



# 초콜릿 마카다미아 스프레드

커널(껍질을 벗긴  
마카다미아) 스타일

스타일 스타일  
**7** 또는 **8**  
혹은 페이스트



제품 유형  
마카다미아 초콜릿  
스프레드



가공 방식  
전단(Shear) 또는 제분(Mill)



열처리 적합 여부  
적합



생/로스팅 마카다미아  
생 마카다미아 사용



유통 기한  
장기



마카다미아 너트 권장함량(%)  
부드러운 스프레드: 마카다미아 페이스트 50~55%  
청키(Chunky)한 스프레드: 마카다미아 페이스트 45~50%  
+ 스타일 7 커널 10~15%

**초콜릿 마카다미아 스프레드**

초콜릿 마카다미아 스프레드는 초콜릿의 농후하고 크림미한 식감과 마카다미아 특유의 버터 향 가득한 풍미가 조화롭게 어우러져 기존 스프레드보다 한 차원 높은 맛을 선사하는 프리미엄 초콜릿 스프레드이다. 초콜릿 헤이즐넛 스프레드가 편리함과 풍부한 풍미로 인기를 끌고 있지만, 마카다미아의 맛이 더해지면 고급스러우면서도 복합적인 맛의 새로운 차원이 열리게 된다. 크림미한 식감, 은은한 달콤함과 함께 부드러운 견과류의 풍미를 선사하는 재료로 잘 알려져 있는 마카다미아는 초콜릿과도 최상의 궁합을 보이며 일반적인 견과류 스프레드보다 한층 더 세련된 대안으로 부각되고 있다.

마카다미아는 분쇄되지 않은 통 커널부터 분쇄된 밀(meal) 형태까지 다양하게 활용 가능하며, 초콜릿 마카다미아 스프레드는 부드러운 식감과 청키(chunky)한 식감 모두 가능하다. 부드러운 스프레드는 너트를 곱게 분쇄한 후 유향시킨 제품으로서 마카다미아가 고르게 분포되어 크림미하고 균일한 식감을 선사한다. 베이킹, 프로스팅(frosting), 또는 구운 식품 위에 바르는 등 고른 부드러움이 필요한 용도에 이상적이다.

청키한 스프레드는 마카다미아 조각이 살아있어 풍부하면서도 오독오독한 식감을 선사한다. 이러한 스프레드는 다채로운 미식 경험을 추구하는 소비자들의 취향에 부합하며, 만족스러운 수준의 오독한 씹는 맛이 필요한 토스트, 팬케이크, 디저트 등에 토포핑으로 활용하기에 아주 적합하다.



## 배합표

**부드러운 초콜릿 마카다미아 스프레드**

**배합 비율(%)**

재료	설명	배합 비율(%)	
		다크 초콜릿 스프레드	밀크 초콜릿 스프레드
마카다미아	생 마카다미아(커널 스타일 7 또는 8)를 자체 제분 또는 사전 가공한 페이스트	51.50	53.50
골든 시럽	골든 시럽	28.20	28.20
코코아 파우더	다크 코코아 파우더(코코아 지방 함량 10~12%)	4.00	2.00
코코아 버터	탈취 코코아 버터	15.00	15.00
다이글리세라이드	모노-다이글리세라이드, E 471	0.80	0.80
하이 파이버 WF*	식물성 식이섬유	0.50	0.50
<b>총계</b>		<b>100.00</b>	<b>100.00</b>

