

Ingredient

Index

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.

그랑 마니에

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

구입처 제원인터내셔널(02-998-5858)

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.

구입처 구르메 F&B 코리아(02-790-1717)

제니코(02-2631-7385)

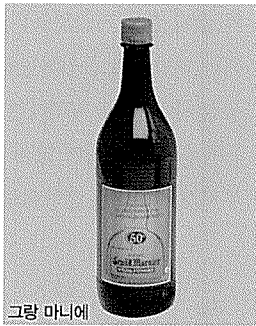
마차(末茶) 파우더

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.

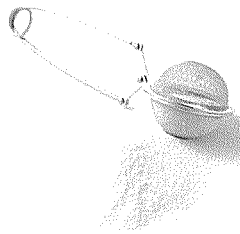
바닐라 빈(바닐라 스틱)

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



그랑 마니에



비피더스균



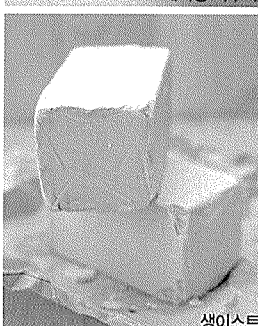
마스카포네



베이킹 파우더



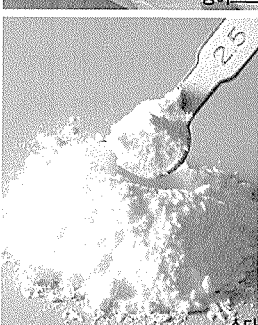
마차 파우더



생이스트



바닐라 빈



소다

비피더스균

유산균의 한 종으로 사람의 장 속에서 유익한 일을 하는 균. 비피더스균은 발효시 유산과 초산을 1:1.5의 비율로 만들어지는데 다른 유산균처럼 독성물질을 만들지 않고 우리 몸에 필요한 여러 가지 비타민을 만들어 주는 등 몸에 이로운 작용을 한다. 특히 비피더스균에 의한 발효법은 국내 최초로 브류 시스템(Brew system)을 이용한 것으로 사람의 몸에 가장 친화적인 비피더스균을 밀가루에 넣어 16시간 이상 발효해 새로운 맛을 낸다.

구입처 바이오베스트(031-901-6960)

베이킹 파우더

합성 팽창제. B.P.R 표기한다. 빵 등을 만들 때 주재료를 부풀게하는 이스트 대용품이다. 사용량은 베이킹 파우더 종류에 따라 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 부풀려 빵의 조직을 만들고 빵의 풍미를 낸다.

구입처 제니코식품 / (주)조흥(02-3468-4501)

소다

탄산수소나트륨, 중조라고도 부른다. 소다는 다른 팽창제보다 팽창률이 높은 반면 분해 산물인 탄산나트륨이 알칼리성이어서 반죽의 색을 노랗게 변화시키고 불쾌한 냄새를 풍긴다. 밀가루와 함께 체쳐 넣거나 소량의 물에 녹여 주로 색이 짙은 과자에 사용한다.



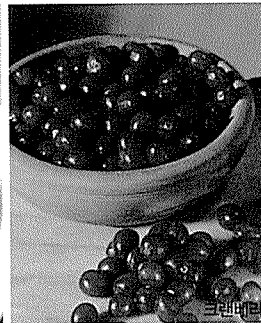
오렌지 필

과일을 담가두었던 당액을 빼고 건조시킨 다음 과일 표면에 설탕 결정층을 입힌 캔디드 프루츠의 일종으로 설탕 절임한 오렌지 껍질. 잘게 썰어 프루츠 케이크 반죽에 배합하거나 가늘게 잘라 초콜릿 과자의 충전물로 쓰는 등 제과에서 용도의 범위가 다양하다.

구입처 (주)선인 / 제원인터내셔널
베이크플러스(02-567-7015)



오렌지 필



크랜베리

크랜베리

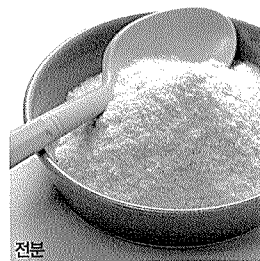
유럽, 북아메리카 양대륙의 극지방 근처에서 자라는 월굴나무속의 야생종으로, 미국에서 품종개량을 통하여 대규모로 재배하고 있다. 열매는 빨간색으로 신맛이 강하며 주스, 소스, 케이크 등에 이용한다. 꽃봉오리의 모양이 학(crane)의 머리와 비슷해 크랜베리라는 이름이 붙여진 것.

구입처 키미코퍼레이션(02-3482-3436)

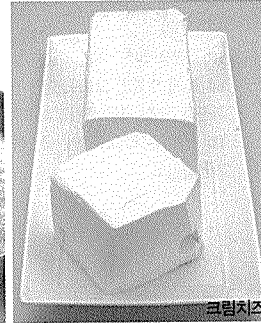
전분 (콘스타치)

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(02-410-6164)



전분



크림치즈

크림치즈

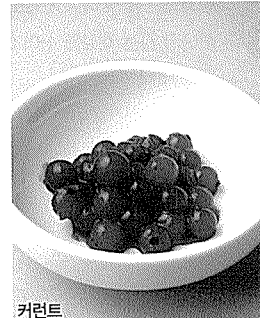
우유와 생크림을 원료로 한 숙성시키지 않은 생치즈. 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈, 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈, 진공 포장한 프레쉬 타입과 고온살균 처리해 장기보존이 가능한 프로세스 타입이 있다. 크림치즈는 수분이 가장 많은 연질 치즈에 해당하며 숙성시키지 않았기 때문에 보존성이 없다. 유지방분을 60~70% 함유해 변질되기 쉬우므로 취급에 주의한다.

구입처 제니코식품 / 제원인터내셔널
(주)조흥 / 구르메F&B코리아

커런트

유럽 북서부가 원산지로서 그늘에서 잘 자라고 추위에도 강하다. 붉은 커런트와 검은 커런트 모두 즙이 많고 신맛이 강해 유럽에서는 잼이나 주스 또는 젤리를 만들어 먹는다. 또한 검은 커런트는 발효시키거나 약용정제로 만들기도 한다. 커런트에는 비타민 C가 특히 많이 들어있고 칼슘, 인, 철 등도 풍부하다.

구입처 (주)선인 / 제원인터내셔널
(주)지앤엘푸드(02-547-3550)



커런트



키르쉬

키르쉬

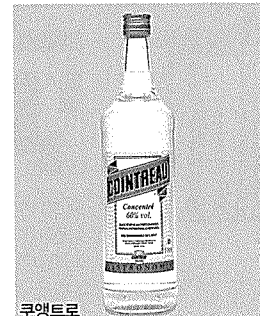
버찌(체리), 즉 키어시의 독일어명. 잘 익은 체리의 과즙을 발효, 증류시켜 만든 브랜드는 키르슈바서(kirchwasser)라 한다. 프랑스·영어권에서는 단순히 키어시 혹은 키르쉬라고만해도 키르슈바서(체리 브랜드)를 가르키는 것으로 통용된다.

구입처 제원인터내셔널

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 도수가 40%로 높다.

구입처 제원인터내셔널



쿠앵트로



팔배기

팔배기

팔에 물을 넣고 끓여 설탕, 소금으로 간을 한 다음 당도를 맞춘 것. 팔빙수, 충전물 등으로 쓰인다. 요즘은 달지 않은 팔배기를 선호한다.

구입처 대두식품(02-597-8071)