



# マカダミア プラリネ チョコレート

マカダミア  
カーネル スタイル

7 / 8

またはペースト



コンセプト  
チョコレート用マカダミア  
アプラリネ フィリング



加工方法  
剪断またはひく



温度処理保持  
はい



生/ロースト  
ロースト



シェルフライフ  
長期



ナッツ推奨使用率  
ペースト35%–40% および  
スタイル7 35–40%

マカダミア プラリネ チョコレート

プラリネチョコレートは、ヨーロッパの菓子作りの伝統にその起源を溯ります。カリッとしたチョコレートシェルが、柔らかく風味豊かなフィリングを包み込むのが特徴です。伝統的なバージョンでは、キャラメル化したアーモンドやヘーゼルナッツのペーストが使用されることが多いですが、現代のプラリネは、マシュマロや塩キャラメル、コーヒー、クリームリキュール、対照的なチョコレートブレンドまで、多様なテクスチャーと具材を網羅しています。

マカダミアプラリネは、独自の贅沢なアレンジを加えています。自然なバターのような食感、クリーミーな風味、淡いアイボリー色のマカダミアペーストは、ダークチョコレートやミルクチョコレートのシェルと美しく対照を成す滑らかなフィリングを生み出します。ナッツの繊細なローストの香りと控えめな甘みが、豊かな口当たりをさらに引き立てます。細かく刻んだマカダミアの粒が優しい食感を加え、多層的に体感させ、マカダミアはプレミアムプラリネチョコレートにおいて、discerning palates (洗練された味覚) をターゲットにした際立つ選択肢となります。

