

견과류 II 너츠 가공품

견과류의 특징을 가장 잘 알 수 있는 방법은 자신의 손으로 직접 가공품을 만들어 보는 것. 최근에는 각종 견과류 가공품이 수입 및 생산돼 기술인들의 수고를 덜어주고 있지만 불과 20여년 전만 하더라도 직접 제조하지 않고서는 사용할 수 없던 시절이 있었다. 만드는 방법, 배합 내용, 주의점 등을 알고 기성품을 사용한다면 보다 적절하게 활용할 수 있을 것이다.
(취재·허미경)

견과 가공품의 종류

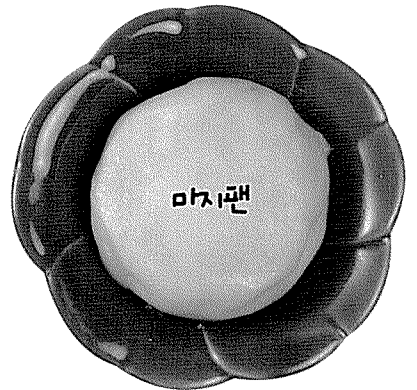
◎ 프랄리네

캐러멜화시킨 시럽에 아몬드를 섞어 굳힌 후 곱게 분쇄한 것. 분말과 페이스트가 있다. 아몬드 외에도 헤이즐넛을 사용하는 경우도 있다. 프랄리네는 초콜릿, 버터 크림, 제누아즈 등에 함께 써 견과류의 풍미를 연출하고자 할 때 사용된다.



◎ T.P.T

아몬드 파우더와 분당을 1:1의 비율로 섞어서 만드는 것. 아몬드를 껍질째로 사용한 것과 껍질을 벗겨서 사용한 것 2종류가 있다. 아몬드 크림, 반죽 등을 만들 때 섞어서 사용한다.

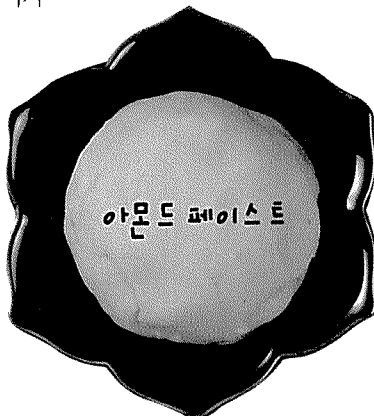


◎ 잔두야

구운 견과류와 설탕을 함께 몰려에 갈고, 바닐라, 카카오 버터, 초콜릿 등을 첨가해 다시 한번 갈아낸 것. 봉봉 오 쇼콜라의 센터에 많이 쓰이는데, 아몬드로 만든 잔두야 오 자망드, 헤이즐넛으로 만든 잔두야 오 누아제트 등의 종류가 있다.

◎ 마지팬 & 로마지팬

마지팬의 종류에는 마지팬과 로마지팬이 있는데, 마지팬은 껍질을 벗긴 아몬드에 설탕, 물엿 등을 1:1의 비율로 넣고 분쇄한 것. 로마지팬은 아몬드와 설탕의 비율이 2:1로 여기에 흰자를 더해 페이스트화시킨 것이다. 케이크 마지팬 세공용으로 사용되고 테코레이션, 구움과자의 피복 등으로도 사용한다.

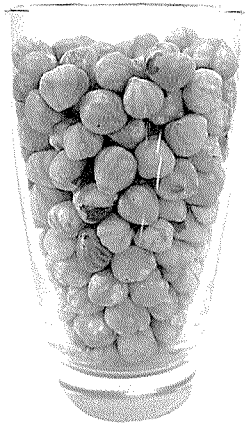


◎ 페이스트

'갈거나 으갠 것'이라는 뜻으로 견과류의 경우, 설탕과 함께 갈아서 만든 부드러운 상태의 반죽이다. 견과류 자체에 함유된 지방으로 자연스럽게 하나의 덩어리가 된다. 아몬드, 헤이즐넛, 밤 페이스트 등과 각종 프랄리네로 만든 페이스트가 제과에서 널리 쓰이고 있다.

헤이즐넛 프랄리네 페이스트

미리 구워둔 헤이즐넛을 페이스트화시켜 진한 향을 한껏 이끌어낸 제품.
호두 페이스트와 비교해 진한 색이 특징이다.
초콜릿의 센터로는 물론, 아이스크림, 무스, 버터 크림 등 여러 곳에 널리 쓰인다.



