

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.

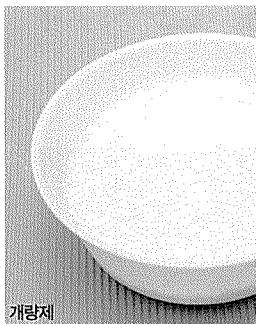
개량제

밀가루 개량제, 반죽개량제로 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



개량제



로마지팬

계피가루

시나몬. 중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약재로 쓰이며, 산뜻하고 향기로운 맛이 있어 곱게 빵아 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. 분말 상태로 구입해 필요할 때마다 조금씩 넣으면 된다.



계피가루

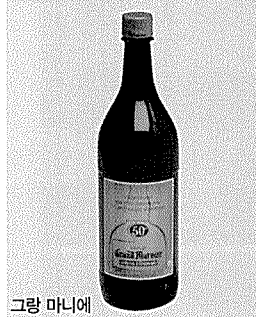


마스카포네

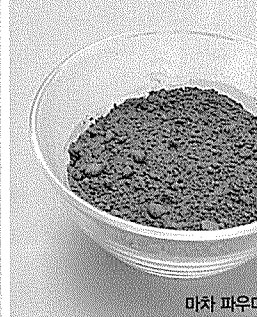
그랑 마니에

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

구입처 제원인터내셔널(02-998-5858)



그랑 마니에



마차 파우더

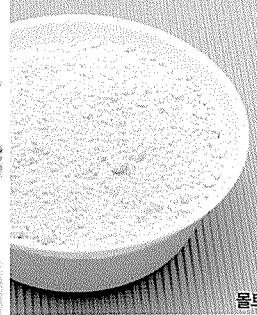
녹차 엑기스

녹차가루에 고과당을 첨가해 액체 상태로 만든 것. 녹차가루를 제품에 넣었을 때 생기는 수분으로 향이 날아가 버려 제품에 녹차 고유의 향을 낼 수 없었던 단점을 보완한다.

구입처 동지유통(02-957-1222)



녹차 엑기스



몰트

로마지팬

설탕과 아몬드를 갈아 만든 페이스트. 독일어인 마르치판의 영국식 발음이 마지팬이다. 독일어로는 마르치판마세, 만델마세라고도 한다. 마지팬을 굽는 과자에 이용할 경우 아몬드와 설탕의 비율은 1 : 1의 배합이 기본이다. 세공용인 경우 설탕 양을 늘려 1 : 2로 배합한다.

구입처 제원인터내셔널

마스카포네

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

구입처 (주)제니코(02-2631-7385)

구르메F&B코리아(02-790-1717)

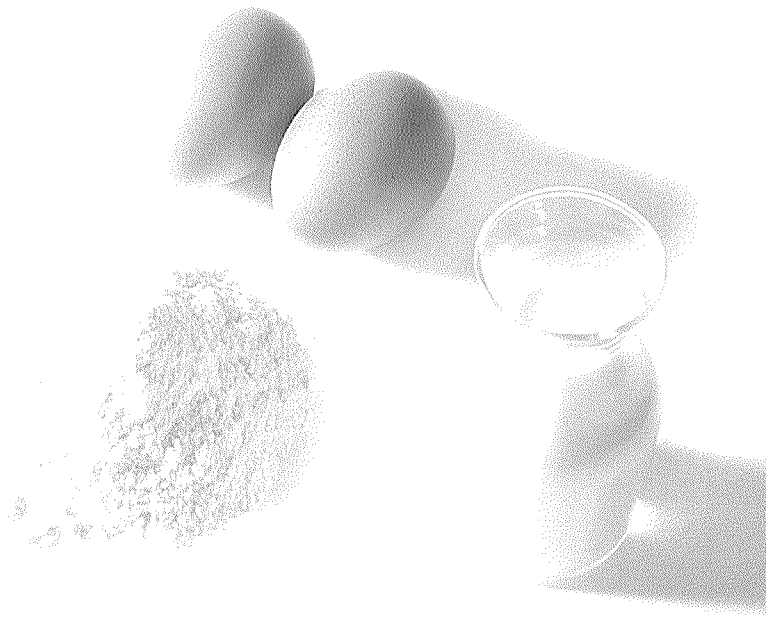
마차(末茶) 파우더

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.