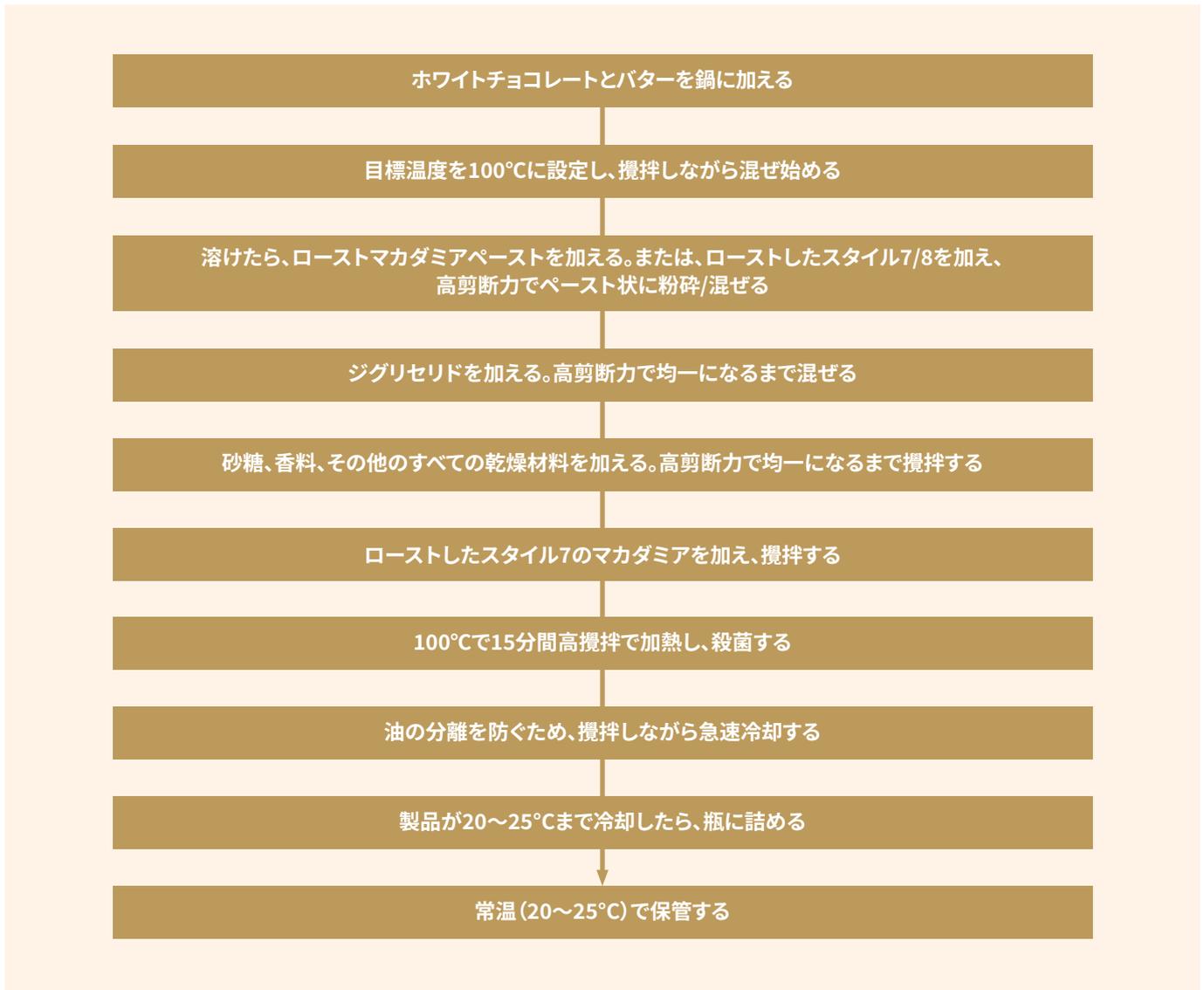


配合

マカダミア プラリネ フィリング

原料	詳細	加算率 (%)	
		オリジナル	(ビスコフ®風)
マカダミアペースト	マカダミアロースト スタイル7 スタイル7かを 自家製ミール 145°Cで12分	39.20	36.00
マカダミアカーネル	スタイル7 自家製ロースト 145°Cで12分	40.00	36.00
ホワイトチョコレート	ホワイトチョコレート	17.00	16.21
グリセリド	モノジグリセリド、@ E 471	0.80	0.80
塩	ファインクッキングソルト	0.50	0.50
バター	有塩バター	2.50	5.00
砂糖	粉砂糖	-	5.00
フレーバー	キャラメルフレーバー、油溶性	-	0.04
生姜	生姜パウダー	-	0.10
シナモン	シナモンパウダー	-	0.15
ナツメグ	ナツメグパウダー	-	0.10
クローヴ	グローブパウダー	-	0.10
合計		100.00	100.00

## 加工工程表



### マカダミアプラリネとチョコレートの組み合わせ

**オプション1:** プラリネフィリングを型に注入し、冷やして固まった後、テンパリングしたチョコレートでコーティングする。再び冷却して完全に結晶化させる。必要に応じて、チョコレートに光沢のある仕上げ用に、薄くシェラック（光沢材）を塗る。

**オプション2:** 型にテンパリングしたチョコレートを流し込み、チョコレートシェルを作成。シェルが固まったら、プラリネのフィリングをシェルに注入。上部をテンパリングしたチョコレートで密封し、再び冷却して完全に結晶化させる。必要に応じて、チョコレートに光沢を与えるために、薄くシェラック（光沢材）を塗る。

### シェルフライフ

マカダミアプラリネは、6ヶ月間常温で保存できるよう設計されており、この保存期間を保つには、水分活性を0.65未満に維持することが必須。さらに、病原菌の5-log減少を保証するため100°Cで15分間の殺菌処理を推奨。これは原材料の特性や製造者のHACCPおよび生産規模に応じて調整が可能。

## マカダミア推奨サイズ

- マカダミアペースト（加工済みまたは自社で7/8サイズを粉砕したもので可）とスタイル7のマカダミア組み合わせることで、柔らかいプラリネベースにカリッとしたナッツの粒を実現。
- キャラメル色と独特のローストマカダミア風味を出すために、ローストしたペーストとカーネルを使用することを推奨します。

## マカダミア推奨使用量

- プラリネフィリングにマカダミアペーストを35～40%、スタイル7のマカダミアナッツを35～40%配合を推奨

## マカダミアの処理と評価

- ローストしたペーストの使用で、キャラメル色とより特徴的なローストマカダミアの風味を実現可能。
- プラリネフィリングの食感は、マカダミアとホワイトチョコレートとの比率を調整することで変更可能。ホワイトチョコレートの量を増やすとフィリングが濃くなり、減らすと軽くなる。
- スタイル7はフィリングに望ましいカリッとした食感を与え、チョコレートのマカダミアの風味を強化する。

## プラリネの製造における考慮事項

- 製品は、高剪断刃を備えたケトルまたはミルを使用して製造可能。
- 原料の選択は、製造方法に適切に合わせ、製品の安定性を確保する必要あり。熱と強い攪拌下で安定した乳化を維持するため、液体原料よりも固体原料を推奨。
- ボールミルは、粒子を滑らかで細かいテクスチャーに粉砕する最も効果的な手法。
- 熱処理を適用する場合、製品は連続攪拌しながら急速に常温まで冷却し、油分離のリスクを最小限に抑える必要あり。熱処理が不可能な場合、殺菌処理済みのマカダミアナッツの使用を推奨、製造工程全体で良好な製造規範（GMP）を厳格に実施する必要があります。
- 乳化剤の添加は、物理的安定性を維持し、保存期間中の油分離を軽減するために必要。この用途には、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。

## マカダミア・プラリネとチョコレートを組み合わせる際の製造上の考慮点

- チョコレートのテンパリングは、滑らかで光沢のある仕上げと、割った際にしっかりと音がするようにするため。このプロセスは、加熱、冷却、再加熱の3つの主要な段階からなり、安定した結晶の形成を促進します。各段階の推奨温度範囲は、チョコレートの種類によって異なります。以下詳細：

温度	ダーク チョコレート	ミルク チョコレート	ホワイト チョコレート
ステージ1	45°C	45°C	40°C
ステージ2	27°C	26°C	25°C
ステージ3	32°C	29-30°C	28-29°C

- チョコレートを推奨温度範囲内で適切にテンパリングすると、光沢があり滑らかな表面が形成される。適切にテンパリングされていない場合、結晶の形成が不十分のため、くすんだ色や斑点状の模様が現れる。テンパリングが困難な場合、シェルラックなどの食用コーティング剤を薄く塗布することで、チョコレートの光沢を向上させることが可能。

## 代替フレーバー案

- ビスコフ®をモチーフにしたミルクチョコレートとマカダミアプラリネ
- ストロベリーとホワイトチョコレートとマカダミアプラリネ
- ドバイチョコレートとマカダミアプラリネ
- キャラメル、シーソルト、ダークチョコレートとマカダミアプラリネ
- 抹茶チョコレートとマカダミアプラリネ
- ミルクチョコレートとカプチーノにマカダミアプラリネ
- ダークチョコレートとラムにマカダミアプラリネ
- マンゴーとホワイトチョコレートとマカダミアプラリネ

## 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/](https://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/](https://trade.australian-macadamias.org/ja/technical-resources/technical-guide/)