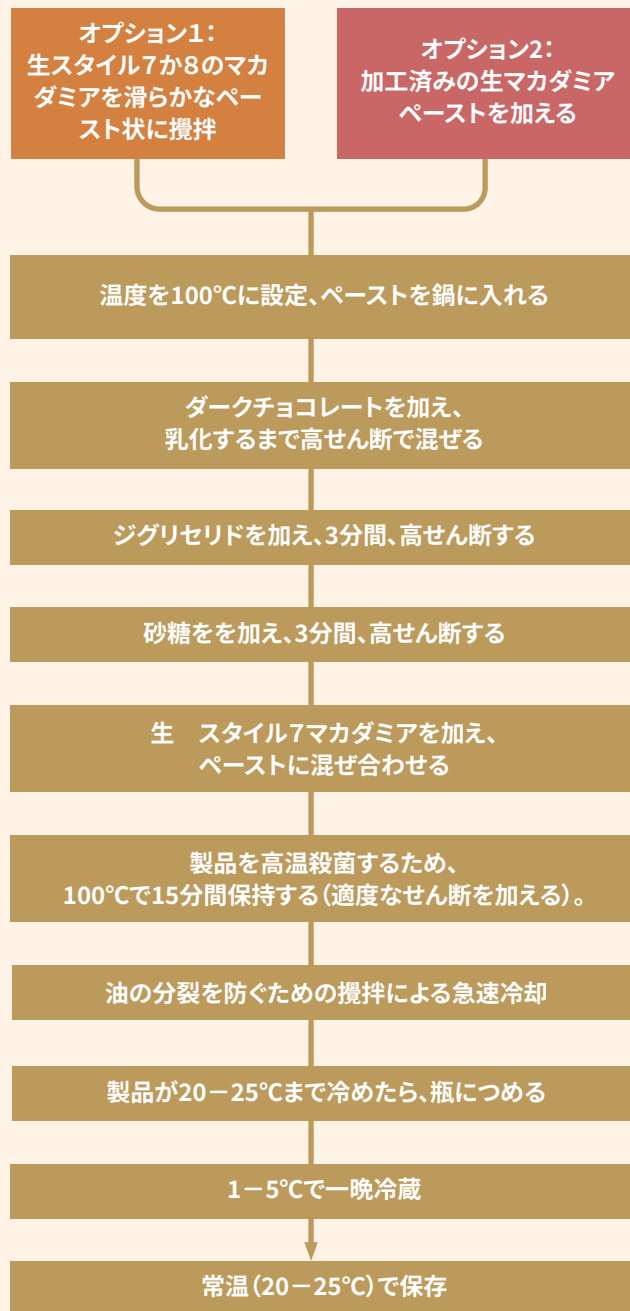
		加算率 (%)
原料	説明	Short shelf life
マカダミア	生 スタイル 7 か 8, ペースト状に粉碎したもの又は加工済みペースト	48.00
マカダミア	生 スタイル 7	15.00
砂糖	粉砂糖	28.20
チョコレート	95% ココア ダークチョコレート 塊	8.00
ジグリセリド	モノグリセリド, E 471	0.80
合計		100.00

加工工程表

なめらかチョコレートマカダミア
スプレッド工程チャート



チャンキーチョコレート・マカダミアスプレッ
ド加工フローチャート



シェルフ ライフ

この製品は常温で6ヶ月の賞味期限が保てるよう設計されている。望ましい保存期間を達成するためには、水分活性を0.65以下に維持する必要がある。さらに、病原体を最低5ログ減少させるために低温殺菌を行うことを推奨する。推奨される低温殺菌工程は100℃で15分間であるが、原料の特性や製造業者のHACCP計画や能力に応じて調整することができる。

注：提示されたガイドラインはすべて研究目的であり、提供された製剤、包装、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を提供するものである。市販の製造業者は、その製造業者固有の設備及び操作条件を用いて、製品の保存可能期間及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

