

제품 지식 쌓는 재료상식

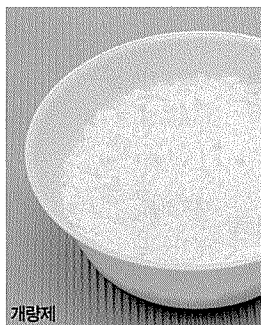
월간 <베이커리>는 '재료 색인' 지면을 따로 마련하여 이달에 소개한 재료 중 생소하거나 특이한 재료를 모아 재료 특성을 소개해 독자들의 편의를 돕고 있다.

개량제

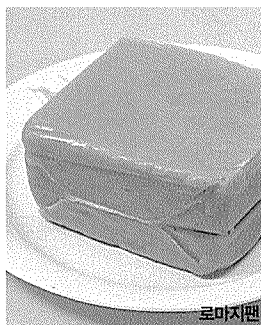
밀가루 개량제, 반죽개량제

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

구입처 몽블랑상사 / 베이크플러스 / 비전바이오켄 / 선인 / 유니온무역상사 / 제니코식품 / 쉐빌리



개량제



로마지팬

로마지팬

설탕과 아몬드를 갈아 만든 페이스트. 독일어인 마르치판을 영국식 발음으로 로마지팬이라 한다. 독일어로는 마르치판 이외에 마르치판마세, 만델마세라고도 한다. 배합은 로마지팬을 굽는 과자에 이용할 경우 아몬드와 설탕의 비율은 1 대 1이 기본이고, 세공용인 경우 설탕량을 늘려 1 대 2로 한다.

구입처 제원인터내셔널

계피 가루

시나몬. 중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약재로 쓰이며, 신뜻하고 향기로운 맛이 있어 곱게 빻아 향신료로 많이 사용한다.

시나몬은 단맛과 매운맛이 잘 어울려져 단맛이 강한 과자나 과일류에 잘 어울린다. 특히 사과와 잘 어울려 구운 사과나 애플파이 등에 필수적으로 쓰이는 재료이다.

계피는 분말상태일 때 향이 더욱 짙어져서 분말 상태로 구입해 필요할 때마다 조금씩 넣어 사용한다.



계피 가루



로열 아이싱

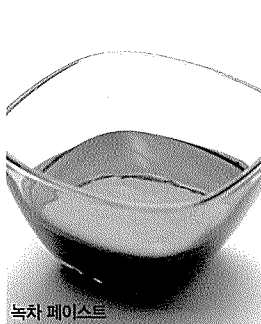
로열 아이싱

웨딩 케이크나 크리스마스 케이크에 고급스러운 순백의 장식을 위해 사용하는 새하얀 아이싱이다. 흰자나 머랭 가루를 분설탕과 섞고 여기에 색소·향료 등을 더한다. 짭주머니에 채워 짜서 쓸 것은 단단하게 만들고 케이크 전체에 코팅할 것은 부드럽게 만든다. 흰자 대신 머랭 가루를 쓸 때는 머랭을 물에 녹여 설탕 1/3 분량을 더해 저어 사용한다.

녹차 페이스트

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. 녹차가루를 물에 풀어 쓰는 번거로움을 간편하게 만든 제품이다.

구입처 동지푸드시스템



녹차 페이스트



마스카포네

마스카포네

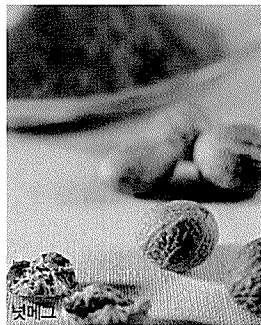
유명한 이탈리아의 디저트인 티라미수를 만들 때 빠져서는 안될 재료. 우유 지방으로 만든 크림조직의 치즈로 부드럽고 신선한 아이보리 빛깔을 띤다. 이탈리아 북부 롬바르디아(Lombardia) 지방에서 처음 만들어졌다. 우유에서 크림을 분리시켜 만들기 때문에 지방 함유량이 매우 높다. 농도가 진한 크림맛으로 달짝지근하며 버터맛이 난다.

