

# 제품 지식 쌓는 재료상식

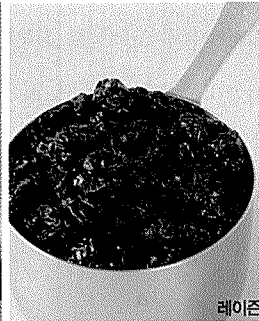
월간 <베이커리>는 '재료 색인' 지면을 따로 마련하여 이달에 소개한 재료 중 생소하거나 특이한 재료를 모아 재료 특성을 소개해 독자들의 편의를 돕고 있다.

## 계피 가루

시나몬. 중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약재로 쓰이며, 산뜻하고 향기로운 맛이 있어 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

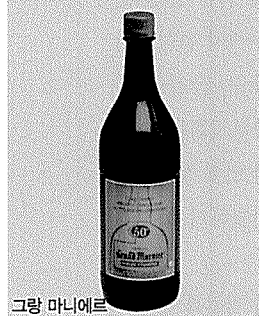


레이즌

## 그랑 마니에르

오렌지를 원료로 한 리큐어로 오렌지 큐라소의 대표적인 상품명. 여기에 들어가는 교약으로는 그랑상파뉴만을 사용한다. 가나슈, 사바랭 시럽에 향을 내고, 타르트에 충전할 커스터드 크림, 초콜릿을 사용한 케이크, 커스터드 푸딩, 크레이프 소스, 냉제 수플레 등에 쓰인다.

구입처 제원인터내셔널



그랑 마니에르



바닐라 빈

## 레이즌

잘 익은 포도를 말린 것으로 넓게는 건포도 전체를 가리키지만, 품종에 따라 명칭이 다르다. 검붉은 색의 레이즌, 작고 검은 커런트, 연한 갈색빛이 나는 실타녀가 있다. 건포도용 품종으로는 알이 작으면서도 씨가 없고 산도가 낮은 것이 좋다. 건포도는 그대로 먹기도 하고 제과·제빵의 원료로 쓰기도 한다. 특히 럼과 잘 어울린다.

구입처 길림양행 / 대박상사 / 대한제당 / 삼목상사 / 웰가

## 바닐라 빈(바닐라 스틱)

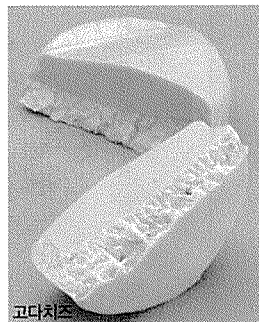
바닐라의 열매는 길이 20~30cm, 지름 1cm인 원주형으로 잘 익으면 녹색의 빛깔이 짙은 갈색으로 변한다. 이 열매를 발효시키면 짙은 갈색으로 바뀌면서 표면에 바닐린(vanillin)이라는 결정이 생겨 특유의 향을 내게 된다. 이것을 바닐라 빈이라고 한다.

구입처 제원인터내셔널

## 고다치즈

세계에서 가장 유명한 치즈 중 하나로 네덜란드 로테르담 외곽에 위치한 마을 이름인 고다에서 처음 만들어지기 시작. 지금은 전 세계에서 생산되고 있다. 슬라이스로 만들어 닭고기와 함께 샌드위치를 만들어 먹거나 크래커, 건강빵, 과일 등과 함께 곁들이면 치즈의 맛을 더 강하게 느낄 수 있다.

구입처 F&B구르메코리아 / 제니코스식품 / 하모니푸드



고다치즈



베이킹 파우더

## 베이킹 파우더

합성 팽창제. B.P라 표기한다. 빵 등을 만들 때 주 재료를 부풀게하는 이스트 대용품이다. 사용량은 베이킹 파우더의 내용조성에 의해서 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 하는데 이 가스가 반죽을 부풀려 빵의 조직을 만들고 빵의 풍미를 낸다.

구입처 제니코스식품 / (주)조흥

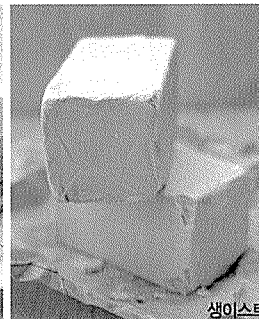
## 로마지팬

설탕과 아몬드를 갈아 만든 페이스트. 독일어인 마르치판의 영국식 발음이 마지팬이다. 독일어로는 마르치판마세, 만델마세라고도 한다. 배합은 마지팬을 굽는 과자에 이용할 경우 아몬드와 설탕의 비율은 1 : 10이 기본이고, 세공용인 경우 설탕량을 늘려 1 : 2로 한다.

