



ベーカリー用 マカダミア プラリネ

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

ベーカリー用 マカダミア
アブラリネ フィリング



蒸し料理適合性
なし



調理時間

フィリング焼き後 短い
フィリング焼く前 長い



ナッツの熱暴露

フィリング焼き後 一部暴露
フィリング焼く前 暴露なし



生/ロースト
ロースト



シェルフライフ
長期



加工方法
焼成



ナッツ推奨使用率 (%)

ペースト35%~40%内に
35%~40%のスタイル7をプラリ
ネのフィリングに配合

ベーカリー用 マカダミア プラリネ

マカダミア プラリネフィリングは、伝統的なヨーロッパのプラリネからインスパイアされたプレミアムな味わいをベーカリー製品に当てはめたものです。マカダミアと相性の良い素材をブレンドし、ローストした小粒ナッツをテクスチャーとして加えたこのクリーミーなペーストは、柔らかさとカリッとした食感の贅沢なコントラストを生み出し、全体の感覚体験を向上させます。

温度変化に柔軟に対応する質感のため、ペストリー、ロール、層状生地などに簡単に注入、塗布、絞り出すことができ、焼き上げ前か後か、希望の仕上がりに応じて適用できます。マカダミアのまろやかなバター風味は、クロワッサンやタルト生地からスポンジケーキやショートクラストのベースまで、幅広いベーカリー製品と相性抜群です。

水分含有量が低いため、製品の賞味期限を通じて安定性を維持し、構造や品質を損なうことなく滑らかに融合します。控えめな甘さと優しいローストの香りが風味を調和させ、マカダミア プラリネは、洗練された贅沢な味覚体験を求める消費者向けのプレミアムベーカリー製品に最適な選択です。

