

.....

잡지나 서적을 참고하여 제품만들기를 시도했던 사람이라면
누구나 한 번쯤 배합표에 적혀 있는 재료나 구입처를
잘 몰라서 포기했던 경우가 종종 있다.
본지는 '재료색인' 지면을 마련하여 그 달에 소개되었던 재료 중
생소하거나 특이한 재료들의 간단한 설명과 구입처 안내를 통해
독자들의 편의를 돕고 있다.

.....

ㄱ

개량제

빵의 품질을 개선시키는 재료. 개량제를 빵의 원료에 섞어 반죽하면 좋은 색과 향, 촉촉한 속결이 나오고 노화를 방지하여 오래 보존할 수 있게 된다.

※ 구입처 : 선인베이클/ 유니온 무역상사/
UK프로베이커/ 제원인터내쇼날

광택제

살구잼, 구즈베리 젤리를 체에 걸러 펙틴을 더한 것. 과자의 표면에 광택을 내기 위해 사용하는 젤리.

※ 구입처 : 제원인터내쇼날/ UK프로베이커

ㄴ

나파주 - 광택제

ㄷ

럼주

사탕수수를 원료로 한, 방향성이 강한 증류수. 과자를 만들 때 마무리 단계에 사용한다.

리큐르

증류수에 과일, 약초, 향초 등을 배합하고 설탕 등의 감미료와 착색료를 더해 만든 술. 제과용으로 마무리 단계에 쓰인다.

ㄹ

마카다미아 너트 ※구입처 : 길림양행/금호물산

모짜렐라 치즈 ※구입처 : 매일뉴질랜드치즈

ㅂ

바닐라빈

길이 20~30cm, 지름1cm의 갈색 향신료로 바닐라 스틱이라고 불린다. 데운 우유 속에 씨를 뺀 각지를 넣거나 씨를 사용하기도 한다.

※ 구입처 : 제원인터내쇼날

바닐라엡센스

바닐린을 물 또는 알콜에 녹인 액체. 바닐라빈보다 풍미는 떨어지지만 대량 생산용 제품에 주로 쓰인다. 엡센스는 휘발성이 강해 가열하면 향이 날아가므로 열처리가 끝난 후 사용한다.

바닐라향

※ 구입처 : 계성식품

베이킹파우더

합성 팽창제. BP라고 표기한다. 중조와 산성제가 화학반응을 일으켜 이산화탄소를 발생시키고 기포를 만들어 반죽을 부풀린다.

분당

슈거 파우더라 불린다. 그라뉴당이나 쌍밀당을 곱게 빻아 가루로 만든 가공당의 하나. 머랭, 생크림, 버터크림 같은 크림류와 반죽의 재료로 쓰인다.

ㅅ

생이스트

※ 포장단위 : 500g

※ 구입처 : 조흥화학

슬라이스 아몬드

※ 포장단위 : 11,34kg,

※ 구입처 : 다보인터내셔널/ 길림양행

구입처 전화번호 안내

① 길림양행	02)585-3362	① 다보인터내셔널	02)561-4726
① 금호물산	02)407-1311	① 매일뉴질랜드치즈	02)279-5818
① 삼양제넥스	02)740-7958	① 서울하인즈	02)774-1215
① 선인베이클	02)798-6936	① 안즈팩 푸드 코리아	02)3452-8710
① 유니온 무역상사	02)554-3293	① UK프로베이커	02)567-7015
① 일광종합무역	02)299-6515	① 제원인터내셔널	02)998-5858
① 조흥화학	02)777-4866		

아몬드 분말

※ 포장단위 : 22.68 kg

※ 구입처 : 길림양행

S,P라고도 불리며 물과 기름처럼 잘 섞이지 않는 재료에 사용하면 분리되지 않고 장시간 상태를 유지한다.

아몬드 프랄리네

아몬드에 조린 캐러멜을 묻히고 부순 가루 또는 이것을 페이스트 상태로 만든 것.

※ 구입처 : 제원인터내셔널

이스트푸드

이스트의 발효를 촉진시키고 빵반죽과 빵의 질을 개량하는 약제.

※ 구입처 : 선인베이클/ 조흥화학

인스턴트 이스트

발효력이 생이스트에 비해 우수하고 반죽에 대한 안정성이 뛰어나 생이스트의 1/2, 1/3정도 사용한다. 밀가루에 넣어 사용하므로 사용이 간편하다.

※ 구입처 : 선인베이클/ UK프로베이커/
제원인터내셔널/ 조흥화학

카라멜 시럽

※ 구입처 : 선인베이클

카카오마스

※ 구입처 : 안즈 팩 푸드 코리아, 제원인터내셔널

커버췌어 초콜릿

커버링에 적합한 초콜릿. 프랑스어의 couverture를 영어식으로 읽은 것으로 '피복하다'의 의미를 가지고 있다. 과자 등에 커버링할 때 가장 알맞은 온도는 29 ~ 31℃이다.

※ 구입처 : 롯데삼강/ 서울 하인즈/ 선인베이클/
안즈팩 푸드 코리아/ 제원인터내셔널

케이크 크림

스펀지를 체에 갈아놓은 것으로 사용하고 남은 스펀지를 사용한다.

코코아

※ 구입처 : 제원인터내셔널

코코넛

※ 구입처 : 일광종합무역상사/ 제원인터내셔널

쿠엥트로

프랑스의 쿠엥트로사에서 만든 오렌지술. 은은한 향과 부드러운 맛이 어울어지며 알코올 맛이 강한 것이 특징이다.

ㄷ

전분

녹말, 콘스타치라고도 부른다.

ㅌ

T.P.T

탕 프르 탕이라 불리움. 아몬드 가루와 분당을 1 : 1의 비율로 섞은 가루로 과자제조시 섞어 사용한다. 예를 들어 600g의 T.P.T는 300g의 아몬드가루와 300g의 분당으로 제조된 것이다.

ㅎ

흰자가루

에그 파우더 중 흰자만을 건조시킨 가루로 튼튼한 머랭을 만들때 사용한다.

※ 구입처 : 제원인터내셔널

헤이즐넛 프랄리네

※ 구입처 : 선인베이클/ 안즈팩 푸드 코리아/
UK프로베이커