



건식 코팅 마카다미아

커널(껍질을 벗긴
마카다미아) 스타일

스타일

4S

스타일

6 또는 7

풍미 증진을 위한 재료 또는
토피ング: 스타일 6 또는 7



제품 유형
건식 풍미로 코팅한
마카다미아



찜 방식 조리 적합 여부
부적합



가공 방식
로스팅 후 코팅



생/로스팅 마카다미아
생 마카다미아 사용



유통기한
장기



마카다미아 너트 권장함량(%)
커널 87~94%
마카다미아 오일 1%

건식 코팅 마카다미아는 프리미엄 건식의 현대적인 진화를 보여주는 동시에, 다양한 요리에 활용할 수 있는 다재다능한 식재료로 주목받고 있다. 특유의 버터 향 가득한 풍미와 오독오독한 식감을 지닌 마카다미아는 달콤하거나 짭짤한 맛의 제품에 모두 잘 어울리며, 단순한 건식을 넘어 폭넓게 활용되는 식재료로 자리 잡고 있다.

짭짤한 맛의 코팅에는 강한 풍미의 소금(bold salt)과 향신료 믹스, 허브 또는 치즈 분말 등을 사용할 수 있으며, 마카다미아 본연의 크림미한 풍미와 잘 어우러져 깊은 감칠맛을 선사한다. 코코아, 시나몬, 바닐라 또는 과일 분말을 사용한 달콤한 코팅이 가미된 마카다미아는 다채로운 풍미와 더불어 입을 만족시키는 오독오독한 식감이 어우러져 미식의 즐거움을 더한다. 건식 코팅 공정은 마카다미아 고유의 형태와 식감을 그대로 유지하는 동시에, 손에 묻지 않고 간편하게 마카다미아의 맛을 즐길 수 있도록 해 준다.

건식 코팅 마카다미아는 건식 용도 외에도 다양한 요리에 활용될 수 있다. 다지거나 통째로 사용하여 베이커리 제품에 식감과 깊은 맛을 더하거나, 케이크와 디저트에 눈과 입 모두를 만족시키는 토핑으로 사용할 수 있다. 또한 짭짤한 맛으로 코팅된 마카다미아는 샐러드, 그레인볼, 치즈 플래터 등에 오독오독한 맛을 더하는 특별한 식재료로 활용하기에도 제격이며, 이러한 요리의 수분 함량이나 구조에 영향을 미치지 않으면서도 고급스러움을 더해 준다.

그냥 먹어도, 요리에 활용해도 좋은 건식 코팅 마카다미아는 강렬한 풍미, 매력적인 식감, 그리고 풍부한 미식의 즐거움을 선사한다. 셰프, 제품 개발자를 비롯해 특별한 먹거리를 찾는 소비자까지 유연하게 활용하고 즐길 수 있다.

본 마카다미아 활용 가이드에서 제시된 권장 사항은 적절하게 짭짤한 맛 또는 달콤한 맛의 건조 분말로 코팅되어 있으며 묻치지 않는 마카다미아 조각에 적용된다.

배합표:

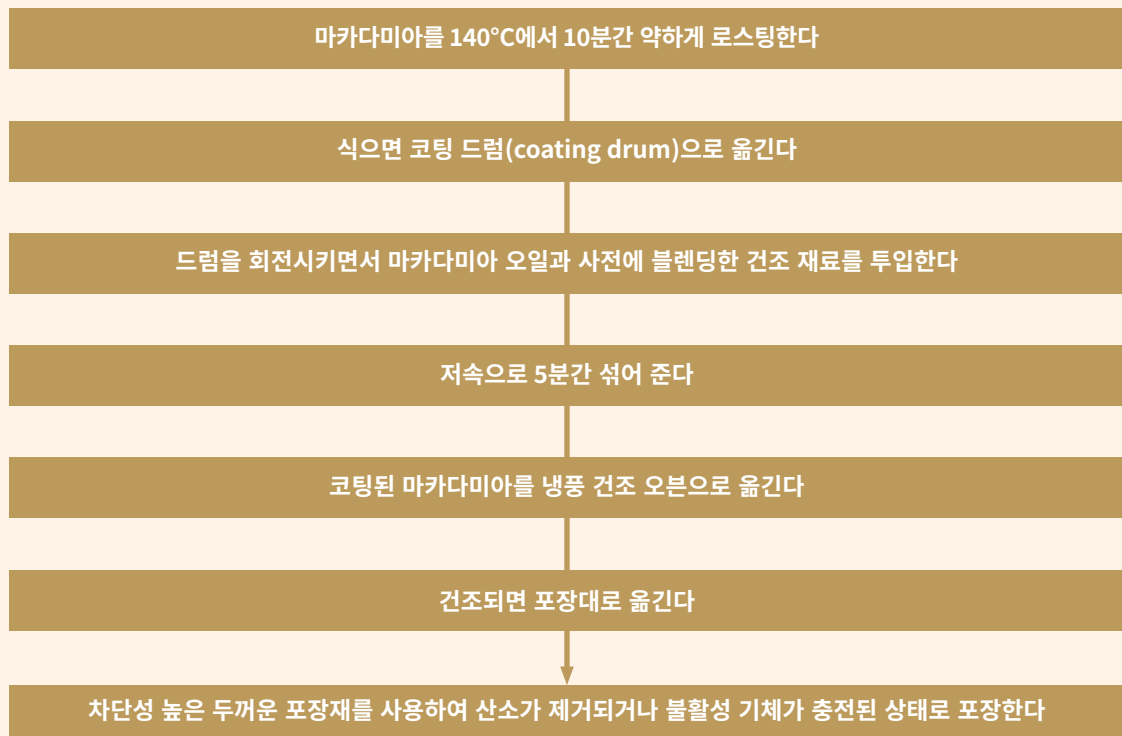
한국식 불고기맛이 가미된 스낵용 마카다미아 (달콤한 맛, 짭짤한 맛, 감칠맛)

