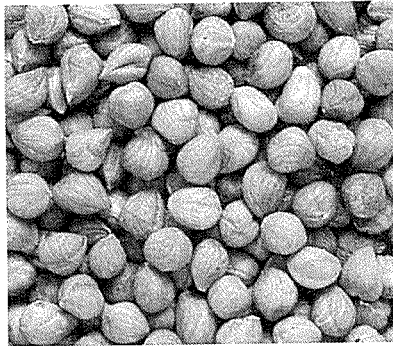


## 재료백과

헤이즐넛, 국내에서는 '개암'이라고 불리우기도 하는 고지방(고열량) 식품. 유럽 등지에서는 이를 이용한 다양한 제품들이 생산되고 있으며, 국내에서도 점차 그 사용이 확대되는 추세이다. 그럼으로써 헤이즐넛은 빵과자의 주요한 재료로 애용될 것이다.

# 헤이즐넛

## Hazelnut



헤이즐넛이란 자작나무과의 낙엽수인 개암 나무의 열매로서, 프랑스에서는 누아제트라고 불리우는 식품이다. 유럽과 북미지역에 주로 분포하며 터어키, 스페인, 이탈리아 등 지중해 연안지역과 흑해연안에서 주로 생산된다.

특히 기라손(Girasun)에서 생산되는 헤이즐넛이 양질품으로 평가받는다.

헤이즐넛은 끝이 뾰족하며, 10~20mm크기의 둥그스름하고 딱딱한 외피에 둘러싸여 있다. 헤이즐넛과 비슷한 품종인 이몬드(지방함량 45-55%)에 비해 지방함량이 월등히 높은 60-65% 정도의 고열량 식품으로, 가볍게 볶으면 향긋한 풍미가 강해지는 특징을 갖고 있다.

헤이즐넛은 그 이용방법이 다양한 것이 특징인데, 사용되는 형태에 따라 그 맛과 향을 조절할 수 있다. 형태에 따른 분류와 특징, 사용방법을 살펴보자.

껍질만 벗긴 가공하지 않은 상태의 통헤이즐넛은 기름에 튀겨 가는 소금에 절인 후 캐러멜화한 설탕(계피와 혼합하여 사용)에 섞고 초컬릿으로 코팅하여 사용한다. 간장에 묻혀

서 낮은 온도로 구운 뒤, 피자소스, 페파로니, 카레 등 향신료를 묻혀 술안주용으로 쓰면 좋다.

헤이즐넛을 얇게 슬라이스한 슬라이스헤이즐넛은 파운드케이크에 장식용으로 쓰거나, 크로칸트(오븐에 말린 헤이즐넛을 캐러멜화하여 슬라이스헤이즐넛과 혼합한 후 빵는 것)로 사용하면 된다.

헤이즐넛을 잘게 부순 분쇄헤이즐넛은 쿠키에 묻혀 사용하거나 소보로를 만들때 섞어서 사용한다. 과자빵에 헤이즐넛버터크림으로 샌드하는 경우도 있다.

완전한 분말이 아닌 알갱이가 조금 씹히는 정도의 가루상태인 그라인드헤이즐넛을 버터케이크, 머핀케이크, 파운드케이크에 주로 사용하며, 냉동쿠키나 마카롱, 뿌띠케이크에 이용하기도 한다.

껍질이 없는 분말 상태의 파우더헤이즐넛은 양과자케이크 시트 제조나 탄브라탄(T.P.T), 찌는 쿠키에 사용하는데, 찌는 쿠키에는 밀가루양의 20~30% 정도를 대체하여 사용하면 된다.

헤이즐넛을 구운 후 10~40mm 크기로 잘라 놓은 페이스트헤이즐넛은 설탕을 가미하여 프랄리네헤이즐넛이나, 버터크림을 섞은 헤이즐넛크림, 케이크·쿠키반죽·소보로 토핑 시에 섞어서 사용한다.

헤이즐넛의 좋은 품질은 껍질이 연하고 신선해 보이는 것으로서, 오래된 것은 색깔이 변하고 껍질에 구멍이 생긴다. 보관방법은 10~15℃ 실온에서 55% 정도의 습도로 보관하는 것이 좋고, 진공포장된 제품은 1년 이상 보존이 가능하다.

현재 유럽지역에서는 헤이즐넛을 이용한 다양한 제품이 만들어지고 있으며, 국내에서도 헤이즐넛을 이용한 제품의 생산이 확산되고 있고, 여러가지로 연구되고 있어 앞으로 헤이즐넛은 빵과자의 주요한 재료로 애용될 것이다. 현재 국내에 수입되는 헤이즐넛은 재료상을 통해 구입할 수 있는데, 지난해 보다 수입가격이 인상되어 현재 kg당 8,500원에 판매되고 있다. 