몰트

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아통에서 발아시킨 것. 발아할 때 아밀라아제가 많이 함유되어 곡류 속의 녹말이 당화하여 발효가 쉬워진다. 이것을 건조시켜 볶거나 가루로 만들어 맥주 양조나 옛 제조 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



바닐라 빈



전분

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(02-770-1460)

베이킹 파우더

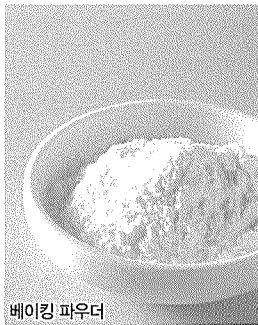
합성 팽창제. B.P라 표기한다. 빵 등을 만들 때 주재료를 부풀게하는 이스트 대용품이다. 사용량은 베이킹 파우더를 구성하는 내용에 따라 다르지만 사용 기준은 대략 스펀지 케이크 1~4%, 컵케이크 2~3%, 핫케이크 3~4%, 비스킷 3~4% 등이다.

생이스트

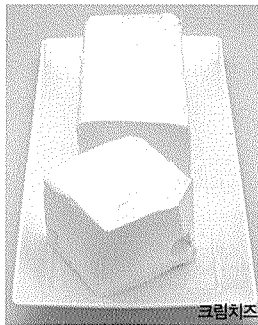
이스트를 배양해서 압착한 뒤 성형한 제품으로 수분 함량이 65~70%이며 생이스트 1g에는 약 50~100억 개의 이스트 세포가 들어 있어 뛰어난 발효력을 자랑한다. 빵반죽 속에서 발효해 알코올과 탄산가스를 생기게 한다. 이 가스가 반죽을 부풀려 빵의 조직을 만들고 빵의 풍미를 낸다.

구입처 제니코식품(02-2633-6694)

(주)조흥(02-3468-4501)



베이킹 파우더



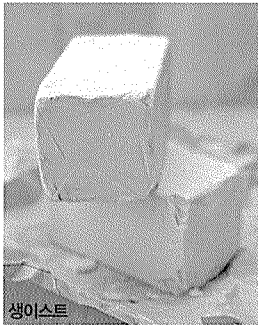
크림치즈

크림치즈

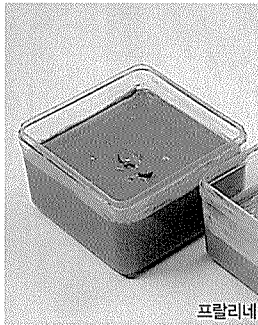
우유와 생크림을 원료로 한 숙성시키지 않은 생치즈. 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈, 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈, 진공 포장한 프레쉬 타입과 고온살균 처리해 장기보존이 가능한 프로세스 타입이 있다. 크림치즈는 수분이 가장 많은 연질 치즈에 해당하며 숙성시키지 않아 보존성이 없다.

구입처 제니코식품 / (주)조흥

제원인터내쇼날 / 구르메F&B코리아



생이스트



프랄리네

프랄리네

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

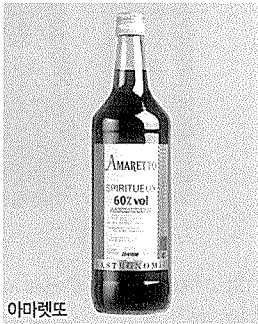
구입처 선인 / 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

아마렛도

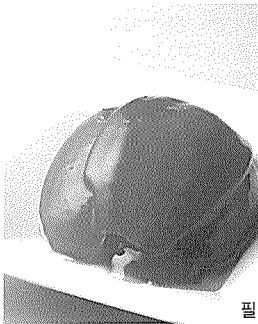
살구씨를 원료로 하여 만든 리큐르. 향이 아몬드와 비슷해 아몬드 리큐르라고도 한다.

천연 아몬드 오일, 헤이즐넛, 바닐라 추출물을 함유한 제과용 리큐르는 티라미수, 커피크림, 아이스크림, 커피펀치 등 다양하게 응용할 수 있다.

구입처 제원인터내쇼날



아마렛도



필

필

감귤류의 과일 껍질을 설탕에 절인 후 건조시킨 것. 오렌지, 레몬과 같은 과일은 과육에 수분이 많아 즙을 내 사용할 수밖에 없다. 또 변질 위험이 큰 반면 과일의 껍질에는 영양 성분이 많고 향이 강하기 때문에 필을 만든다. 필은 당분이 많아 해충들이 침투할 수 있기 때문에 반드시 밀봉해서 실온에 보관해야 한다. 유통 기한은 1년 정도.

구입처 키미코퍼레이션 / 길림양행(02-402-8383)