

잡지나 서적에 나온 레시피를 보면서 제품 만들기를 시도했던 사람이라면 누구나 한번쯤 배합표에 적혀있는 재료나 구입처를 잘 몰라서 포기했던 경험을 갖고 있다. 월간 <베이커리>는 '재료색인' 지면을 따로 마련하여 이달에 소개한 재료 중 생소하거나 특이한 재료를 모아 재료 특성과 구입할 수 있는 곳의 연락처를 안내해 독자들의 편의를 돕고 있다.

개량제

빵의 품질을 개량하는 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 / 쥬빌리

로마지팬

아몬드 2에 설탕 1의 비율로 만든 반죽. 로마세라고도 한다.

* 구입처 : 제원인터네쇼날

마차 파우더(末茶)

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 후 건조시켜 볶거나 가루를 만들어 발효 촉진제로 사용한다.

* 구입처 : 베이크플러스

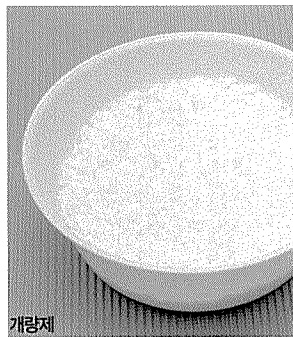
물엿

설탕보다 단맛은 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나 반죽을 부드럽게 해준다.

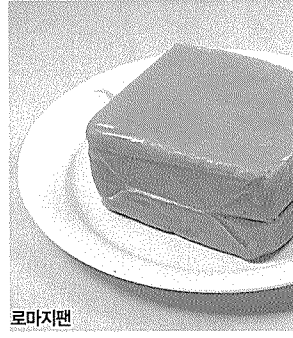
바닐라 슈거

흰설탕과 바닐라 가루를 섞어 만든 혼합물.

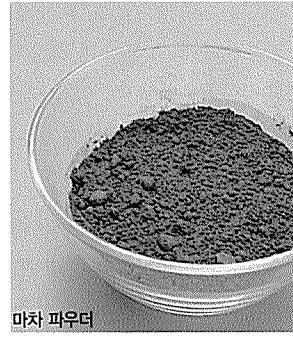
* 구입처 : 제원인터네쇼날



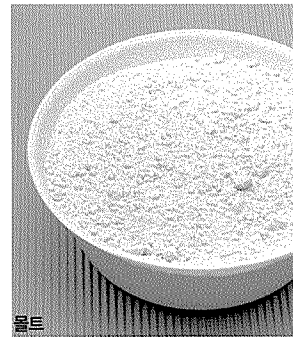
개량제



로마지팬



마차 파우더



몰트

사워 크림

생크림에 젖산균을 더해 젖산 발효시킨 것. 신맛이 있고, 뭉, 바바루아 등의 냉과와 각종 생과자에 들어간다.

* 구입처 : MD푸드코리아

드라이이스트

생이스트에 비해 발효력이 우수하고 반죽에 대한 안정성도 뛰어나 생이스트의 1/2~1/3 정도만 넣어도 충분하다. 밀가루에 넣어 사용할 수 있어서 간편하다.

* 구입처 : 베이크플러스 / 선인 / 제니코 / 제원인터네쇼날 / 조흥화학

앙글레즈 소스

우유, 설탕, 계란을 섞어 가열한 크림. 커스터드 소스, 소스 앙글레즈라고도 한다. 바바루아, 푸딩, 케이크에는 물론 디저트용 소스로 많이 쓰인다. 다른 재료를 더해 버터크림과 같이 기본 크림으로 사용한다.

전분(콘스타치)

녹말, 콘스타치라고도 부른다. 커스터드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크를 만들때 넣으면 가벼운 식감의 케이크가 된다. 그 밖의 반죽에 덧가루로 쓰거나 마시멜로, 쇼콜라 봉봉 등의 모양을 뜨는데도 쓰인다.

* 구입처 : 대한제당

커스터드 크림 믹스

물 또는 우유를 섞어 사용하는 커스터드 크림.

* 구입처 : 베이크플러스 / 선인 / 유니온무역상사 / 제니코식품 / 제원인터네쇼날

코코넛

야자나무의 열매 껍질 속에 흰 배유를 추출해 분쇄, 건조시킨 것. 설익은 열매에는 아자액이 들어 있는데 담백하면서 단맛이 나고, 잘 익은 것은 단단한 껍질 속에 흰 과육이 채워져 있어 수분이 적다. 과육을 말린 것을 코프라라고 하는데 이것은 거의 지방으로 구성되어 있어 기름(코코넛 오일)을 짜낼 수 있다.

크라프트콘 믹스

7가지 곡류(보리, 호밀, 귀리, 콩, 밀, 해바라기씨, 아미ん씨) 등으로 만든 부드러운 제빵 프리믹스.

* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내쇼날

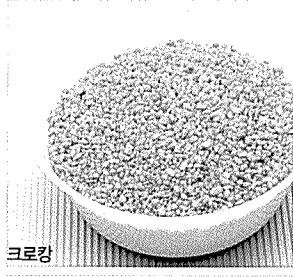
크로강

설탕에 물을 부어 125°C까지 끓인 다음 통아몬드, 찹쌀 등을 넣고 볶아 샐러드 기름을 바른 작업대 위에서 굳히고 부서뜨려서 체에 거른 것.

* 구입처 : 베이크플러스(헤즐넛 크로강) / 선인

/ 제원인터내쇼날(아몬드 크로강)

코코넛



크로강

크림치즈

크림치즈

우유와 생크림을 원료로 만든 숙성시키지 않은 생치즈. 생치즈 상태 그대로 진공 포장한 프레쉬 타입과 고온 살균 처리해 장기보존이 가능한 프로세스 타입이 있다.

유지방분이 60~70% 함유되어 있어 변질의 우려가 높으므로 보관과 취급에 주의한다. 제과 충전물로 많이 쓰이고 치즈 케이크 등을 만들 때도 쓰임새가 높다.

* 구입처 : 삼육상사 / 제니코식품 / 제원인터내쇼날
/ 구르메 F&B 코리아(주)

프랄리네

아몬드, 헤이즐넛, 피스타치오 등 견과류에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트. 제과점에서는 주로 시판되는 페이스트를 사용한다.

각종 케이크의 크림 맛을 내는 재료나 각종 초콜릿의 충전물로도 널리 쓰인다.

* 구입처 : 선인 / 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

Quiz

제56회 퀴즈

힌트는 여기에

1. 스페셜 리뷰 II
2. 이 달의 제품특선
3. 재료특강

1. 지난 7월 16일 힐튼호텔에서 열린 제과 경연대회의 명칭은?
2. 항암효과가 있다고 알려진 '카로틴' 성분이 들어있는 야채는?
3. 체리를 증류시킨 리큐르는?

지난호 Quiz 정답

1. 전국크림치즈경연대회
2. 젤라틴
3. 오미자

지난호 정답자

한성민 서울시 노원구 중계동
김지영 전남 완도군 금일읍
김태용 경남 김해시 삼계동