배합 중량(g) 헤이즐넛 1,000, 설탕 750

1. 헤이즐넛을 미리 갈색이 날 때까지 구워둔다.
2. 설탕을 115~119°C까지 끓여 줄인다.
3. ②에 ①의 헤이즐넛을 넣고 시럽이 결정화될 때까지 섞어준다.
* 이 때 헤이즐넛의 온도는 60~70°C 정도가 적당하다.
4. 마블대 위에 ③을 올려놓고 열을 식힌다.
5. ④를 다시 가열해 섞어가면서 캐러멜화시킨다.
6. 버터를 발라둔 마블대 위에 ⑤를 펼쳐 다시 열을 식힌다.
7. 적당히 부순 ⑥을 푸드 프로세서에 넣고 곱게 갈아준다.
8. 돌 롤러에 넣고 매끄럽게 페이스트화가 될 때까지 3~4회 반복한다.

피스타치오 페이스트

생피스타치오의 신선한 풍미를 그대로 살리는 것이 중요한 점.
보통 피스타치오와 설탕의 비율을 1:1로 한다.
껍질을 벗겨낸 것을 사용해야 색이 깔끔하게 잘 나온다.



배합 중량(g) 피스타치오 1,000, 설탕 1,000, 물 소량

1. 껍질을 벗겨낸 피스타치오, 설탕, 물을 푸드 프로세서에 넣고 잘게 갈아준다.
2. 돌 롤러에 ①을 넣고 매끄럽게 페이스트화가 될 때까지 3~4회 반복한다.
* 설탕 대신에 분당을 이용하면 보다 매끈한 페이스트를 얻을 수 있다.
* 물의 양은 너츠류의 수분 함량에 따라 조절할 필요가 있다.
* 보다 단단한 상태의 페이스트를 만들고 싶을 때는 물을 넣지 않고 롤러에 간다.
너츠류에 함유된 수분과 유분으로도 충분히 페이스트화가 이루어진다.
* 아이스크림용으로 사용할 때는 보름 30° 시럽을 사용하고 설탕 양을 20~30% 정도 줄여도 좋다.

호두 · 아몬드 프랄리네 페이스트

호두만을 100% 페이스트화시키면 상당히 무거운 느낌으로 이용하기 좋지 않고,
씹쓸한 맛이 나기 때문에 아몬드를 적당량 섞어서 페이스트화를 시키는 것이 좋다.
여기에서는 호두와 아몬드의 양을 1:1로 했으나, 호두의 풍미를 충분히 내기 위해서는
호두를 70% 정도 사용하는 것이 좋다.



배합 중량(g) 호두 500, 아몬드 500, 설탕 750, 물 소량

1. 설탕과 물을 115~119°C까지 끓여 줄인다.
2. ①에 호두와 아몬드를 넣고 시럽이 결정화될 때까지 섞어준다.
* 호두는 유분이 상당히 많기 때문에 쉽게 탈 수 있으므로 주의해야 한다.
또한 차가운 상태의 견과류를 갑자기 넣으면 설탕이 굳어버리므로 따뜻한 상태에서 넣도록 한다.
3. 마블대 위에 ②를 올려놓고 열을 식힌다.
* 견과류를 낱알이 흩어져 열을 식혀야 캐러멜화시키기 쉽다.
4. ③을 다시 가열해 섞어가면서 캐러멜화시킨다.
5. 버터를 발라둔 마블대 위에 ④를 펼쳐 다시 열을 식힌다.
6. ⑤를 푸드 프로세서에 넣고 곱게 갈아준다.
* 호두는 유분이 많으므로 다른 견과류에 비해 촉촉한 질감이 난다.
7. 돌 롤러에 넣고 매끄럽게 페이스트화가 될 때까지 3~4회 반복한다.

재료색인

잡지나 서적을 참고하여 제품 만들기를 시도했던 사람이라면 누구나 한번쯤 배합표에 적혀있는 재료나 구입처를 잘 몰라서 포기했던 경우가 종종 있다. 본지는 '재료색인' 지면을 마련하여 그달에 소개되었던 재료 중 생소하거나 특이한 재료들에 대한 간단한 설명과 구입처 안내를 통해 독자들의 편의를 돕고 있다.

그랑 마니에르



오렌지를 원료로 한 큐라소라 불리는 리큐르. 오렌지 큐라소의 대표적인 상품명.
* 구입처 : 동신리큐르

나파주(광택제)

살구잼 또는 구즈베리 젤리를 체에 걸러 펙틴을 더한 것. 과자 표면에 광택을 내기 위해 사용하는 젤리.
* 구입처 : 베이크플러스 / 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

레몬 제스트

레몬의 겉껍질. 껍질 부분은 향이 짙어 가늘게 자르고 잘게 다져서 소스, 크림류, 젤리, 케이크류, 앙트르메 등에 향료로 쓰고 색을 낼 때 사용한다.

