



베이커리용 마카다미아 프랄린(Praline)

커널(껍질을 벗긴
마카다미아) 스타일

스타일 또는
7 / 8
혹은 페이스트



제품 유형
베이커리용 마카다미아
프랄린 필링



찜 방식 조리 적합 여부
부적합



조리 시간
베이킹 후 필링(post-bake
filling) 용도로 사용할 경우 짧음
베이킹 전 필링(pre-bake
filling) 용도로 사용할 경우 길



너트의 열 노출
베이킹 후 필링 용도로 사용할 경우
부분 노출 있음
베이킹 전 필링 용도로 사용할 경우
노출 없음



생/로스팅 마카다미아
로스팅 마카다미아 사용



유통기한
장기



가공 방식
베이킹



마카다미아 너트 권장 함량(%)
프랄린 필링에 페이스트 35~40%
와 스타일 7 커널 35~40% 사용

베이커리용 마카다미아 프랄린(PRALINE)

마카다미아 프랄린 필링은 유럽의 전통 방식 프랄린에서 착안하여 발전된 필링으로서, 베이커리 제품에 프리미엄의 품격을 더해 준다. 너트의 맛을 더욱 돋우는 재료와 마카다미아를 블렌딩한 후 식감을 위해 로스팅한 너트 조각을 더하면, 부드러움과 오독오독한 식감이 고급스러운 대비를 이루며 소비자의 오감을 한층 즐겁게 하는 크림미한 페이스트가 완성된다.

다양한 온도 하에서 융통성 있는 활용이 가능한 질감 덕분에 페이스트리, 롤빵(scroll), 라미네이트 반죽(laminated dough) 등에 데포지팅(depositing)하거나, 펴 바르거나, 파이핑(piping)하기에 용이하며, 원하는 제품에 따라 베이킹 전 또는 후에 사용할 수 있다. 마카다미아의 부드럽고 버터 향 가득한 풍미는 크루아상, 타르트 셀(shell)을 비롯해 스펀지케이크, 쇼트크러스트 베이스(shortcrust base) 등 다양한 베이커리 제품과 훌륭한 조화를 이룬다.

마카다미아 필링은 수분 함량이 낮아 제품의 유통 기한 내내 안정성을 유지하며, 제품의 구조나 품질을 해치지 않고 자연스럽게 어우러진다. 은은한 단맛과 부드러운 로스팅 풍미로 완성되는 전체적인 맛의 조화를 바탕으로, 마카다미아 프랄린은 세련되고 특별한 미식 경험을 추구하는 소비자를 겨냥한 프리미엄 베이커리 제품에 걸맞는 이상적인 재료가 된다.

