

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.

계피 가루

시나몬. 중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약재로 쓰이며, 산뜻하고 향기로운 맛이 있어 곱게 빻아서 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 분말상태일 때 향이 더욱 짙어진다.



계피가루



레이즌

레이즌

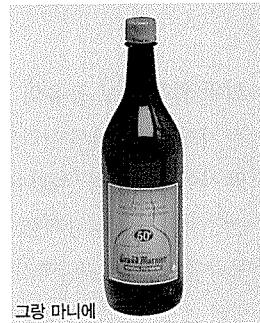
잘 익은 포도를 말린 것으로 넓게는 건포도 전체를 가리키지만, 품종에 따라 명칭이 다르다. 검붉은 색의 레이즌, 작고 검은 커런트, 연한 갈색빛이 나는 설타너가 있다. 건포도용 품종으로는 알이 작으면서도 씨가 없고 산도가 낮은 것이 좋다. 건포도는 그대로 먹기도 하고 제과 제빵의 원료로 쓰기도 한다. 특히 럼과 잘 어울린다.

구입처 갈림양행(02-402-8383) /
대한제당(032-770-1400) /
웰개(031-780-1500)

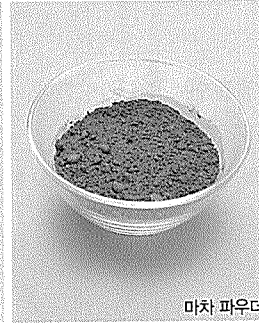
그랑 마니에

오렌지를 원료로 한 큐라소라 불리는 리큐르 중 오렌지 큐라소의 대표적인 상품명. 베이스인 교락으로는 그랑 상파뉴만을 사용한다. 그대로 마실 수 있는 것은 물론 과자의 재료로도 이용한다. 가나슈, 사바랭 시럽에 향을 내거나 타르트에 충전할 커스터드 크림, 초콜릿을 사용한 케이크, 커스터드 푸딩, 크레이프 소스, 냉제 수플레 등에 쓰인다.

구입처 제원인터내셔널(02-998-5858)



그랑 마니에



마차 파우더

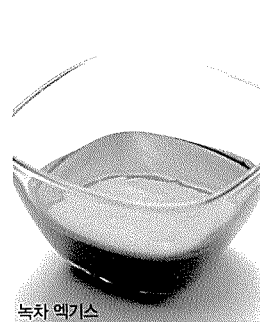
마차(末茶) 파우더

가루녹차. 음지에서 빛을 받지 않고 자란 차의 새순을 따서 찌고 말린 다음 갈아서 가루 상태만 든 것. 진한 맛과 색을 띠고 있어 빵, 케이크, 녹차 아이스크림 등에 골고루 이용된다.

녹차 엑기스

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.

구입처 동지유통(02-957-1222)



녹차 엑기스



바닐라 빈

바닐라 빈(바닐라 스틱)

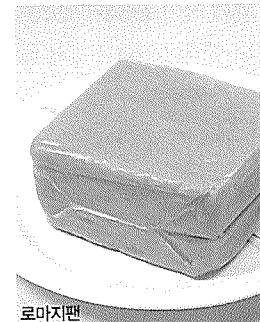
바닐라의 열매는 길이 20~30cm, 지름 1cm인 원주형으로 잘 익으면 녹색의 빛깔이 짙은 갈색으로 변한다. 이 열매를 발효시키면 짙은 갈색으로 바뀌면서 표면에 바닐린(vanillin)이라는 결정이 생겨 특유의 향을 내게 된다. 이것을 바닐라 빈이라고 한다.

구입처 제원인터내셔널

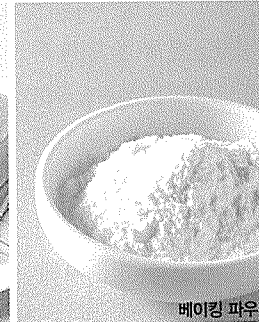
로마지팬

설탕과 아몬드를 갈아 만든 페이스트. 독일어인 마르치판의 영국식 발음이 로마지팬이다. 독일어로는 마르치판마세, 만델마세라고도 한다. 배합은 로마지팬을 굽는 과자에 이용할 경우 아몬드와 설탕의 비율은 1:1이 기본이고, 세공용인 경우 설탕량을 늘려 1:2로 한다.

구입처 제원인터내셔널



로마지팬



베이킹 파우더

베이킹 파우더

합성 팽창제. B.P라 표기한다. 빵 등을 만들 때 주재료를 부풀게하는 이스트 대용품이다. 사용량은 베이킹 파우더의 내용조성에 따라 다르지만 사용기준은 대략 스펀지 케이크 1~4%, 컵케이크 2~3%, 핫케이크 3~4%, 비스킷 3~4% 등이다.