물트

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아통에서 발아시킨 후 건조시켜 볶거나 가루를 만들어 발효 촉진제로 사용한다.
* 구입처 : 베이크플러스

무염버터

소금을 더하지 않고 만든 버터. 짠맛이 필요치 않은 제과에 주로 쓰인다.

미로와

'거울'이라는 의미의 이 제품은 양과자 마무리에 사용하는 광택제로 물을 넣고 끓이지 않고 바로 사용할 수 있다.
* 구입처 : 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

바닐라 빈(바닐라 스틱)

길이 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료로 대운 우유 속에 씨를 뺀 껍지를 넣어 사용하거나 씨를 사용하기도 한다.
* 구입처 : 제원인터내셔널

바닐라 에센스

바닐린을 물 또는 알콜에 녹인 액체. 바닐라 빈보다 풍미는 떨어지지만 대량 생산용 제품에 주로 쓰인다. 크림 등 열처리를 하지 않는 제품에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때 사용한다.

바카디 럼



사탕수수를 원료로 하는 럼으로 쿠바가 원산지.
* 구입처 : 동신리큐르

소다

탄산수소나트륨, 중조라고도 부른다. 소다는 다른 팽창제보다 팽창률이 높은 반면 분해 산물인 탄산나트륨이 알칼리성이기 때문에 반죽의 색을 노랗게 변화시키고 불쾌한 냄새를 풍긴다. 따라서 색이 짙은 과자에 사용하기 알맞고, 밀가루와 함께 체쳐 넣거나 소량의 물에 녹여 사용한다.

애플리코트 풍당 * 구입처 : 제원인터내셔널

잔두야

볶은 아몬드에 설탕을 더해 툴러로 갈고 녹인 초콜릿을 더해 페이스트 상태로 만든 것. 카카오 매스에 헤이즐넛, 아몬드 등의 견과류와 분당, 우유를 섞어 만드는 초콜릿류.

* 구입처 : 베이크플러스 / 선인

전분 (콘스타치)

녹말, 콘스타치라고도 부른다. 커스터드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크에 사용하면 가벼운 케이크가 된다. 그 밖의 반죽에 덧가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는데도 사용된다.

* 구입처 : 대한제당

전화당

포도당과 과당을 1 : 1로 섞어 놓은 것. 노화방지로 보존성이 좋아진다.

쿠앵트로

프랑스의 쿠앵트로사가 만든 오렌지술. 은은한 향과 부드러운 맛이 어우러진 반면 알코올 도수는 40도이다.

* 구입처 : 동신리큐르 / 유양산업

탈지분유

우유에서 지방을 원심 분리한 탈지유를 일반 분유처럼 만든 것. 일반 분유는 3~4% 정도의 지방이 함유

돼 있으나 탈지분유는 0.1% 이하이다.

트리몰린

결정화되지 않은 부드러운 페이스트 상태의 전화당. 노화를 더디게 하는 역할을 하며 보습효과로 제품의 촉촉한 식감을 오래 유지할 수 있다.

* 구입처 : 제원인터내셔널

파바나 푸레

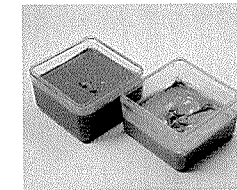
망고, 바나나, 파슨 프루츠, 레몬이 혼합된 푸레.

* 구입처 : 선인

펙틴

차가운 디저트나 무스 제품 등을 만들 때 사용하는 식물성 겔화제.

프랄리네



아몬드, 헤이즐넛, 피스타치오 등 견과류에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트. 제과점에서는 주로 시판되는 페이스트를 사용한다. 각종 케이크의 크림 맛을 내는 재료로도 쓰이며 각종 초콜릿의 충전물로도 널리 쓰인다.

* 구입처 : 선인 / 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

한천

우뭇가사리 등의 해조 줄기에서 정제, 건조한 것으로 부분적으로 물에 녹으며 팽윤하여 묵같은 상태가 된다. 젤리, 앙갱 등을 만드는 데 사용.

구입처 안내

- 대한제당 : 02)410-6164
- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 선인 : 02)798-6936
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 유양산업 : 02) 565-3415
- 제원인터내셔널 : 02)998-5858