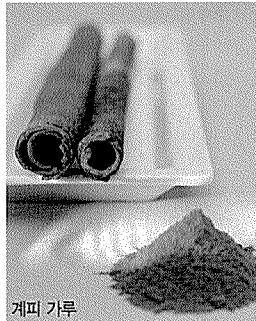


제품 지식 쌓는 재료상식

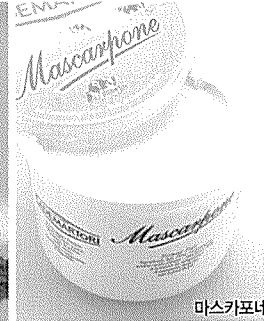
월간 <베이커리>는 '재료색인' 지면을 따로 마련하여 이달에 소개한 재료 중 생소하거나 특이한 재료를 모아 재료 특성을 소개해 독자들의 편의를 돕고 있다.

계피 가루

시나몬. 중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약재로 쓰이며, 산뜻하고 향기로운 맛이 특징으로 곱게 빻아서 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.



계피 가루



마스카포네

마스카포네

유명한 이탈리아의 디저트인 티라미수를 만들 때 빠져서는 안될 재료. 우유 지방으로 만든 크림조직의 치즈로 부드럽고 신선한 아이보리 빛깔을 띤다. 이탈리아 북부 롬바르디아(Lombardia) 지방에서 처음 만들어졌다. 우유에서 크림을 분리시켜 만들기 때문에 지방 함유량이 매우 높다. 농도가 진한 크림맛으로 달짝지근하며 버터맛이 난다. 또한 부드러우면서도 약간의 신맛이 가미되어 있다. 보통 디저트를 만드는데 많이 사용된다.

구입처 구르메 F&B 코리아(02-790-1717)
제니코(02-2631-7385)

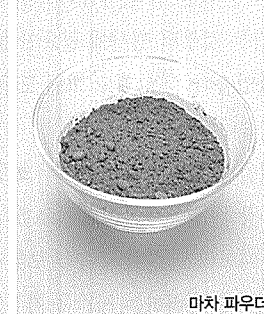
그랑 마니에

오렌지를 원료로 한 큐라소라 불리는 리큐르 중 오렌지 큐라소의 대표적인 상품명. 베이스인 꼬냑으로는 그랑 상파뉴만을 사용한다. 원액 그대로 마시거나 과자의 재료로도 이용한다. 가나슈, 사바랭 시럽에 향을 내고, 타르트에 충전할 커스터드 크림, 초콜릿을 사용한 케이크 등에 쓰인다.

구입처 제원인터내셔널(02-998-5858)



그랑 마니에



마차 파우더

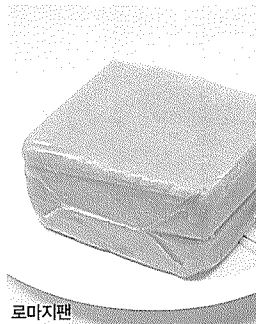
마차(末茶) 파우더

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.

로마지팬

설탕과 아몬드를 갈아 만든 페이스트. 독일어인 마르치판의 영국식 발음이 마지팬이다. 마지팬을 굽는 과자에 이용할 경우 아몬드와 설탕의 비율은 1:1의 배합이 기본이다. 세공용인 경우 설탕량을 늘려 1:2로 배합한다.

구입처 제원인터내셔널



로마지팬



바닐라 빈

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 제원인터내셔널

레이즌

잘 익은 포도를 말린 것으로 넓게는 건포도 전체를 가리키지만, 품종에 따라 검붉은 색의 레이즌, 작고 검은 커런트, 연한 갈색빛이 나는 설탕너가 있다. 건포도용 품종으로는 알이 작으면서도 씨가 없고 산도가 낮은 것이 좋다. 건포도는 특히 럼과 잘 어울린다.

구입처 대한제당 / 삼목상사(02-583-5380)

(주)길림양행(02-402-8383)



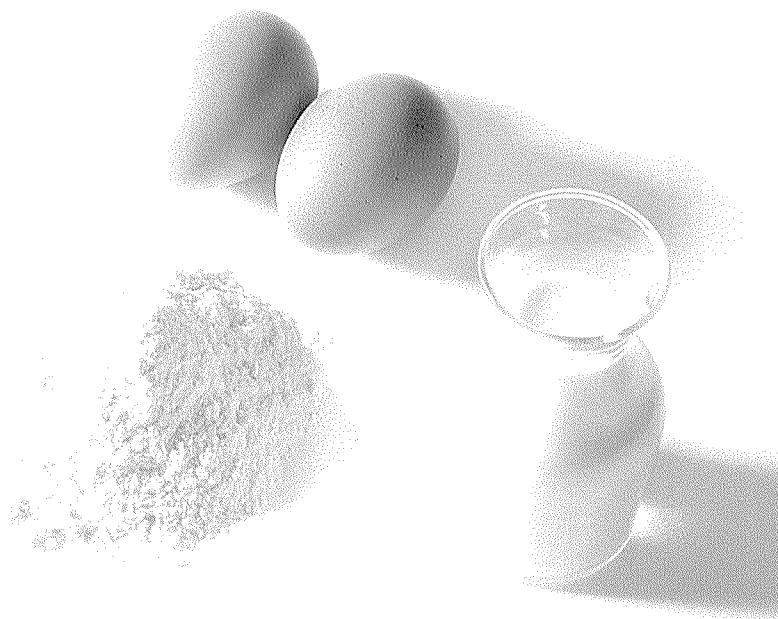
레이즌



베이킹 파우더

베이킹 파우더

합성 팽창제. B.P라 표기한다. 빵 등을 만들 때 주재료를 부풀게하는 이스트 대용품이다. 사용량은 베이킹 파우더의 내용조성에 의해서 다르지만 대략 스펀지 케이크 1~4%, 컵케이크 2~3%, 핫케이크 3~4%, 비스킷 3~4% 등을 기준으로 한다.



