



マカダミア ウェットコーティング

マカダミア
カーネル スタイル

スタイル

4S

またはそれ以上



コンセプト
やわらかい



蒸し料理適合性
なし



加工方法
ローストしコーティング



生/ロースト
生



シェルフライフ
長い



ナッツ推奨使用量 (%)
70-80%

マカダミア ウェットコーティング

天然のシロップコーティング（はちみつやメープルシロップなど）をマカダミアにコーティングすると、贅沢なスナックに早変わり。シロップは光沢のあるコーティングをつくりあげ、バターのような食感に豊かな香りと甘みを加えます。この層は、一口ごとに深みをもたらし、滑らかさとカリッとした食感の絶妙なバランスを実現。贅沢でありながら洗練された味わいを提供します。

プロセスを完成させるため、粘着性のコーティングの上に軽い粉糖をふりかけます。これは包装時の固まりを防ぐだけでなく、風味のプロファイルを丸く仕上げる繊細な仕上げの甘さを加えます。粘着性のグレイズ、繊細な砂糖の皮、クリーミーなカーネルの相互作用は、食感の興味深さとグルメな要素を両立させます。

シロップコーティングされたマカダミアは、プレミアムスナックシリーズ、ギフト、またはスペシャルティフードコレクションに最適です。層になった風味、魅力的な食感、手作りの風合いを備え、自然由来の味わいを求める消費者にとり、あらゆる面で特別な感覚を提供します。

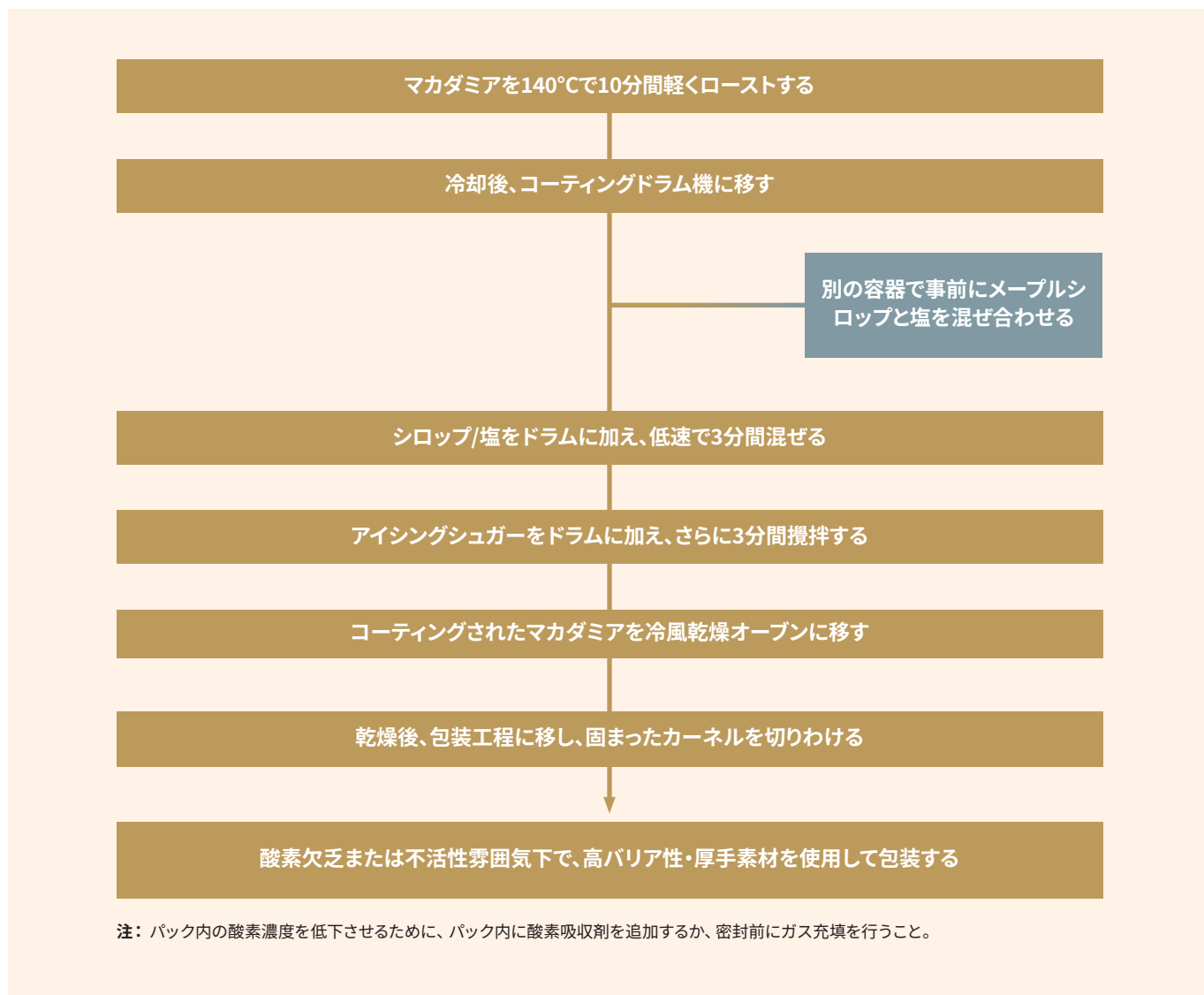
このアプリケーションガイドの推奨事項は、適切な甘いシロップでコーティングされ、風味と食感の向上を目的として補完的な乾燥粉末で層状に仕上げられた、自由流動型のマカダミアナッツピースに適用されます。



