

향신료 & 향료 쇼핑몰

화면 가득 퍼지는 특별한 향과 맛

빵과 과자에는 밀가루와 계란만으로는 부족한 '그 무엇'이 존재한다. 기본 재료로 만든 제품의 심심한 맛과 향을 채워주는 것이 바로 독특한 풍미를 사랑하는 향신료와 향료이다. 빵과 과자의 풍미를 더욱 돋구는 이들 향신료와 향료를 인터넷에서 손쉽게 구입할 수 있다. 고객들에게 다채로운 맛과 향을 즐길 수 있도록 '베이커리 아로마'를 선사해보자. 글·허윤정 기자



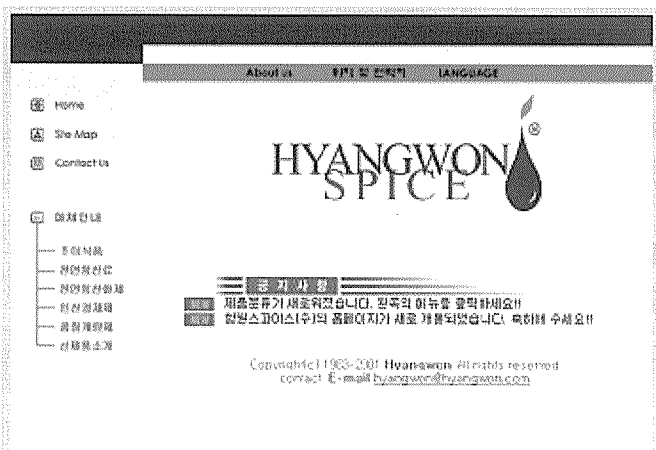
암 / www.yum.co.kr

제과·제빵 뿐 아니라 한식, 중식, 일식, 양식 등 모든 요리에 쓰이는 식재료를 판매하는 사이트. 왼쪽에 정리된 엄청난 양의 재료는 한번씩만 훑어보기에도 벅할 정도이다. 그 중 '향신료' 코너를 클릭하면 파슬리, 정향, 시나몬 등 100여 가지에 이르는 천연 향신료가 주르륵 나타난다. 양의 '웹진' 또한 주목할만 하다. 음식에 대한 얘기가 가득한 'Cook Diary'는 읽는 재미가 쏠쏠하다. 현재 연재되고 있는 '제과제빵 도전기'는 꼭 한번 읽어볼만하다.



에이원카프 / www.aonecafe.com

향신료와 함께 빠질 수 없는 재료가 바로 색소와 향료. 에이원카프는 총천연색의 다양한 색소와 향신료를 다루는 업체이다. 천연 재료로 만들어 몸에 해롭지 않고 보기에도 좋아 여름철 젤리, 아이스 바 등에 사용하기 좋다. 모과, 포도, 호두, 커피 등 온갖 향을 내는 데 안성맞춤인 향료 종류도 다양하다. 몇 방울만 넣어도 여러 가지 향미를 풍길 수 있어 편하다. 이밖에도 분말과 오일 제품 등 80여 가지에 이르는 기본 향신료와 각종 에센셜 오일 등 제과인들의 흥미를 끌 만한 아이템이 무궁무진하다.



향원 스파이스 / www.hyangwon.com

천연 향신료 중에서도 고급 재료를 취급하는 곳이다. 일반적인 향신료를 가공 방법에 따라 세세하게 분류해 Dispersible, Oleoresin 등 기능과 사용 방법에 따라 나눠 놓았다. 다소 생소하더라도 향신료를 전문적으로 구분해 쓰고 싶다면 향원 스파이스의 홈페이지를 꼭 들어가 볼 것. 최근 기능성 제품을 많이 만들고 있는 제과점에서 관심을 끌 만한 특이한 용도의 향신료 정보가 가득하다.



세계물산 / www.sgfood.co.kr

향신료 전문 판매 업체 세계물산의 특징은 다른 곳에는 없는 '한방재료'. 감초, 복분자, 뽕잎 등 30가지에 이르는 한방 엑기스가 두루 포진해있다는 점. 요즘 부쩍 관심이 높아진 건강지향성 제품 만들기에 쓰임새가 높다. 엑기스 이외에도 100가지가 넘는 품목의 분말제품이 마련돼 있어 어떤 재료를 골라야 할지 즐거운 고민에 빠진다. 한방재료와 더불어 매실, 석류, 대추 등의 한국적 소재로 만든 엑기스 종류도 다양하다. 햇살이 따듯한 봄에 새콤달콤한 석류 엑기스로 만든 무스를 만들어 보는 것은 어떨까?

잡지나 서적에 나온 레시피를 보면서 제품 만들기를 시도했던 사람이라면 누구나 한번쯤 배합표에 적혀있는 재료나 구입처를 잘 몰라서 포기했던 경험을 갖고 있다. 월간 <베이커리>는 '재료색인' 지면을 따로 마련하여 이달에 소개한 재료 중 생소하거나 특이한 재료를 모아 재료 특성과 구입할 수 있는 곳의 연락처를 안내해 독자들의 편의를 돕고 있다.

[깔루아]

알코올 26.5%인 커피 리큐르.

*구입처 : 동신리큐르 / 유암산업

[나파주(광택제)]

살구잼 또는 구즈베리 젤리를 체에 걸러 펙틴을 더한 것. 과자 표면에 광택을 내기 위해 쓴다.