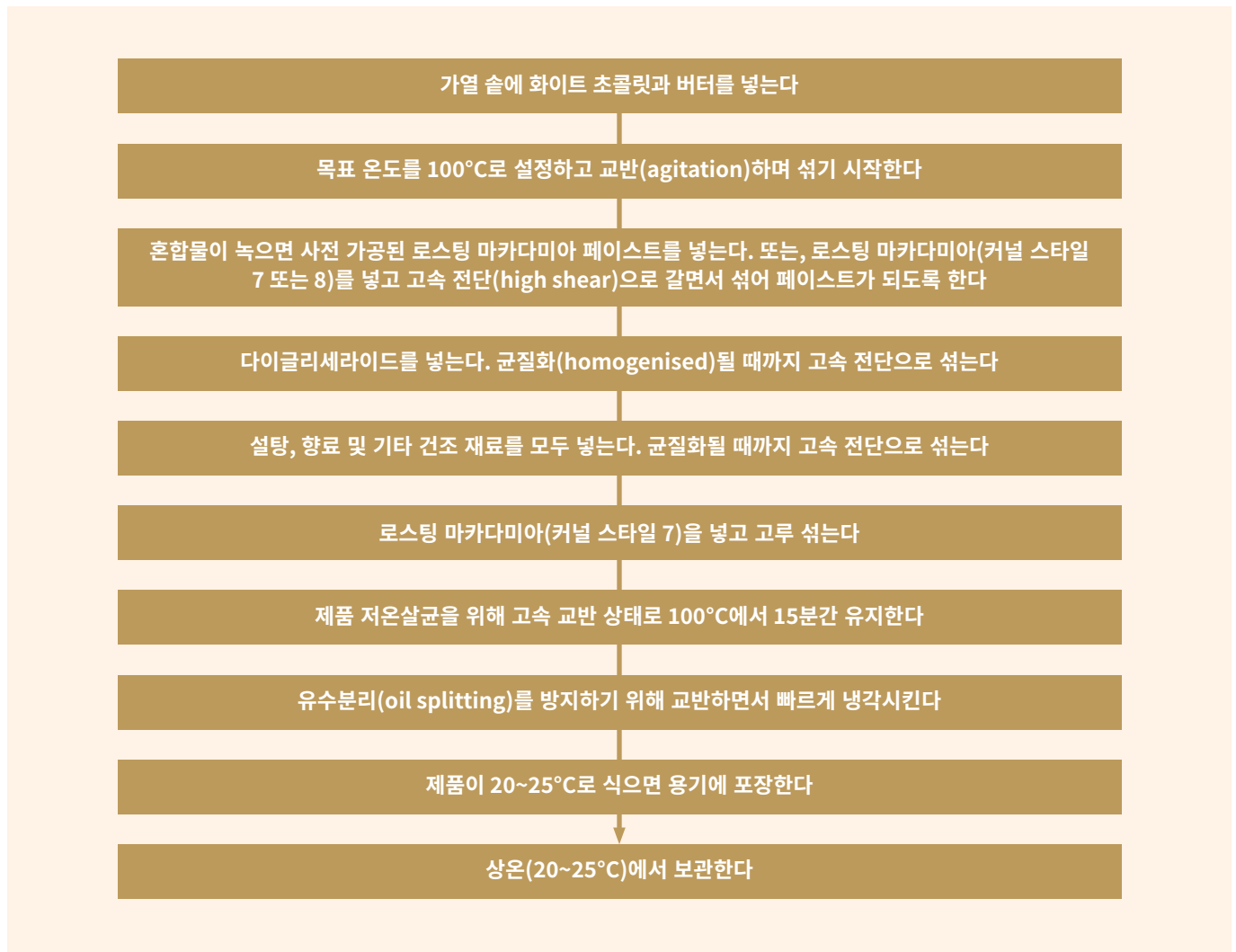


배합표

마카다미아 프랄린 필링

		배합 비율(%)	
재료	설명	오리지널 방식 필링	로투스(Lotus) 사 비스코프(Biscoff)® 과자 스타일 필링
마카다미아 페이스트	로스팅 마카다미아(커널 스타일 7 또는 8)를 자체 제분한 페이스트, 또는 사전 가공한 페이스트	39.20	36.00
마카다미아 커널	커널 스타일 7 (145℃에서 12분간 자체 로스팅)	40.00	36.00
초콜릿	버튼 모양의 화이트 초콜릿	17.00	16.21
글리세라이드	모노-다이글리세라이드, E 471	0.80	0.80
소금	가는 소금(요리용)	0.50	0.50
버터	가염 버터	2.50	5.00
설탕	슈거 파우더	-	5.00
향료	유용성(oil soluble) 천연 캐러멜향	-	0.04
생강	생강 분말	-	0.10
시나몬	시나몬 분말	-	0.15
육두구	육두구 분말	-	0.10
정향	정향 분말	-	0.10
총계		100.00	100.00

공정 흐름도



(베이킹 전 필링 용도로) 페이스트리에 프랄린을 사용하는 경우

페이스트리 시트 한 장 위에 프랄린을 펴 바른 후, 다른 시트를 위에 덮어 필링을 완전히 밀봉한다. 그 후, 표면에 계란물(노른자 5: 물 1 비율)을 바르고 페이스트리가 황금빛으로 부풀어 오를 때까지 굽는다. (온도는 160~180°C로 설정하고 사용 장비에 따라 굽는 시간을 조절한다).