구입처 제니코 / 구르메 F&B 코리아

넛메그

인도네시아가 원산지인 육두과의 상록 활엽 교목의 종자를 건조시켜 만든 향신료.

넛메그는 사향 향기가 나는 호두라는 뜻으로 육류 요리와 과자에 많이 쓰인다. 특히 파이를 만들때 피칸 호두 등의 역한 냄새를 없앨 때 효과적이다.



넛메그



바닐라 빈

바닐라 빈(바닐라 스틱)

바닐라의 열매는 길이 20~30cm, 지름 1cm인 원주형으로 녹색에서 짙은 갈색으로 익는다. 이 열매를 발효시키면 짙은 갈색으로 바뀌면서 표면에 바닐린(vanillin)이라는 결정이 생겨 특유의 향을 내게된다. 이것을 바닐라 빈이라고 한다.

구입처 제원인터내셔널



베이킹 파우더

합성 팽창제. B,P라 표기한다. 빵 등을 만들 때 주재료를 부풀게하는 이스트 대용품이다.

사용량은 베이킹 파우더의 내용조성에 의해서 다르지만 사용기준은 대략 스펀지 케이크 1~4%, 컵케이크 2~3%, 핫케이크 3~4%, 비스킷 3~4% 등이다.



베이킹 파우더

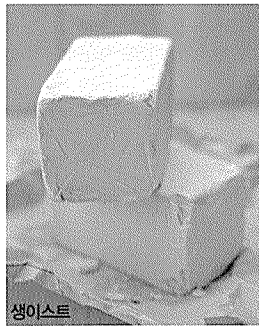


진분

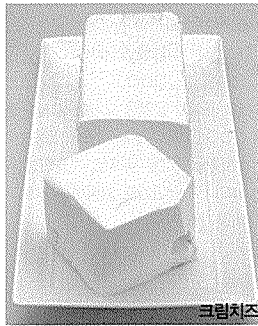
생이스트

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 웰가 / 제니코식품 / 조흥화학



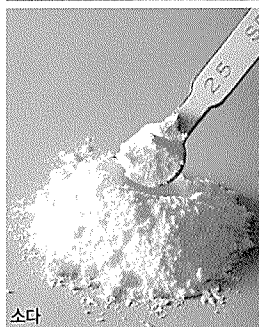
생이스트



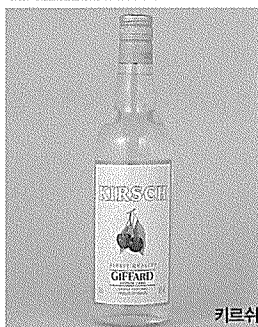
크림치즈

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.



소다



키르쉬

아니스

Anise. 중동이 원산지인 1년초로 허브의 한 종류이다. 갈색의 작은 씨는 달콤하고 상쾌한 풍미를 갖고 있어 허브 중에서도 이용 가치가 높다. 디저트, 케이크, 과자, 빵, 비스킷, 캔디, 카레 등에 향신료로 쓰인다. 일반적으로 종자를 통째로 쓰지만, 과실 시럽이나 스위트 크림에는 아니제트를 더하기도 한다.

수입 재료 상이나 중국요리 재료를 파는 곳에서 구입할 수 있다.



아니스



프랄리네

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

크림치즈

우유와 생크림을 원료로 한 숙성시키지 않은 생치즈, 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈, 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈, 진공 포장한 프레스 타입과 고온살균 처리해 장기보존이 가능한 프로세스 타입이 있다.

유지방분을 60~70% 함유해 변질되기 쉬우므로 취급에 주의한다.

구입처 삼목상사 / 제니코식품 / 제원인터내셔널 / 구르메 F&B 코리아

키르쉬

버찌(체리), 즉 키어시의 독일어명. 잘 익은 체리의 과즙을 발효, 증류시켜 만든 브랜드는 키르쉬 바셔라 한다.

프랑스·영어권에서는 단순히 키어시 혹은 키르쉬라고만 해도 키르쉬바셔(체리 브랜드)를 가리키는 것이다.

구입처 동신리큐르 / 제원인터내셔널

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 / 제원인터내셔널