

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 / 비전바이오캠 / 선인 / 유니온무역상사 / 제니코식품 / 쥬빌리

계피가루

시나몬. 중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약재로 사용하기도 하며, 특유의 산뜻한 향이 있어 빵아서 향신료로 사용한다.

누가

설탕, 꿀, 그밖의 감미료와 호두, 아몬드 같은 견과를 배합하여 만든 당과.

로마지팬

아몬드와 설탕을 2 : 1의 비율로 만든 반죽. 로마세라고도 한다.

* 구입처 : 제원인터내셔널

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.

망고 꺾레

망고를 익혀 부드럽게 만든 뒤 믹서에 갈고 체에 걸러낸 것.

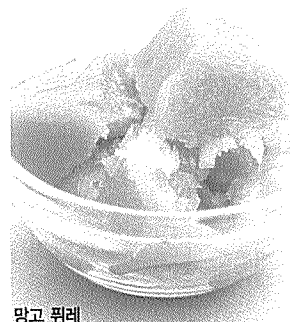
* 구입처 : 제원인터내셔널 / 선인 / 베이크플러스 / 그르메 F&B 코리아



계피가루



마차 파우더



망고 꺾레



클로렐라

몰트

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아 통에서 발아시킨 후 건조시켜 볶거나 가루를 만들어 발효 촉진제로 사용한다.

* 구입처 : 베이크플러스

물엿

설탕보다 단맛이 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

앙글레즈 소스

우유, 설탕, 계란을 섞어 가열한 크림. 커스터드 소스, 소스 앙글레즈라고도 한다. 바바루아, 푸딩, 케이크에는 물론 디저트용 소스로 이용하거나, 다른 재료를 더해 버터 크림과 같이 크림의 기본으로 사용한다.

유화제

S.P라 부른다. 물과 기름처럼 잘 섞이지 않는 재료에 사용하면 오랫동안 분리되지 않고 그 상태를 유지한다.

전분 (콘스타치)

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

* 구입처 : 대한제당

젤라틴 (판젤라틴)

응고제. 동물의 뼈나 가죽에서 추출한 단백질로 물에 담귀 흡수·팽윤시켜 이용한다. 물의 흡수량은 젤라틴 중량의 5배이므로 충분한 양의 물에 불린 후 중탕으로 녹

이거나 직접 넣어 사용한다. 판젤라틴 1장의 무게는 약 2g이다.

* 구입처 : 제원인터내셔널

주석산

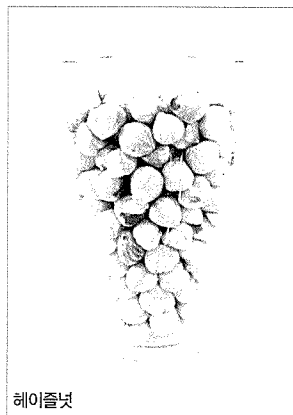
당액을 조릴 때 결정화를 막기 위해 첨가하는 산. 청량 음료, 과즙, 젤리, 잼, 캔디 등에 산미료나 베이킹 파우더의 원재료로 이용된다.

클로렐라

그리스어 클로로스(Chloros)와 작은 것을 의미하는 라틴어 엘라(ella)가 조합된 이름이다. 단세포 녹조류로 파래나 해감처럼 담수에 서식한다. 각종 영양소에 식이 섬유, 비타민, 미네랄까지 더한 모든 영양소의 총집합체로 알려지면서 제품 개발이 이어지고 있다.

클로렐라로 빵을 만들 때의 배합률은 밀가루의 1~2% 정도가 적당하고 가루 상태의 것을 밀가루와 섞어 반죽하면 된다.

* 구입처 : 소망라이프



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 거의 지방으로 구성돼 있어 기름(코코넛 오일)을 짜낼 수 있다.

T.P.T

탕 프르 탕이라 불린다. 아몬드 분말과 분당을 1 : 1의 비율로 섞은 가루로 과자 제조시 섞어 사용한다.

헤이즐넛

개암나무의 열매로 불어로는 누아제트로 불린다. 지방이 많고 특유의 맛이 있어 볶아서 먹는 경우가 많고 통째로 넣거나 혹은 잘게 다져 장식한다. 페이스트로 만들어 크림과 섞거나, 프랄리네의 형태로 아이스크림, 수플레, 무스에 더하면 풍미를 높일 수 있다.

* 구입처 : 길림양행 / 키미코퍼레이션

2004년 제1회 퀴즈 대회

1. 치즈를 초콜릿에 섞어 만든 케이크는?

2. 100년의 역사를 기념하는 프랑스 치즈의 제조 지역 학교는?

3. 레몬, 바나나, 잼, 꿀, 우유, 생크림을 넣은 가래떡 영문에서 영문 약칭 형식으로 적어 보시오.

정답은 다음 페이지에 있습니다.

지난호 Quiz 정답

1. 치즈
2. 매실
3. 오렌지

지난호 정답자

박경수 부산광역시 동래구
이경선 서울시 관악구
정성진 서울시 구로구