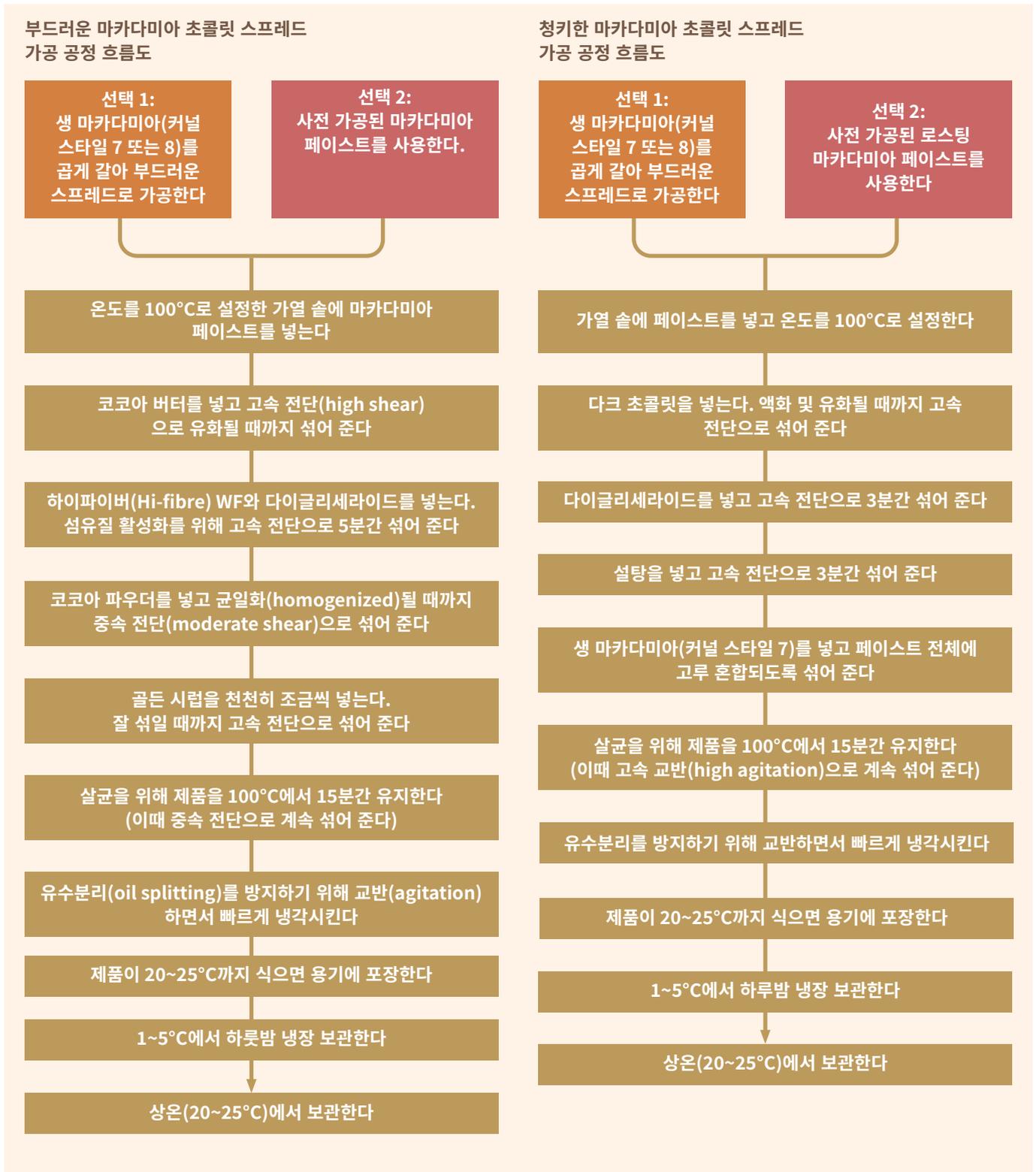
\* 하이파이버(Hi-fibre) WF는 HIFOOD사 공급 제품임.

**청키한 초콜릿 마카다미아 스프레드**

**배합 비율(%)**

재료	설명	단기 유통 기한
마카다미아	생 마카다미아(커널 스타일 7 또는 8)를 자체 제분 또는 사전 가공한 페이스트	48.00
마카다미아	생 마카다미아(커널 스타일 7)	15.00
설탕	슈거 파우더	28.20
초콜릿	95% 코코아 다크 초콜릿 블록	8.00
다이글리세라이드	모노-다이글리세라이드, E 471	0.80
<b>총계</b>		<b>100.00</b>

## 공정 흐름도



### 유통 기한

초콜릿 마카다미아 스프레드는 상온 유통 기한이 6개월인 상온 보관 제품으로 설계되었다. 원하는 유통 기한을 실현하려면 반드시 수분 활성도를 0.65 미만으로 유지해야 한다. 또한, 병원균을 최소 99.999% (5-log) 감소시키기 위한 저온 살균이 권장된다. 100°C에서 15분간 살균하는 방식이 권장되나, 재료의 특성 및 제조 사업자의 HACCP 계획과 역량에 따라 조정될 수 있다.

**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

- **부드러운 초콜릿 마카다미아 스프레드:** 페이스트 형태의 마카다미아를 사용한다. 사전 가공된 마카다미아 페이스트를 사용하거나 생 마카다미아(커널 스타일 7 또는 8)를 곱게 갈아 부드러운 스프레드로 가공한 후 다른 재료와 혼합하면 된다.
- **청키한 초콜릿 마카다미아 스프레드:** (사전 가공 또는 스타일 7 또는 8 커널을 자체 제분한) 마카다미아 페이스트와 커널 스타일 7 크기 마카다미아의 조합을 활용하여 오독오독 씹히는 맛과 더불어 발림성 좋은 질감을 동시에 구현한다.
- **생 마카다미아 vs 로스팅 마카다미아:** 본 제품 유형의 경우 생 마카다미아와 로스팅 마카다미아 간에 현저한 물리화학적 차이가 관찰되지 않았으므로 생 마카다미아 사용이 권장된다.