(베이킹 후 필링 용도로) 크루아상에 프랄린을 사용하는 경우

구운 크루아상을 수평으로 자른다. 아래쪽 조각의 단면에 프랄린 필링을 주머니에 담아 짜거나 펴 바른 후, 위쪽 조각으로 다시 덮는다. 속까지 따뜻해지고 살짝 캐러멜화될 때까지 굽는다. (온도는 160~180°C로 설정하고 사용 장비에 따라 굽는 시간을 조절한다).

유통 기한

마카다미아 프랄린은 상온 유통 기한이 6개월인 상온 보관 제품으로 설계되었다. 원하는 유통 기한을 실현하려면 수분 활성도를 0.65 미만으로 유지해야 한다. 또한, 병원균을 최소 99.999%(5-log) 감소시키기 위한 살균 과정이 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

- 오독한 식감의 너트 조각이 특징인 부드러운 프랄린 베이스는 마카다미아 페이스트와 마카다미아 너트(커널 스타일 7)를 조합하여 만든다. (페이스트는 커널 스타일 7 또는 8 마카다미아를 자체 제분하여 제조하거나 사전 가공품을 사용한다).
- 캐러멜 색상과 독특한 로스팅 마카다미아의 풍미를 내기 위해 로스팅 마카다미아 커널과 이를 이용하여 제조된 페이스트의 사용이 권장된다.

마카다미아 권장함량

- 프랄린 필링의 경우, 최적의 맛과 식감을 위해 마카다미아 페이스트 35~40%와 마카다미아 너트(커널 스타일 7) 35~40%를 사용한다.
- 퍼프 페이스트리(puff pastry) 제품에는 총 제품 중량의 20~30% 비율로 프랄린 필링을 넣는다.
- 크루아상 제품에는 총 제품 중량의 30~40% 비율로 프랄린 필링을 넣는 것이 권장된다.

양질의 제품을 위한 마카다미아 취급법 및 주의사항

- 로스팅 마카다미아를 사용할 경우 생 마카다미아에 비해 풍성한 캐러멜 색상과 로스팅 풍미가 더욱 부각되는 효과가 있다.
- 프랄린 필링의 식감은 마카다미아와 화이트 초콜릿의 비율을 조절하여 변경할 수 있다. 화이트 초콜릿의 양을 늘리면 필링이 더 진해지고, 줄이면 더 묽어진다.
- 마카다미아 너트(커널 스타일 7)를 사용하면 필링에 오독오독한 씹힘이 있는 매력적인 식감이 더해지는 동시에, 프랄린에 포함된 마카다미아의 풍미가 한층 두드러지게 된다.
- 프랄린을 베이킹 전 필링 용도로 사용하는 경우, 마카다미아 조각이 외부로 노출되면 직접 가열되어 탈 가능성이 있다. 이를 방지하려면 페이스트리 또는 반죽이 필링을 완전히 감싸도록 해야 한다.

프랄린 제조 시 고려사항

- 본 제품은 고속 전단 칼날이 장착된 솔 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.
- 열처리가 적용될 경우, 유수분리 위험을 최소화하기 위해 제품을 계속 교반(agitation)하는 동시에 빠르게 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 클리세라이드(E 471) 또는 해바라기 레시틴(E 322) 사용이 권장된다.

베이커리 제품에 프랄린 사용 시 고려사항

- 베이킹 과정에서 부풀어 오르는 퍼프 페이스트리(puff pastry) 제품의 표면에 계란물을 바르면 베이킹 시 갈변을 촉진하는 동시에, 제품이 윤기나는 황금빛을 띠게 하는 효과가 있다.
- 프랄린 필링에 향신료, 천연 색소 또는 기타 열에 민감한 재료가 포함되는 경우, 베이킹 후 필링 용도로 프랄린을 사용하는 것이 맛과 품질을 보존하는 데 더 적합하다.

다양한 재료를 추가한 응용 제품

- 마카다미아 프랄린 도넛
- 로투스(Lotus) 사 비스코프(Biscoff)® 과자 스타일의 마카다미아 프랄린 크로넛(cronut)
- 라즈베리 마카다미아 프랄린 스콘
- 마카다미아 프랄린 빵 오 쇼콜라(pain au chocolate)
- 마카다미아 프랄린 스펀지케이크
- 마카다미아 프랄린 애플파이
- 마카다미아 프랄린 미니 브레드

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 첨가물을 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/