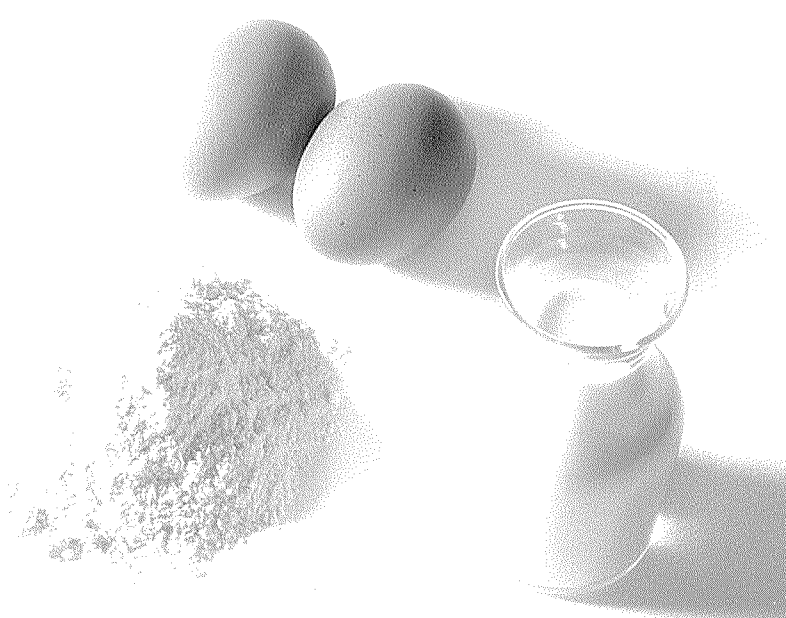
구입처 제원인터내셔널



로마지팬



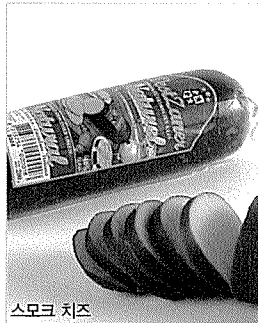
생이스트



### 스모크 치즈(훈연치즈)

치즈 특유의 향대신 훈연향이 배어있어 우리나라 사람 입맛에 잘 어울리는 치즈이다. 샐러드, 샌드위치 등에 이용되며 얇게 슬라이스해 양파, 파슬리, 햄 등과 곁들이면 술안주로도 좋다. 일반 치즈 맛의 플레인에 통후추, 멕시코 고추 등을 넣은 맛의 햄도 있다.

구입처 하모니푸드



스모크 치즈



코코아 파우더

### 코코아 파우더

카카오 가루. 초콜릿의 원료인 카카오 빈을 볶아 뺀 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

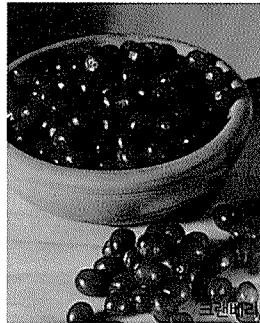
### 올리브 오일

올리브에서 착안한 기름. 맑고 투명한 연두빛 액체이고 독특한 향을 가지고 있다. 올리브유는 처음 짠 것일수록 품질이 좋고 계속 짜내려 갈수록 품질이 떨어진다. 또, 가열해서 짜면 양은 많으나 품질은 좋지 않다. 다른 식물성 유지보다 리놀레산이 적고 올레산이 많은 편이어서 산패를 잘 억제해 가열조리에 이용하면 더욱 담백한 맛을 느낄 수 있다.

구입처 삼목상사



올리브 오일



크랜베리

### 크랜베리

유럽, 북아메리카 양대륙의 극지방 근처에서 자라는 월굴나무속의 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

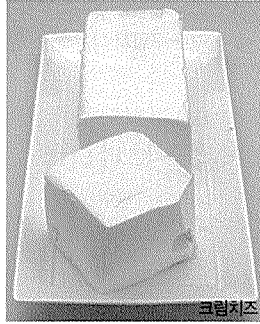
### 에담치즈

네덜란드 치즈로 3~18개월의 숙성기간에 따라 붉은색 왁스나 검은색 왁스에 싸여있다. 크림색의 속살은 부드럽고 호두향과 우유향 등의 고소한 냄새가 나는 것이 특징이다. 숙성기간이 길수록 강하고 자극적인 맛을 낸다. 다양한 과일 또는 과일 주, 음료 등과 잘 어울린다.

구입처 F&B구르메코리아 / 제니코식품 / 하모니푸드



에담치즈



크림치즈

### 크림치즈

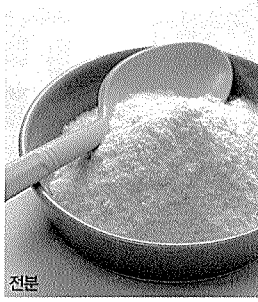
우유와 생크림을 원료로 한 숙성시키지 않은 생치즈. 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈, 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈, 진공 포장한 프레쉬 타입과 고온살균 처리해 장기보존이 가능한 프로세스 타입이 있다. 크림치즈는 수분이 가장 많은 연질 치즈에 해당하며 숙성시키지 않았기 때문에 보존성이 없다.

구입처 제니코식품 / 제원인터내셔널 / (주)조흥 / 구르메F&B코리아

### 전분 (콘스타치)

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

구입처 대한제당



전분



키르쉬

### 키르쉬

버찌(체리), 즉 키어시의 독일어명. 잘 익은 체리의 과즙을 발효, 증류시켜 만든 브랜드는 키르슈바서(kirschwasser)라 한다. 프랑스·영어권에서는 단순히 키어시 혹은 키르쉬라고만해도 키르슈바서(체리 브랜드)를 가르키는 것으로 통용된다.

구입처 제원인터내셔널 / 동신리큐르