

# 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.

## 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 베이크플러스 / (주)조흥 / 제니코식품  
유니온무역상사(02-554-3294)

## 건조 블루베리

블루베리에 설탕을 첨가해 건조시킨 제품. 야생용 블루베리는 재배용 블루베리보다 열매의 크기가 작고 단단하며 단맛이 진하고 빛깔과 향이 강한 것이 특징이다. 건조 블루베리는 빵이나 머핀, 페이스트리 등에 넣어 사용할 수 있다. 야생용 블루베리는 수분이 적어 술에 살짝 담가 전처리 한 후 사용하면 풍미와 질감이 좋아지고, 재배용 블루베리는 수분이 많아 전처리 없이 사용하거나 끓는 물에 살짝 데쳐 사용한다.

구입처 키미코퍼레이션(02-3482-3436)

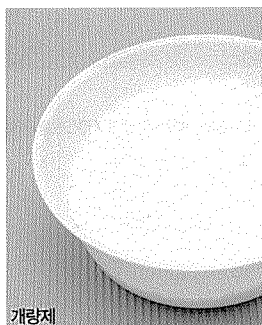
## 계피가루

시나몬. 중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약재로 쓰이며, 산뜻하고 향기로운 맛이 있어 곱게 빻아 향신료로 많이 사용한다. 시나몬은 단맛과 매운맛이 잘 어우러져 단맛이 강한 과자와 과일류에 잘 어울린다. 특히 사과와 잘 어울려 구운 사과나 애플파이 등에 필수적으로 쓰이는 재료이다. 계피는 분말상태일 때 향이 더욱 짙어진다.

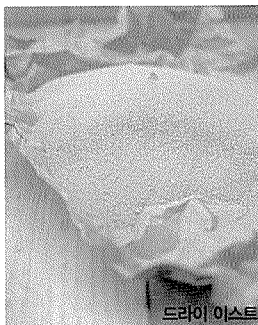
## 그랑 마니에

오렌지를 원료로 한 큐라소라 불리는 리큐르 중 오렌지 큐라소의 대표적인 상품명. 베이스인 꼬냑으로는 그랑 상파뉴만을 사용한다. 그대로 마실 수 있는 것은 물론 과자의 재료로도 이용한다.

구입처 제원인터내셔널(02-998-5858)



개량제



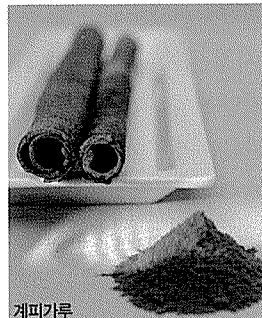
드라이 이스트



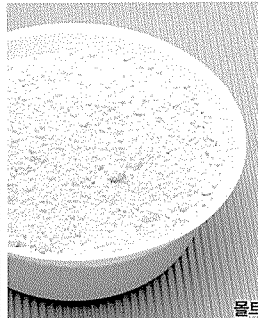
건조 블루베리



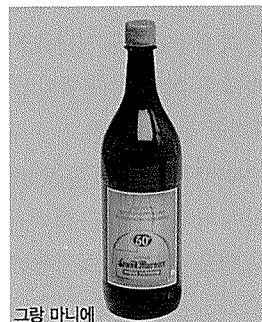
마스카포네



계피가루



몰트



그랑 마니에



바닐라 빈

## 드라이 이스트

생이스트를 건조시킨 것으로 프랑스빵과 같이 저배합의 빵에 자주 사용된다. 사용량은 생이스트의 40~50% 정도이다.

구입처 베이크플러스 / 제원인터내셔널

## 마스카포네

유명한 이탈리아의 디저트인 티라미수를 만들 때 빠져서는 안될 재료. 우유 지방으로 만든 크림조식의 치즈로 부드럽고 신선한 아이보리 빛깔을 띠며 이탈리아 북부 롬바르디아(Lombardia) 지방에서 처음 만들어졌다. 우유에서 크림을 분리시켜 만들기 때문에 지방 함유량이 매우 높다. 아주 농도가 진한 크림맛으로 달짝지근하며 버터맛이 난다. 또한 부드럽으면서도 약간의 신맛이 가미되어 있다. 보통 디저트를 만드는데 많이 쓰인다.

