

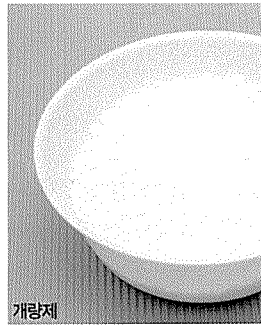
제품 지식 쌓는 재료상식

월간 <베이커리>는 '재료색인' 지면을 따로 마련하여 이달에 소개한 재료 중 생소하거나 특이한 재료를 모아 재료 특성을 소개해 독자들의 편의를 돕고 있다.

개량제

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

구입처 베이크플러스(02-567-7015) / 선인 / 유니온무역상사(02-554-3294) / 제니코식품 / (주)조흥(02-3468-4501)



개량제



럼

럼

사탕수수를 원료로 한 방향성이 강한 증류주. 주로 과자를 만들 때 마무리 단계에서 사용한다. 럼은 크림류에 잘 어울리기 때문에 휘핑크림에는 화이트 럼을, 버터 크림에는 화이트 럼과 다크 럼을 사용한다.

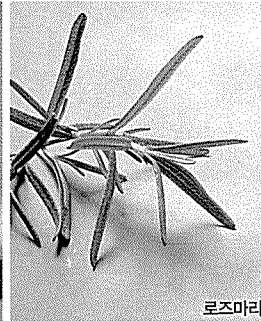
구입처 동신리큐르(02-561-4704) / 제원인터내쇼날

계피 가루

시나몬. 중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약재로 쓰이며, 산뜻하고 향기로운 맛이 있어 곱게 빻아 향신료로 많이 사용한다. 시나몬은 단맛과 매운맛이 잘 어우러져 단맛이 강한 과자나 과일류에 잘 어울린다. 특히 사과와 잘 어울려 구운 사과나 애플파이 등에 필수적으로 쓰이는 재료이다. 계피는 분말상태일 때 향이 더욱 짙어진다.



계피가루



로즈마리

로즈마리

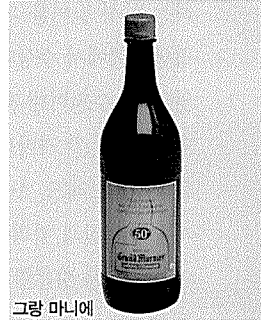
자소과의 관목으로 잎과 나무 모두 향료로 쓰인다. 상쾌한 방향과 신선한 감미를 지녔으며 맵고 약한 쓴맛이 난다. 비교적 방향성이 강해 향료 원료로 넓게 이용되며 아이스크림, 냉과, 캔디 등에도 쓰인다.

구입처 브레드가든(042-935-2702) / 유암산업(02-565-3419)

그랑 마니에

오렌지를 원료로 한 큐라소라 불리는 리큐르 중 오렌지 큐라소의 대표적인 상품명. 베이스인 교약으로는 그랑 상파뉴만을 사용한다. 그대로 마실 수 있는 것은 물론 과자의 재료로도 이용한다. 가나슈, 사바랭 시럽에 향을 내고, 타르트에 충전할 커스터드 크림, 초콜릿을 사용한 케이크, 커스터드 푸딩, 크레이프 소스, 냉제 수플레 등에 쓰인다.

구입처 제원인터내쇼날(02-998-5858)



그랑 마니에



무염버터

무염버터

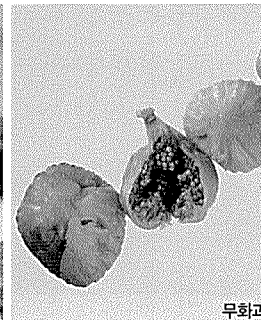
소금을 사용하지 않고 만든 버터. 버터에서 소금은 풍미와 보존성 향상에 영향을 미치는데 짠맛이 거의 필요없는 과자에는 무염버터를 사용하는 것이 좋다. 버터에서 소금의 역할은 풍미와 보존성의 향상이다. 제과에서 짠맛은 소량만 필요하므로 과자에는 무염버터가 알맞다.

넛메그

인도네시아가 원산지인 육두과의 상록 활엽 교목의 종자를 건조시켜 만든 향신료. 넛메그는 육류 요리와 과자에 많이 이용되는데 특히 육류 요리나 스투에 꼭 필요한 향신료 중 하나이다. 그리고 애플 파이, 밀크 푸딩 수플레는 물론 크림류까지 다양하게 이용된다.



넛메그



무화과

무화과

지중해 연안인 원산인 뽕나무과의 과수. 꽃을 피우지 않고 바로 열매를 맺는다. 우리나라 남부와 제주도, 일본, 중국에 분포하며, 생식하거나 잼, 건과, 통조림 등으로 이용한다. 건조무화과는 각종 구움과자 데코레이션용으로 사용한다. 열매는 길이 5~8cm 가량으로 달걀 모양이며 8~10월에 검은색으로 익는다.