配合
塩メープルのマカダミアスナック

原料	説明	加算率 (%)
メープルシロップ	液体、シロップ100%	12.00
塩	ファインクッキングソルト	1.30
砂糖	アイシング シュガー	15.00
マカダミア	スタイル 4S (ローストされたもの)	71.70
合計		100.00

加工工程表



シェルフライフ

- 常温保存 (20～25℃) : 9～12ヶ月



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目安のデータを提供します。商業メーカーは、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。

マカダミア推奨サイズ

- 大きめのカーネルがよい – スタイル4S以上がウェットコーティングに適す。
- 加工過程でロースト度合いを調整するため、ロースト済みのカーネルよりも、生カーネル使用を推奨

ウェットコーティング推奨使用

- シロップ層：製品総重量の10～15%を使用し、希望する風味の濃度に応じて調整。
- 砂糖層：製品総重量の10～15%を使用し、希望する風味の濃度に応じて調整。

マカダミアの扱いと評価

- ウェットコーティング前にマカダミアをローストすると、食感の安定性が向上し、均一なベースカラーが形成され、視覚的な魅力を高める。また、使用したシーズニングの色や付着性に悪影響を及ぼさない。
- スタイル4S以上のカーネルがウェットコーティングに最適。小さいサイズは固まりやすいため、一粒ひとつぶを楽しむスナックよりもクラスター（かたまる）スタイルの製品に適している



製造上検討事項

- シロップコーティングは、シロップがカーネルの表面に付着し、内部に浸透したり、デリケートな油のバランスを乱したりしないためマカダミアに最適。一方、水ベースのウェットコーティングは、常温保存可能な状態まで水含量を下げるために更に乾燥を要するため、不向き。
- 冷却空気乾燥炉を利用できない場合、常温空気乾燥の使用可能。乾燥時間は、コーティングが完全に固まり、シロップの水分が包装前に許容レベルまで減少するように調整する必要がある。
- コーティングの乾燥を加速するために熱を加えてもよいが、これにより、シロップの色が濃くなったり、シロップのカaramel化の可能性あり。カaramel化されてもよい場合もあるが、シロップが焦げて苦味を生じないように注意すること。
- マカダミアのコーティングに必要な時間は、コーティングドラム機の構成とウェットコーティングブレンドの粘度に関連する。プロセスパラメーターを最適化して、均一で完全なコーティングを確保すること。
- 包装から酸素を除去または減少させることで、保管中の酸化や腐敗のリスクを最小限に抑える。ガラス瓶やプラスチック容器の場合、酸素吸収剤の添加を推奨。パウチやフロー包装の場合、酸素を排除するためのガス充填が最も効果的な方法。
- セイボリー用途には、ドライコーティングを推奨。詳細な手順については、『ドライコーティングマカダミア アプリケーションソリューションガイド』を参照。

代替フレーバー案

- はちみつとトリュフ
- バタースコッチ
- 塩キャラメル
- ゴールデンシロップとシナモン
- ココナッツネクターとラズベリー
- アガベネクターとライム
- 玄米シロップとカルダモン

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/