- **なめらかチョコレート マカダミアスプレッド**：ペースト状のマカダミアを使用。加工済みマカダミアペースを使用するか、スタイル7/8を自家攪拌し、ペースト状にしてから他の材料と混ぜ合わせる。
- **チャンキーチョコレートマカダミアスプレッド**：マカダミアペースト（加工済、またはスタイル7/8を自家攪拌）とスタイル7のマカダミアの組み合わせにより、サクサクとした食感のスプレッドができていく。
- **生とロースト**：生マカダミアとローストマカダミアでは、この用途における顕著な化学的差異は見られないため生マカダミアを推奨する

マカダミア推奨総分量

- **なめらかチョコレート マカダミアスプレッド**：50–55%の生マカダミアペーストを使用。
- **チャンキーチョコレートマカダミアスプレッド**：45–44%のマカダミアペーストを10–15%のスタイル7を混ぜることで、カリッと中にマカダミアの存在を感じつつバランスよく滑らかに伸びる質感になる。
- **使用分量**：これらの推奨事項は、明確なマカダミアの風味と塗り広げやすい食感を達成することに基づいている。マカダミアの含有量は、原材料の選択、希望する口当たりプロファイル、およびコストの考慮に基づいて調整することができる。

マカダミアの扱いと評価

- この方法は、生とローストしたマカダミアのあいだに際立った風味の違いはない。
- なめらかバージョンのすべてのマカダミアとチャンキーバージョンのマカダミアの一部は、ペースト状に粉碎または剪断されている。これは、小さめのマカダミア（スタイル7または8）または加工済みのペースト使用に適している。
- なめらかなマカダミアチョコレートスプレッドバージョンではチョコレート風味がより強調され、一方、チャンキーバージョンでは、ナッツのかけらを噛むと、独特のマカダミアの風味が感じられる。
- 脱臭ココアバターを使用することで、なめらかチョコレートスプレッド製品のチョコレート風味のバランスがとれる。
- 食感は、マカダミアとココアバターまたはチョコレートの比率を調整することで変えられ、ココアバターまたはチョコレートを増やすとスプレッドが厚くなり、減らすと薄くなる。

製造上検討事項

- 製品の製造は、高剪断ブレードを備えたケトルで行うか、ミルを使用する。
- 製品の安定性を確保するため、原料の選択は製造方法に合わせる。熱と集中的な混合下で安定したエマルジョンを維持するためには、液体原料よりも固体原料が望ましい。
- ボールミルは、微粒子を滑らかできめ細かいテクスチャーに粉碎する最も効果的な方法である。
- 高せん断処理では、製品のざらつきをすべて取り除くことはできない。よりやわらかくするために、シュガーシロップのような液体成分を配合できるが、分裂に注意すること。これは、せん断速度、処理時間、添加速度を最適化することで達成可能。細かく粉碎した固形成分の使用も考慮すべきである。
- 熱処理を行う場合は、油分分離のリスクを最小限にするため、連続的な攪拌を行いながら、製品を常温まで急速に冷却する必要がある。熱処理が不可能な場合は、殺菌されたマカダミアナッツを使用し、製造工程全体にわたって適正製造規範（GMP）を厳守することが推奨される。
- 保存期間中、物理的安定性を維持し、油分の分離を抑えるためには、乳化剤の添加が要である。グリセリド（E 471）またはヒマワリレシチン（E 322）の使用を推奨する。
- ハイファイバーWFのようなテクスチャー改良剤は、粘度を高め、さらに改良するための天然の安定剤として使用される。

代替フレイバー案

- ホワイトチョコレートマカダミアスプレッド
- ミルクチョコレートマカダミアスプレッド、シュレッドココナッツ入り
- チリ入りダークチョコレート・マカダミアスプレッド
- マンゴー／ストロベリー／ラズベリー入りホワイトチョコレート・マカダミアスプレッド

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、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/