구입처 제니코식품 /  
구르메F&B코리아(02-790-1717)

## 몰트

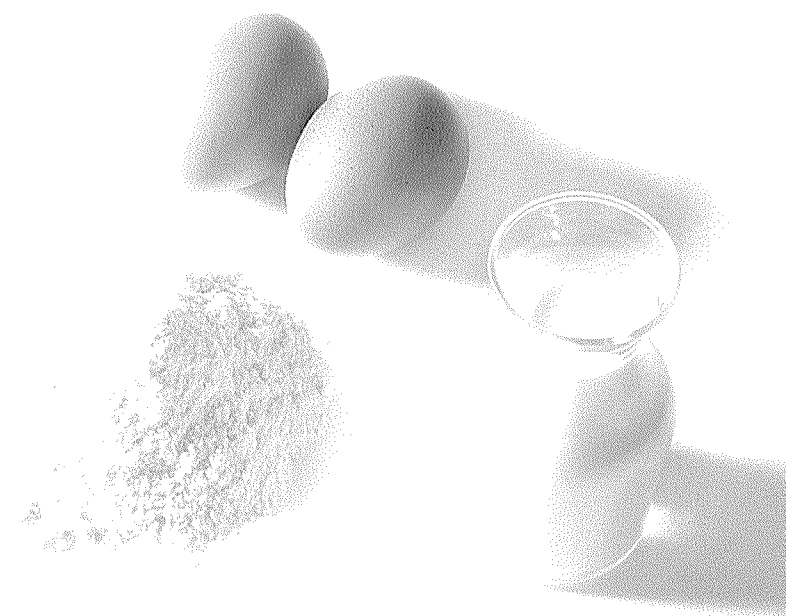
맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아통에서 발아시킨 것. 이 발아에 의해 아밀라아제가 많이 함유되어 곡류 속의 녹말이 당화하여 발효가 쉬워진다. 이것을 건조시켜 볶거나 가루로 만들어 맥주 양조나 옛제조 원료로 사용한다.

구입처 베이크플러스(02-567-7015)

## 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



## 베이킹 파우더

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

## 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 내는 역할을 한다.

구입처 제니코식품(02-2631-7385)

(주)조흥(02-3468-4501)

## 전분 (콘스타치)

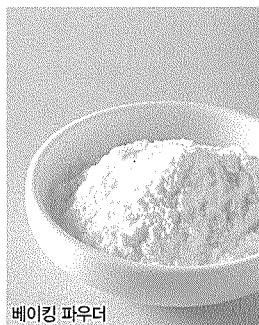
녹말, 콘스타치라고도 부른다. 커스터드 크림에 밀가루와 섞어 부드러운 크림을 만들거나 케이크에 쓰인다. 그 밖의 반죽에 덩가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜰 때도 사용된다.

구입처 대한제당(02-770-1400)

## 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. 코코아 파우더를 직접 무스·스펀지 반죽에 섞거나 뜨거운 물에 녹여 케이크에 코팅하기도 한다.

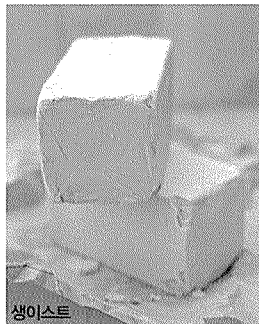
구입처 베이커플러스



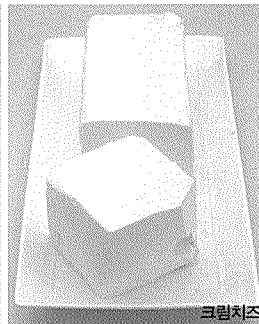
베이킹 파우더



크랜베리



생이스트



크림치즈



전분



프룬



코코아 파우더



필

## 크랜베리

유럽, 북아메리카 양대륙의 극지방 근처에서 자라는 울굴나무속의 야생종으로 미국에서 품종을 개량해 대규모로 재배하고 있다. 열매는 빨간색으로 신맛이 강하며 주스, 소스, 케이크 등에 이용한다.

구입처 키미코퍼레이션

## 크림치즈

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

구입처 제니코식품 / 구르메F&B코리아

제원인터내셔널

## 프룬

프룬은 첨가물 없이 씨를 빼고 말린 자두를 말하는데 세계 생산량의 70%를 차지하는 캘리포니아 프룬은 프랑스 서남부지역이 원산지인 라페티테 디에젠의 한 종이다. 프룬에는 눈과 피부, 면역체계에 좋은 비타민 A가 풍부하며 칼슘, 철분, 비타민 C 등이 함유되어 있고 섬유질이 많아 변비 예방에 탁월한 것으로 알려져 있다.

구입처 키미코퍼레이션

## 필

감귤류의 과일 껍질을 설탕에 절인 후 건조시킨 것. 오렌지, 레몬과 같은 과일은 과육에 수분이 많아 즙을 내 사용할 수밖에 없고 변질된 위험이 큰 반면 과일의 껍질에는 영양 성분이 많고 향이 강하기 때문에 필을 만든다. 필은 당분이 많아 해충들이 침투할 수 있기 때문에 반드시 밀봉해서 실온에 보관해야 하며, 유통 기한은 1년 정도이다.

구입처 키미코퍼레이션 / 길림양행(02-402-8383)