재료	설명	배합 비율(%)
간장 분말	고운 간장 분말	1.90
설탕	황설탕	1.90
마늘	고운 마늘 분말	0.10
생강	고운 생강 분말	0.10
양파	고운 양파 분말	0.30
비프 스톱	비프 스톱 분말	0.30
사과	분무 건조 분말	0.30
참기름	참기름(프리미엄 등급)	0.10
마카다미아	로스팅 마카다미아(커널 스타일 4S)	94.00
마카다미아 오일	마카다미아 오일	1.00
총계		100.00

달콤한 라즈베리로 코팅한 마카다미아 조각

재료	설명	배합 비율(%)
라즈베리	동결 건조 분말	6.00
설탕	고운 설탕	6.00
마카다미아	로스팅 마카다미아	87.00
마카다미아 오일	마카다미아 오일	1.00
총계		100.00

공정 흐름도



참고: 포장 내 산소를 줄이기 위해 포장 팩에 탈산소제를 넣거나 밀봉 전 가스 치환(gas flush) 공정을 거칠 수 있다

유통 기한

- 상온 보관 (20~25°C): 12~18개월

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

- **스낵용:** 커널 스타일 4S (반태 또는 완태)
- **풍미 증진을 위한 재료 또는 토핑용:** 스타일 6 또는 7

건식 코팅 재료의 권장 사용량

- **스낵용:** 총 제품 중량의 5~10% 범위에서 사용하고, 원하는 풍미의 강도에 따라 조절한다.
- **풍미 증진을 위한 재료 또는 토핑용:** 총 제품 중량의 10~15% 범위에서 사용하고, 원하는 풍미의 강도에 따라 조절한다.

양질의 제품을 위한 마카다미아 취급법 및 주의사항

- 건식 코팅 전에 마카다미아를 미리 로스팅해두면 본래의 식감을 유지하면서 균일한 기본 색상을 내는데 도움이 된다. 이러한 과정을 거치면 시즈닝의 색상이나 접착성을 저해하지 않으면서도 시각적 매력을 더할 수 있다.
- 건식 코팅 마카다미아를 풍미 증진을 위한 재료 또는 토핑 목적으로 사용하고자 할 경우, 커널 스타일 6은 시각적 매력과 바삭한 식감을 제공하는 반면, 스타일 7은 한층 강한 풍미와 더불어 좀 더 부드러운 식감을 선사한다.

제조 시 고려사항

- 제품 품질 최적화를 위해서는 마카다미아 커널의 균일한 로스팅이 매우 중요하다. 과도하게 로스팅된 마카다미아는 코팅의 풍미를 압도하거나 변질시킬 수 있으며, 로스팅이 덜 된 마카다미아를 사용하면 식감과 오독오독한 씹는 맛의 장점이 줄어들 수 있다.
- 마카다미아 코팅 시간은 코팅 드럼의 구성과 건식 코팅을 위한 블렌드 재료의 성분과 입자의 크기에 따라 달라진다. 균일하고 완전한 코팅을 위해 공정 변수를 최적화할 필요가 있다.
- 건식 코팅 전에 마카다미아 오일을 첨가하는 것은 시즈닝이 커널 표면에 잘 정착될 수 있도록 하기 위함이다. 오일은 시즈닝의 접착성을 향상시키는 한편, 커널에 흡수되므로 기름기 있는 잔여물을 남기지 않는 장점이 있다.
- 냉풍 건조 오븐이 없는 경우, 상온 통풍 건조를 활용할 수 있다. 포장 전에 코팅이 완전히 굳도록 건조 시간을 적절히 조절해야 한다.
- 포장 내 산소를 제거하거나 줄이면 보관 중 산화 산패 위험을 최소화할 수 있다. 유리병 또는 플라스틱 병에 포장하는 경우에는 병 안에 탈산소제를 넣는 것이 권장된다. 비닐 팩에 자동 포장하는 경우에는 가스 치환을 통한 산소 제거가 가장 효과적인 방법이다.

다양한 재료를 추가한 응용 제품

짭짤한 맛

- 히코리 바비큐(Hickory BBQ)
- 자타르(Za'atar) (허브향이 감도는 톡 쏘면서도 고소한 맛과 함께 흠내음과 향긋한 풍미가 있음)
- 몽골리안 스파이스 (따뜻한 풍미와 더불어 짭짤한 맛, 후추 맛, 마늘 맛에 약간 달콤한 맛이 더해짐)
- 와사비
- 자메이칸 저크(Jamaican jerk) (매운 맛, 훈제향, 달콤한 맛, 허브향과 함께 강한 풍미가 있음)
- 머레이 강 소금(Murray river salt)과 태즈메이니아 후추(Tasmanian mountain pepper)
- 선드라이(sundried) 토마토, 바질, 파마산 치즈
- 하바네로 칠리와 핑거 라임(finger lime)
- 코르마 카레(Korma curry) (크리미하면서도 부드러우며 고소한 맛에 향긋한 풍미가 있는 농후한 맛)
- 티카 마살라(Tikka Masala) (크리미하면서도 톡 쏘는 맛, 매운 맛과 함께 훈제향과 짭짤한 맛)
- 김치 (매운 맛, 신맛과 함께 발효식품의 풍미, 마늘 맛과 감칠맛이 더해짐)
- 게 튀김과 칠리

달콤한 맛

- 딸기, 블루베리, 보이즌베리(boysenberry), 살구 등.
- 망고와 코코넛
- A사과와 시나몬
- 오렌지와 카다멈(cardamom)

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/