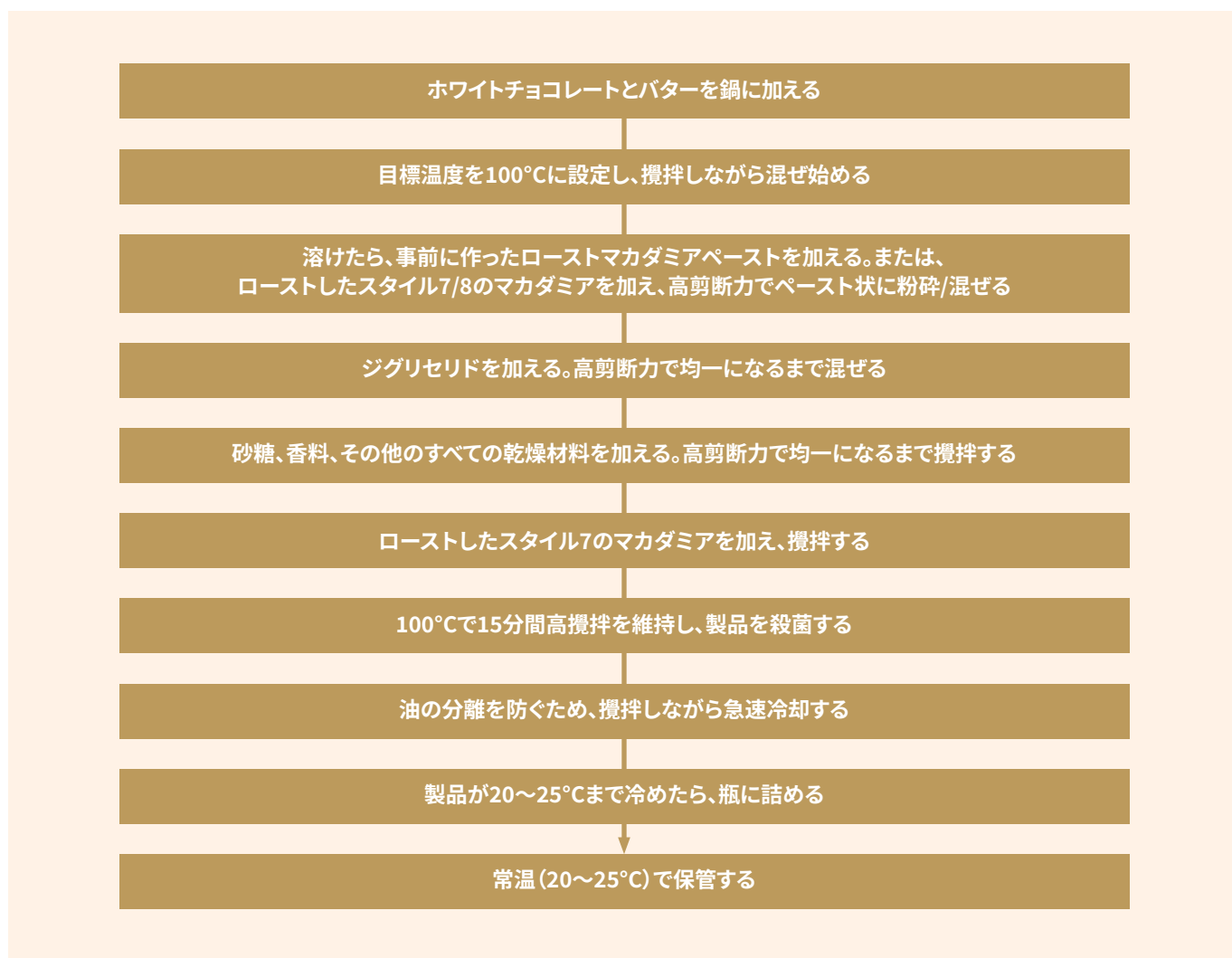


配合

プラリネ フィリング

		加算率(%)	
原料	詳細	オリジナル	(ビスコフ®風)
マカダミアペースト	ローストマカダミア、スタイル7か 8の自家製ペースト または既製品ペースト	39.20	36.00
マカダミアカーネル	スタイル 7 (ロースト 145 °C で 12分)	40.00	36.00
チョコレート	ホワイトチョコレート粒	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	自然なカラメルフレーバー、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
クローブ	クローブパウダー	-	0.10
合計		100.00	100.00

加工工程表



ペストリーに使用する場合 (焼成前の工程)

ペストリーシート1枚にプラリネを薄く広げ、その上にもう一枚シートを重ねてフィリングを完全に密封する。表面に卵液 (卵黄5対水1の割合) を塗る。ペストリーが黄金色に焼き上がり、ふくらむまで焼く (160～180℃、使用する機器に合わせて時間を調整)。

クロワッサンへのプラリネの使用 (焼成後工程)

焼成したクロワッサンを水平に切り開く。下半分にプラリネのフィリングを絞り出したり広げ、上半分を戻す。全体が温まり軽くキャラメル化されるまで焼成 (160～180℃、使用する機器に合わせて時間を調整)。

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℃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。



注：提示されたすべてのガイドラインは研究目的であり、提供された配合、包装、プロセスに基づく製品の保存期間に関する参考データを提供します。商業製造者は、自社の設備と運転条件を使用して製品の保存期間と加工パラメーターを検証する責任を負います。

マカダミア推奨スタイル

- マカダミアペースト（前処理済み、またはスタイル7/8のカーネルを自社粉碎）とスタイル7のマカダミアを組み合わせは、カリカリのナッツ入りの柔らかなプラリネベースを実現。
- 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、ローストしたペーストおよびカーネルの使用を推奨

マカダミアの扱いと評価

- プラリネフィリングには、最適な風味と食感のため、マカダミアペースト35～40%とスタイル7マカダミアを35～40%を使用。
- パイ生地製品では、プラリネフィリングを製品総重量の20～30%の割合で配合。
- クロワッサン製品では、プラリネフィリングの配合率は製品総重量の30～40%を推奨。

マカダミアの扱いと評価

- ローストしたマカダミアは、生のマカダミアに比べてより濃いキャラメル色と、より強いロースト風味が特徴。
- 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の比率を調整することで変動する。ホワイトチョコレートの量を増やすとフィリングは濃厚になり、減らすとより軽い食感になる。
- 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、プラリネのマカダミア風味を増す。
- プラリネを焼く前にフィリングとして使用する場合、直接熱にあたるとマカダミアが焦げる可能性があります。焦げ防止にフィリングを生地やドーナツの中に完全に包み込むこと。



プラリネ製造上検討事項

- 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。
- 製品の安定性を確保するため、原料の選択と製造方法は適合するか注意する必要あり。熱と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する。
- ボールミルは、粒子を滑らかで細かいテクスチャーに粉碎する最も効果的な方法。
- 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があり。熱処理が不可能な場合、殺菌処理済みのマカダミアの使用が推奨され、製造工程全体で良好な製造規範（GMP）を厳格に実施すること。
- 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。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。

プラリネのベーカリー使用における製造上検討事項

- パイ生地の表面に卵液を塗布すると、焼き色を促進し、焼成時に光沢のある黄金色の仕上がりを与える。
- プラリネフィリングにスパイス、天然着色料、または熱に敏感な他の成分が含まれる場合、焼成後にプラリネを塗布すると、風味と品質を保つ。

代替フレーバー案

- マカダミア・プラリネ・ドーナツ
- ビスコフ®をモチーフにしたマカダミア・プラリネ・クロナッツ
- ラズベリーマカダミア・プラリネ・スコーン
- マカダミア プラリネ パン・オ・ショコラ
- マカダミア プラリネ スポンジケーキ
- マカダミア プラリネ・アップルパイ
- マカダミア プラリネ・ミニブレッド

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、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/

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/