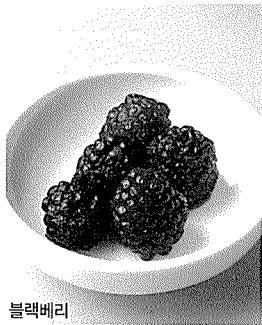
구입처 (주)조흥(02-3468-4501)



블랙베리

장미과의 나무딸기류에 속하는 과실. 라즈베리와 같은 부류이다. 블랙베리는 이름 그대로 검정 열매이고 크기는 지름 1~2cm이다. 원산지는 북아메리카이다. 날것으로 먹거나 잼, 젤리, 케이크 데코레이션 용으로 쓰인다.

구입처 구르메 F&B 코리아(02-790-1717) /
제원인터내셔널 / (주)선인(031-284-9500)



블랙베리



코코아 파우더

코코아 파우더

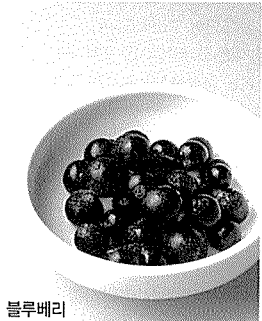
카카오 가루. 초콜릿의 원료인 카카오 빈을 볶아 빵은 뒤 카카오 버터를 뺀 나머지를 가루로 만든 것이다. 지방분을 제거해 물에 잘 녹는 코코아 파우더를 프랑스에서는 카카오, 영국과 한국에서는 코코아라고 부른다.

구입처 베이크플러스(02-567-7015)

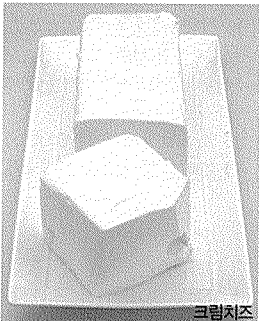
블루베리

진달래과에 딸린 관목의 열매. 블루베리의 원산지는 북아메리카이다. 열은 초록색으로 열매가 맺히고 익으면 짙은 남색이 되며 표면이 하얀 가루로 덮인다. 과육은 부드럽고 신맛이 나며 약간 짙은 맛이 있다. 냉동품, 시럽절임, 잼 등으로 가공하고 타르트, 무스, 셔벗 등에 널리 사용한다.

구입처 구르메 F&B 코리아 / 제원인터내셔널 /
(주)베이크플러스 / (주)선인 /
(주)지앤엘푸드(02-547-3550) /
(주)GP트레이딩(02-430-5396)



블루베리



크림치즈

크림치즈

우유와 생크림을 원료로 한 숙성시키지 않은 생치즈. 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈, 진공 포장한 프레쉬 타입과 고온살균 처리해 장기보존이 가능한 프로세스 타입이 있다. 크림치즈는 수분이 가장 많은 연결 치즈에 해당하며 숙성시키지 않아 보존성이 없다.

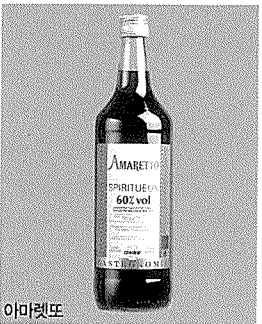
구입처 제니코스식품(02-2631-7385) /

제원인터내셔널 / 구르메F&B코리아

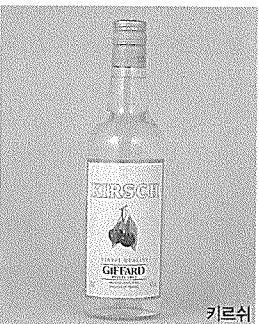
아마렛도

살구씨를 원료로 하여 만든 리큐르. 향이 아몬드와 비슷해 아몬드 리큐르라고도 한다. 천연 아몬드 오일, 헤이즐넛, 바닐라 추출물을 함유한 제과용 리큐르는 티라미수, 커피크림, 아이스크림, 커피팬치 등 다양하게 응용할 수 있다.

구입처 제원인터내셔널



아마렛도



키르쉬

키르쉬

버찌(체리), 즉 키어시의 독일어명. 잘 익은 체리의 과즙을 발효, 증류시켜 만든 브랜디는 키르슈바서(kirschwasser)라 한다. 프랑스·영어권에서는 단순히 키어시 혹은 키르쉬라고만해도 키르슈바서(체리 브랜디)를 가리키는 것으로 통용된다.

구입처 제원인터내셔널

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



전분



팔배기

팔배기

팔에 물을 넣고 끓여 설탕, 소금으로 간을 한 다음 당도를 맞춘 것. 팔빙수, 충전물 등으로 쓰인다. 최근 팔배기는 달지 않은 것을 선호한다. 냄비에 팔, 물을 넣고 끓여 물을 버린 다음 팔의 5배 되는 물을 넣고 약한 불에서 끓이다가 물과 팔의 비율이 1:2가 됐을 때 설탕, 소금으로 간을 맞추고 팔과 물의 비율이 1:1.5가 되면 식혀서 냉장보관 한다.

구입처 대두식품(02-597-8071)