*구입처 : 베이크플러스 / 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

[누사포마]

헤이즐넛 지방으로 구성된 유지. 수분이 전혀 없는 상태로 카카오 버터보다 융점이 낮아 입안에서 부드럽게 녹는다. 주로 버터 크림, 생초콜릿, 초콜릿 센터 등의 용도로 쓰인다.

*구입처 : 선인

[마롱 페이스트]

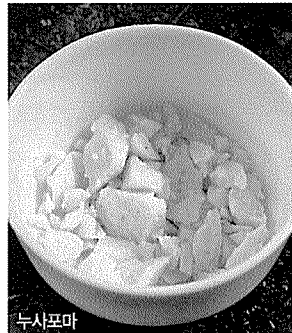
밤 페이스트.

*구입처 : 제원인터내쇼날 / 선인

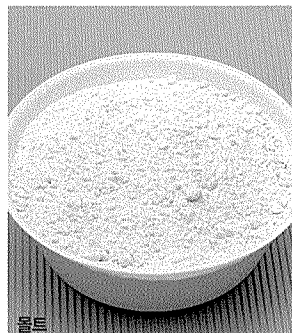
[마스카포네]

유명한 이탈리아의 디저트인 티라미수를 만들 때 빠져서는 안 될 재료 마스카포네는 우유 지방으로 만든 크림조직의 치즈이다. 부드럽고 신선한 아이보리색의 치즈는 이탈리아 북부 롬바르디아(Lombardia) 지방에서 만들어졌다. 우유에서 크림을 분리해 만들기 때문에 지방 함유량이 매우 높다. 농도가 아주 진한 크림맛으로 달짝지근하면서 버터맛이 난다. 부드러우면서도 약간의 신맛도 가미되어 있다. 보통 디저트를 만드는데 많이 쓰인다.

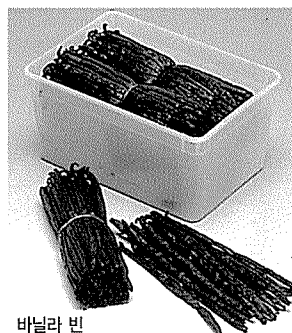
*구입처 : 제니코



누사포마



몰트



바닐라 빈



마스카포네

[몰트]

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아통에서 발아시킨 후 건조시켜 볶거나 가루로 만들어 발효 촉진제로 사용한다.

*구입처 : 베이크플러스

[물엿]

설탕보다 단맛이 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

[바닐라 빈(바닐라 스틱)]

길이 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료로 데운 우유 속에 씨를 뺀 깍지를 넣어 사용한다. 씨를 넣거나 씨만 사용하기도 한다.

*구입처 : 제원인터내쇼날 / 선인

[베이킹파우더]

합성 팽창제. B.P로 표기한다. 중조와 산성제가 화학반응을 일으켜 이산화탄소와 기포를 만들어 반죽을 부풀린다.

[브랜디]

포도를 원료로 해서 만든 증류주. 넓게는 과일을 주정(酒精)원료로 만든 증류주.

*구입처 : 동신리큐르 / 유암산업

[소다]

탄산수소나트륨, 중조라고도 부른다. 소다는 다른 팽창제보다 팽창률이 높은 반면 분해 산물인 탄산나트륨이 알칼리성이어서 반죽의 색을 노랗게 변화시키고 불쾌한 냄새를 풍긴다. 따라서 색이 짙은 과자에 사용하기 알맞다. 밀가루와 함께 체쳐

넣거나 소량의 물에 녹여 사용한다.

[아몬드 파우더]

*구입처 : 길림양행 / 다림너츠빌 / 대한제당 / 삼목상사 /
제원인터내쇼날 / 키미코리아

[전분 (콘스타치)]

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

*구입처 : 대한제당

[키르쉬]

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜드.

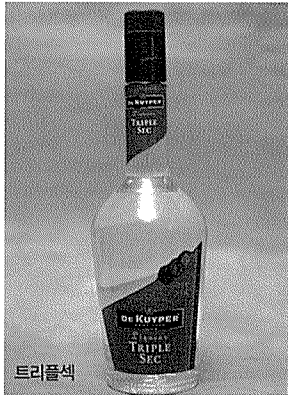
*구입처 : 동신리큐르 / 유암산업 / 제원인터내쇼날

[트리몰린]

결정화되지 않은 부드러운 페이스트 상태의 전화당. 노화를 더디게 하는 역할을 하며 보습효과로



키르쉬



트리플섹



프랄리네

제품의 촉촉한 식감을 오래 유지할 수 있다.

*구입처 : 제원인터내쇼날

[트리플섹]

오렌지를 원료로 하여 만든 리큐르.

*구입처 : 동신 리큐르 / 유암산업

[케이크 크림]

스펀지를 체에 갈아 놓은 것으로 쓰고 남은 스펀지로 사용한다.

[프랄리네]

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

*구입처 : 선인 / 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

제51회 퀴즈

1. 3월호 '이 달의 제품 특선'에서 다룬 케이크는?
2. 4월 싱가포르에서 열리는 제빵 경연대회의 명칭은?
3. 식욕을 자극하는 대표적인 색으로 주목성이 강한 색은?

힌트는 여기에

1. 이 달의 제품 특선
2. 인터뷰
3. 인테리어 길라잡이

Quiz

지난호 Quiz 정답

1. 딸기
2. 무프타르 시장
3. 토마토

지난호 정답자

- 김선근 서울 노원구
황수영 전북 남원시
전보람 대전 대덕구
김미정 부산 서구
조형신 서울 서대문구