구입처 키미퍼레이션(02-3482-3436)



몰트

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아통에서 발아시킨 것. 이 발아에 의해 아밀라아제가 많이 함유되어 곡류 속의 녹말이 당화하여 발효가 쉬워진다. 이것을 건조시켜 볶거나 가루로 만들어 맥주 양조나 옛제조 원료로 사용한다.

구입처 베이크플러스

바닐라 빈(바닐라 스틱)

바닐라의 열매는 길이 20~30cm, 지름 1cm인 원주형으로 잘 익으면 녹색의 빛깔이 짙은 갈색으로 변한다. 이 열매를 발효시키면 짙은 갈색으로 바뀌면서 표면에 바닐린(vanillin)이라는 결정이 생겨 특유의 향을 내게 된다. 이것을 바닐라 빈이라고 한다.

구입처 제원인터내쇼날

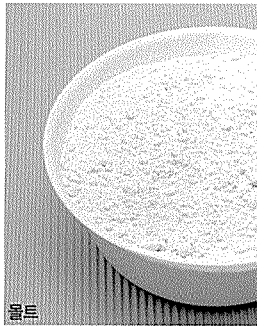
베이킹 파우더

합성 팽창제. B.P라 표기한다. 빵 등을 만들 때 주재료를 부풀게하는 이스트 대용품이다. 사용량은 베이킹 파우더를 구성하는 내용에 따라 다르지만 사용 기준은 대략 스펀지 케이크 1~4%, 컵케이크 2~3%, 핫케이크 3~4%, 비스킷 3~4% 등이다.

생이스트

이스트를 배양해서 압착한 뒤 성형한 제품으로 수분 함량이 65~70%이며 생이스트 1g에는 약 50~100억 개의 이스트 세포가 들어 있어 뛰어난 발효력을 자랑한다. 빵반죽 속에서 발효해 알코올과 탄산가스를 생기게 한다. 이 가스가 반죽을 부풀려 빵의 조직을 만들고 빵의 풍미를 낸다.

구입처 제니코식품 / (주)조흥(02-3468-4501)



몰트



아니스



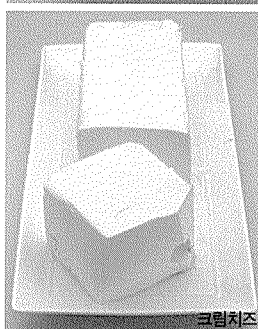
바닐라 빈



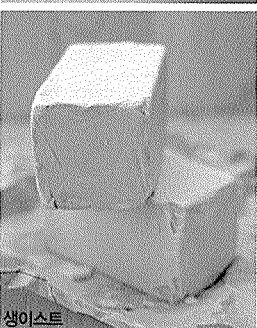
전분



베이킹 파우더



크림치즈



생이스트



쿠앵트로

아니스

중동이 원산지인 1년초로 허브의 한 종류이다. 갈색의 작은 씨는 달콤하고 상쾌한 풍미를 갖고 있어 허브 중에서도 이용가치가 높다. 요리의 향신료로 디저트, 케이크, 과자, 빵, 비스킷, 캔디, 카레 등에 사용한다.

전분 (콘스타치)

녹말, 콘스타치라고도 부른다. 커스터드 크림에 밀가루와 섞어 부드러운 크림을 만들거나 케이크에 쓰인다. 그 밖의 반죽에 덧가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜰 때도 사용된다.

구입처 대한제당(02-770-1400)

크림치즈

우유와 생크림을 원료로 한 숙성시키지 않은 생치즈. 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈, 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈, 진공 포장한 프레쉬 타입과 고온살균 처리해 장기보존이 가능한 프로세스 타입이 있다. 크림치즈는 수분이 가장 많은 연질 치즈에 해당하며 숙성시키지 않아 보존성이 없다. 유지방분을 60~70% 함유해 변질되기 쉬우므로 취급에 주의한다.

구입처 제니코식품(02-2631-7385) /

제원인터내쇼날 / 구르메F&B코리아

(주)조흥(02-3468-4501)

쿠앵트로

프랑스의 쿠앵트로사가 만든 오렌지술. 은은한 향과 부드러운 맛이 어우러진 반면 알코올 도수는 40도이다. 은은한 향과 부드러운 맛을 내면서 반면 알코올 맛이 강렬한 점이 특징이다. 그대로 마실 수 있으며 제과에는 풍미를 내기 위한 원료로 사용한다.

구입처 동신리큐르 / 제원인터내쇼날