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 하는데 이 가스가 반죽을 팽창시키고 빵의 조직을 만들며 발효 결과 생긴 알코올·알데히드·케톤·유기산 등이 빵의 풍미를 결정한다.

구입처 제니코스식품

(주)조흥(02-3468-4501)

소다

탄산수소나트륨, 중조라고도 부른다. 소다는 다른 팽창제보다 팽창률이 높은 반면 분해 산물인 탄산나트륨이 알칼리성이라서 반죽의 색을 노랗게 변화시키고 불쾌한 냄새를 풍긴다.

밀가루와 함께 체쳐 넣거나 소량의 물에 녹여 주로 색이 짙은 과자에 사용한다.

아마렛또

살구씨를 원료로 만든 리큐르, 향이 아몬드와 비슷해 아몬드 리큐르라고도 한다. 천연 아몬드 오일, 헤이즐넛, 바닐라 추출물을 함유한 제과용 리큐르는 티라미수, 커피 크림, 아이스크림, 커피핀치 등 다양하게 응용할 수 있다.

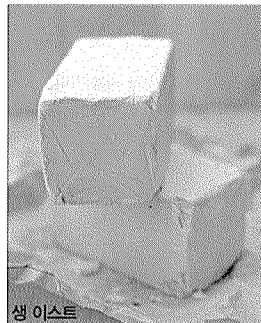
구입처 제원인터내셔널

전분(콘스타치)

녹말, 콘스타치라고도 부른다.

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

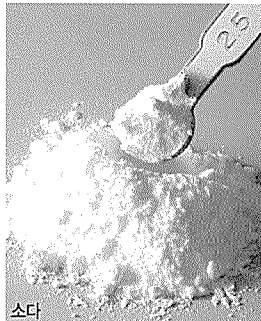
구입처 대한제당(02-410-6164)



생 이스트



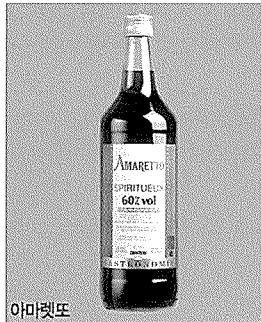
코코아 파우더



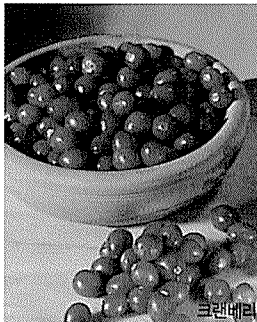
소다



쿠앵트로



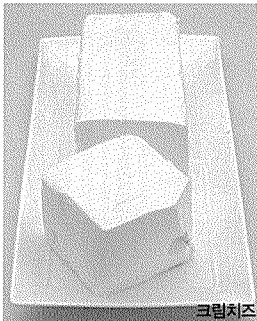
아마렛또



크랜베리



전분



크림치즈

코코아 파우더

카카오 가루, 초콜릿의 원료인 카카오 빈을 볶아 빵을 뒤 카카오 버터를 뺀 나머지를 가루로 만든 것이다. 코코아 파우더는 지방분을 제거했기 때문에 물에 잘 녹는데, 이 음료를 프랑스에서는 카카오, 영국과 한국에서는 코코아라고 부른다.

구입처 베이크플러스(02-567-7015)

쿠앵트로

프랑스의 쿠앵트로사(社)에서 만든 오렌지 술. 서인도제도산 비터 오렌지 껍질과 지중해 연안의 스위트 오렌지 껍질을 섞고 양질의 중성 알코올에 담가 증류시킨 것으로 알코올 도수 40%로 높다. 은은한 향과 부드러운 맛이 어우러진 반면 알코올 맛이 강렬한 점이 특징이다.

구입처 제원인터내셔널

크랜베리

유럽, 북아메리카 양대륙의 극지방 근처에서 자라는 월귤나무속의 야생종으로, 미국에서 품종개량을 통하여 대규모로 재배하고 있다. 열매는 빨간색으로 신맛이 강하며 주스, 소스, 케이크 등에 이용한다. 꽃봉오리의 모양이 학(crane)의 머리와 비슷해 크랜베리라는 이름이 붙여진 것.

구입처 키미코퍼레이션(02-3482-3436)

크림치즈

우유와 생크림을 원료로 한 숙성시키지 않은 생치즈. 크림치즈는 수분이 가장 많은 연질 치즈에 해당하며 숙성시키지 않았기 때문에 보존성이 없다. 유지방분을 60~70% 함유해 변질되기 쉬우므로 취급에 주의한다.

구입처 삼목상사(02-583-5380)

제니코스식품 / 제원인터내셔널 / (주)조흥
구르메F&B코리아