

재료 색인

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, 반죽 개량제

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 / 주빌리

계피 가루

시나몬. 중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약재로 사용하기도 하며, 신뜻하고 향기로운 맛이 있어 빨아서 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 분말 상태일 때 향이 더욱 짙어져서 분말 상태로 구입해 필요할 때마다 조금씩 사용한다.

그랑 마니에르

오렌지를 원료로 한 큐라소라 불리는 리큐르. 오렌지 큐라소의 대표적인 상품명.

베이스인 교약으로는 그냥 상파뉴만을 사용한다. 가나슈, 사바랭 시럽에 향을 내고, 타르트에 충전할 커스터드 푸딩, 크레프 소스, 아이스 수플레 등에 쓰인다.

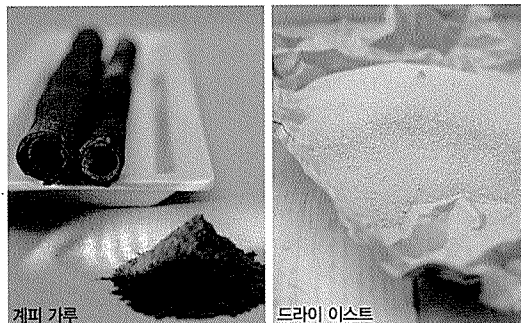
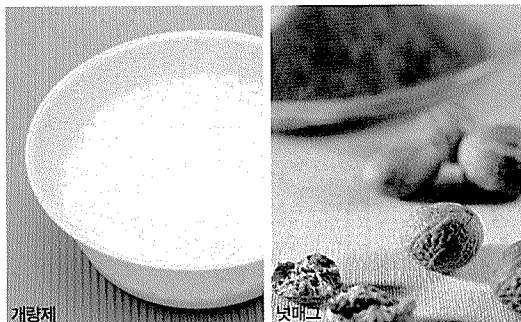
구입처 동신리큐르 / 제원인터내셔널

녹차 페이스트

녹차가루에 고과당을 첨가해 액체 상태로 만들어 판매하는 제품.

녹차가루를 제품에 넣었을 때 생기는 수분으로 향이 날아가 제품에 녹차 고유의 향을 낼 수 없었던 단점을 보완한다.

구입처 등지유통



넛매그

인도네시아가 원산지인 육두과의 상록 활엽 교목의 종자를 건조시켜 만든 향신료. 넛매그는 사향 향기가 나는 호두라는 뜻으로 육류 요리와 과자에 많이 쓰인다. 특히 파이를 만들 때 파칸 호두 등의 역한 냄새를 없애는 데 효과적이다.

드라이 이스트

이스트는 당분이나 영양분을 가한 습기가 있는 밀가루에 섞으면 알코올 발효를 일으키는 빵효모이다. 이러한 성질을 가진 생이스트를 건조시킨 것으로 프랑스빵처럼 저배합으로 만드는 빵에 주로 넣는다. 사용량은 생이스트의 40~50% 정도.

구입처 베이크플러스 / 웰가 / 제원인터내셔널

마스카포네

유명한 이탈리아의 디저트인 티라미수를 만들 때 빠져서는 안될 재료. 우유 지방으로 만든 크림조식의 치즈로 부드럽고 신선한 아이보리색을 띤다. 이탈리아 북부 롬바르디아(Lombardia) 지방에서 처음 만들어졌다.

우유에서 크림을 분리시켜 만들기 때문에 지방 함량이 매우 높다. 아주 농도가 진한 크림맛이며 달짝지근하며 버터맛이 난다. 또한 부드러우면서도 약간의 신맛이 가미되어 있다. 보통 디저트를 만드는데 많이 쓰인다.

구입처 제니코 / F&B구르메코리아

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



아몬드 분태

아몬드 분태

아몬드의 원산지는 남부 유럽 지중해 연안으로 현재 주산지는 세계 생산량의 1/2을 차지하는 미국 캘리포니아주, 오스트레일리아, 남아프리카이다. 아몬드의 과육이 아주 얇아 숙성하면 속이 벌어져 핵이 보인다.

우리가 식용하는 부분이 바로 핵이다. 아몬드의 과피와 얇은 껍질을 벗기고 잘게 다진 것을 아몬드 분태 또는 아몬드 다이스라고 한다.

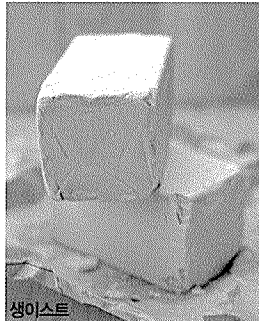
구입처 길림양행 / 다림너츠빌 / 대한제당 / 삼목상사 / 제원인터네쇼날 / 키미코리아

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 발생시킨다.

이 가스가 반죽을 부풀려 빵의 조직을 만들고 빵의 풍미를 낸다.

구입처 웰가 / 제니코식품 / 조흥화학



생이스트



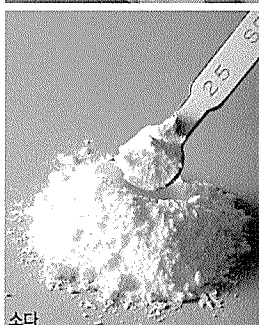
인스턴트 이스트

발효력이 생이스트에 비해 우수하며 반죽에 대한 안정성이 뛰어나 생이스트의 1/2~1/3 정도 사용한다. 밀가루에 넣어 바로 쓸 수 있어 간편하다.

구입처 베이프플러스 / 선인 / 제니코 / 제원인터네쇼날 / 조흥화학

소다

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



소다



전분

전분 (콘스타치)

녹말, 콘스타치라고도 부른다. 커스터드 크림에 밀가루와 섞어 부드러운 크림을 만들거나 케이크에 사용한다. 그 밖의 반죽에 덩가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는데도 사용된다.

구입처 대한제당

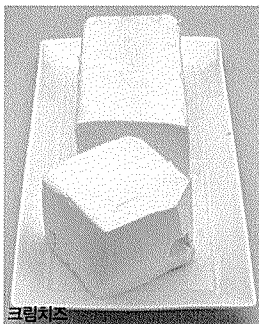
아니스

Anise. 중동이 원산지인 1년초로 허브의 한 종류이다. 갈색의 작은 씨는 달콤하고 상쾌한 풍미를 갖고 있어 허브 중에서 가장 이용가치가 높다.

종자는 버터 케이크 등의 케이크·쿠키·캔디·빵 등에 향을 내기 위해 쓴다. 일반적으로 종자를 통째로 쓰지만, 과실 시럽이나 스위트 크림에는 아니제트를 더하기도 한다.



아니스



크림치즈

크림치즈

우유와 생크림을 원료로 한 숙성시키지 않은 생치즈. 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈. 진공 포장한 프레스 타입과 고온살균 처리해 장기보존이 가능한 프로세스 타입이 있다. 유지방분이 60~70% 함유되어 있어 변질의 우려와 취급에 주의한다.

구입처 삼목상사 / 제니코식품 / 제원인터네쇼날