## 마카다미아 권장함량

- **부드러운 초콜릿 마카다미아 스프레드:** 생 마카다미아 페이스트를 50~55% 사용한다.
- **청키한 초콜릿 마카다미아 스프레드:** 생 마카다미아 페이스트 45~50%에 커널 스타일 5 크기 생 마카다미아 10~15%를 조합하여 오독오독 씹히는 맛과 더불어 발림성 좋은 질감을 동시에 구현한다.
- **권장함량 관련 고려사항:** 상기 권장함량은 마카다미아 특유의 풍미와 발림성 좋은 질감을 동시에 달성하기 위한 목적이다. 마카다미아 함량은 재료 선택, 희망하는 감각적 특성 및 비용 고려에 따라 조정 가능하다.

## 양질의 제품을 위한 마카다미아 취급법 및 주의사항

- 본 제품 유형의 경우 생 마카다미아와 로스팅 마카다미아 간에 뚜렷한 풍미의 차이가 없었다.
- 부드러운 스프레드에 포함되는 마카다미아 전체와 청키한 스프레드에 포함되는 마카다미아 중 일부는 제분 또는 전단 공정을 통해 페이스트로 가공된다. 본 제품 유형에는 작은 크기(커널 스타일 7 또는 8)의 마카다미아나 사전 가공된 페이스트를 사용하는 것이 적합하다.
- 부드러운 스프레드에서는 초콜릿의 풍미가 보다 두드러지는 반면, 너트 조각이 씹히는 청키한 제품에서는 마카다미아 특유의 풍미가 더욱 증폭된다.
- 탈취 코코아 버터를 사용하면 부드러운 초콜릿 스프레드 제품에서 초콜릿과 마카다미아 풍미의 균형을 잡는데 도움이 된다.
- 제품의 식감은 코코아 버터 또는 초콜릿 대비 마카다미아의 함량을 조정하여 변경할 수 있다. 코코아 버터 또는 초콜릿의 함량이 높아지면 스프레드가 더 진해지고, 낮아지면 더 묽어진다.

## 제조 시 고려사항

- 본 제품은 고속 전단 칼날이 장착된 슐 또는 제분기를 사용하여 제조할 수 있다.
- 제품 안정성을 유지하려면 가공 방식에 맞도록 재료를 신중하게 선정해야 한다. 가열과 집중적인 혼합이 이뤄지는 상황 하에서 유화를 안정적으로 유지하기 위해서는 액체 재료보다 고체 재료가 선호된다.
- 볼 밀링(Ball-milling)은 입자 상태의 재료를 부드럽고 고운 질감으로 갈아내는 가장 효과적인 방법이다.
- 고속 전단 가공 시 제품 내의 거친 입자를 100% 제거하지는 못할 가능성이 있다. 보다 부드러운 제품을 만들기 위해 설탕 시럽 등 액체 재료를 첨가할 수 있으나 유수분리 방지에 주의해야 한다. 전단 속도, 가공 시간, 재료 첨가 속도의 최적화를 통해 이러한 목표를 달성할 수 있다. 곱게 갈린 고체 재료의 사용도 고려해야 한다.
- 열처리가 적용될 경우, 유수분리 위험을 최소화하기 위해 제품을 계속 교반(agitation)하는 동시에 상온으로 냉각해야 한다. 열처리가 부적합한 경우, 저온 살균된 마카다미아를 사용하고 생산 공정 전반에 걸쳐 우수제조관리기준(GMP)을 엄격하게 준수할 것이 권장된다.
- 유화제 첨가는 물리적 안정성을 유지하고 유통 기한 동안 유수분리를 줄이는 데 필수적이다. 본 제품 유형에는 글리세라이드(E 471) 또는 해바라기 레시틴(E 322) 사용이 권장된다.
- 하이파이버(Hi-fibre) WF 등 질감 개선제는 제품의 점도를 높이고 유통 기한 중, 특히 액체 재료가 포함된 경우, 제품의 유화 안정성을 더욱 증진하는 천연 안정제로 활용된다.

## 다양한 재료를 추가한 응용 제품

- 화이트 초콜릿 마카다미아 스프레드
- 잘게 썬 코코넛이 추가된 밀크 초콜릿 마카다미아 스프레드
- 칠리가 추가된 다크 초콜릿 마카다미아 스프레드
- 망고/딸기/라즈베리가 추가된 화이트 초콜릿 마카다미아 스프레드

## 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/](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/)