

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.

개량제

빵의 품질을 개량하는 재료. 개량제를 빵의 원료에 섞어 반죽하면 좋은 색과 향, 촉촉한 속결이 나오고 노화를 방지하여 오래 보존할 수 있다.

* 구입처 : 몽블랑상사 / 베이크플러스 / 비전바이오켐 / 선인 / 유니온무역상사 / 제니코식품 / 쥬빌리

그랑마니에르

오렌지를 원료로 한 큐라소라 불리는 리큐르. 오렌지 큐라소의 대표적인 상품명.

* 구입처 : 동신리큐르 / 유양산업

나파주(광택제)

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

* 구입처 : 베이크플러스 / 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

누가

설탕, 꿀, 그밖의 감미료와 호두, 아몬드 같은 견과를 배합하여 만든 당과.

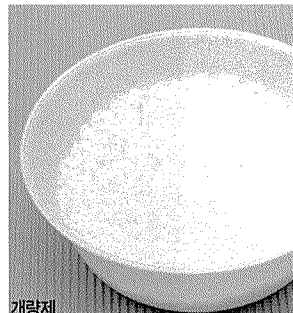
마스카포네

유명한 이탈리아의 디저트인 티라미수를 만들 때 빠져서는 안 될 재료인 마스카포네는 우유 지방으로 만든 크림조직의 치즈이다. 부드럽고 신선한 아이보리색의 이 치즈는 이탈리아 북부 롬바르디아(Lombardia) 지방에서 처음 만들어졌다. 우유로부터 크림을 분리시켜 만들기 때문에 지방 함유량이 매우 높다. 아주 농도가 진한 크림맛으로 약간 달고 버터맛이 난다. 또한 부드러우면서도 약간의 신맛도 조금 난다. 보통 디저트를 만드는 데 많이 쓰인다.

* 구입처 : 제니코 / 구르메 F&B 코리아(주)

마차 파우더(末茶)

가루녹차. 음지에서 빛을 받지 않고 자란 차의 새순을 따서, 찌고 말린 다음 갈아서 가루 상태로 만든 것. 진한 맛과 색을 띠고 있어 빵, 케이크, 녹차 아이스크림 등에 골고루 이용된다.



개량제



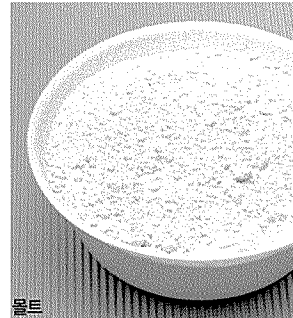
그랑마니에르



마스카포네



마차 파우더



몰트

몰트

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아 통에서 발아시킨 후 건조시켜 볶거나 가루를 만들어 발효 촉진제로 사용한다.

* 구입처 : 베이크플러스

물엿

설탕보다 단맛이 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

미로와

'거울'이라는 의미의 이 제품은 양과자 마무리에 많이 쓰이는 광택제로 물을 넣고 끓이지 않고 바로 사용할 수 있다.

* 구입처 : 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

사워 크림

생크림에 젖산균을 더해 젖산 발효시킨 것. 신맛이 있고 맛, 바바루아 등의 냉과와 각종 생과자에 들어간다.

* 구입처 : MD푸드코리아

앙글레즈 소스

우유, 설탕, 계란을 섞어 가열한 크림. 커스터드 소스, 소스 앙글레즈라고도 한다. 바바루아, 푸딩, 케이크에는 물론 디저트용 소스로 이용하거나, 다른 재료를 더해 버터크림과 같이 기본 크림으로 사용한다.

유화제

S.P라 부른다. 물과 기름처럼 잘 섞이지 않는 재료에 사용하면 장시간 분리되지 않고 그 상태를 유지한다.

전립분(全粒粉)

통밀가루 또는 그레이엄 밀가루라고 한다.

전분 (콘스타치)

녹말, 콘스타치라고도 부른다. 커스터드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 된다. 케이크에 넣으면 가벼운 식감의 케이크가 된다. 그 밖의 반죽에 덧가루로

쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는데도 쓰인다.

* 구입처 : 대한제당

젤라틴 (판젤라틴)

응고제. 동물의 뼈나 가죽에서 추출한 단백질로 물에 담귀 흡수·팽윤시켜 이용한다. 물의 흡수량은 젤라틴 중량의 5배이므로 충분한 양의 얼음물에 불린 후 증탕으로 녹이거나 직접 넣어 사용한다. 판젤라틴 1장의 무게는 약 2g이다.

분말 형태의 젤라틴도 사용한다.

* 구입처 : 제원인터내쇼날

카소나드

완전 정제되지 않은 갈색 설탕. 사탕무에서 만든 조당(粗糖)은 조금 탄내가 나고, 사탕수수에서 만든 조당은 은은한 럼향이 난다.

카카오 매스

카카오 페이스트. 카카오 빈을 페이스트 상태로 만든 초콜릿의 원료. 각종 앙트르메, 크림, 풍당 등에 단맛없이 초콜릿의 풍미만을 내거나 초콜릿 자체의 쓴맛과 색을 강조하고 싶을 때 사용하며 비터 초콜릿이라고도 불린다.

* 구입처 : 대한제당 / 제원인터내쇼날



콘소메

맑은 수프. 지방이 적은 고기에 야채, 향료를 더해 푹 끓인 뒤 거른 것이다. 이에 반해 진하고 걸쭉한 수프는 포타주(potage)라고 한다.

커런트

유럽 북서부가 원산지. 그늘에서 잘 자라고 추위에도 강하다. 열매의 색깔이 붉은 색이어서 붉은 커런트(red currant)라고도 불린다. 검은 커런트(black currant)는 유럽 및 중앙아시아가 원산지이다. 붉은 커런트와 검은 커런트 모두 즙이 많고 신맛이 강해 유럽에서는 잼이나 주스 또는 젤리를 만들어 먹는다. 또한 검은 커런트는 발효시키거나 약용정제로 만들기도 한다. 커런트에는 비타민C가 특히 많고 칼슘·인·철 등도 풍부하다.

크림치즈

우유와 생크림이 원료인 숙성시키지 않은 생치즈. 그 상태로 진공 포장한 프레쉬 타입과 고온 살균 처리해 장기보존이 가능한 프로세스 타입이 있다. 유지방분이 60~70% 함유되어 있어 변질의 우려가 높으므로 보관과 취급에 주의한다. 제과 재료로는 충전물로 많이 쓰이고 치즈 케이크 등을 만들 때도 쓰임새가 높다.

* 구입처 : 제니코식품 / 제원인터내쇼날 / 구르메 F&B 코리아(주) / 삼목상사

Quiz

제55회 퀴즈

힌트는 여기

- 한 이슈
- 재료특강
- 새 재료 새 맛

- 지난 5월 28일 한국제과학교에서 열린 제과 경연대회의 명칭은?
- 소뼈나 돼지껍질에 함유되어 있는 콜라겐이라는 단백질을 만든 겔화제는?
- 다섯 가지 맛이 나는 빨간 열매는?

지난호 Quiz 정답

- 녹차
- 르 프르동 블루
- 파바나 푸레

지난호 정답자
송여희 서울 마포구
이한수 대전 중구
김희진 강원도 춘천시