

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 재료들에 대한 간단한 설명과 구입처 안내를 통해 독자들의 편의를 돕고 있다.

▶ 가나슈

초콜릿크림의 하나. 기본배합은 생크림과 초콜릿을 1:1로 사용한다 만드는 법은 생크림을 끓이다 잘게 썰어 놓은 초콜릿을 넣고 불에서 내려 고루 저어준다.

▶ 건포도

※구입처 : 길림양행/청농/삼목상사/대박상사

▶ 개량제

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

※구입처 : 선인베이크/유니온무역/UK프로베이크/제원인터내셔널

▶ 나파주

살구잼 또는 구즈베리잼 젤리를 체에 걸러 펙틴을 더한 것. 과자표면에 광택을 내기 위해 사용하는 광택제.

※구입처 : 제원인터내셔널/UK프로베이크

▶ 냉동체리

개별 급속냉동 천연 레드체리

※구입처 : 다보인터내셔널/제원인터내셔널

▶ 다크 커버추어 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/선인베이크/제원인터내셔널

▶ 딸기 무스 프리믹스

안정제와 천연 딸기향이 들어 있는 무스 믹스.

※구입처 : UK프로베이크/유니온무역

▶ 럼주

사탕수수를 원료로 한 방향성이 강한 증류주. 과자를 만들 때 마무리 단계에서 사용한다.

※구입처 : 동신리큐르

▶ 레몬피

레몬껍질.

▶ 레몬필

설탕절임한 레몬껍질.

※구입처 : 제원인터내셔널

▶ 로건픽스

독일정통의 사와종과 몰트가 들어 있는 호밀빵 믹스로서 노화가 지연되어 장기보관이 가능하도록 한 제품이다.

※구입처 : UK프로베이크

▶ 마가린

천연 버터의 대용품으로 개발된 인조버터.

※구입처 : 롯데삼강/서울유유협동조합/서울하인즈

▶ 마롱페이스트

밤페이스트.

※구입처 : 제원인터내셔널

▶ 몰트

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

▶ 무염버터

소금을 사용하지 않고 만든

버터. 버터에 소금은 풍미와 보존성 향상에 영향을 미치며 짠맛이 거의 필요치 않은 과자에는 무염버터를 사용하는 것이 좋다.

※구입처 : 롯데삼강/서울유유협동조합

▶ 물엿

설탕보다 단맛은 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

▶ 바닐라분말

※구입처 : 계성식품/선인베이크/유니온무역

▶ 바닐라스트

'바닐라 빈'이라고도 부른다. 길이는 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료이다. 데운 우유 속에 씨를 뺀 깍지를 넣어 사용하거나 씨를 사용하기도 한다.

※구입처 : 제원인터내셔널

▶ 바닐라 오일

가열해야 하는 반죽에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때는 바닐라 오일을 사용하고 크림 등 열처리를 하지 않는 제품에 사용할 때는 바닐라 옛센스를 사용한다.

▶ 바닐라향

※구입처 : 계성식품

▶ 버미셀리

양과자의 데커레이션에 사용하는 과일형태의 장식물. 무지개 색깔의 레인보우, 초콜릿 등 여러 가지 종류가 있다.

※구입처 : 제원인터내셔널

▶ 버터 콤파운드

※구입처 : 롯데삼강/제원인터내

쇼날/서울하인즈

▶ 분당

슈가파우더라고 불린다. 그라뉴당이나 쌍밀당을 곱게 빻아 가루로 만든 가공당의 하나. 머랭, 생크림, 버터크림과 같은 크림류의 반죽재료로 쓰인다. 보존시 밀봉해 습기가 적은 곳에 둔다.

▶ 베이킹파우더

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

▶ 생이스트

빵반죽 속에서 발효하여 알코올과 탄산가스를 발생시키는 효모이다. 이 가스가 반죽을 부풀리고 빵의 조직을 만들고 빵의 풍미를 낸다.

※구입처 : 조흥화학/제니코

▶ 쇼트닝

지방 100% 이상인 반고체상태인 가소성 유지제품. 미국에서 라드의 대용품으로 식물성 고정유지를 배합해 품질을 안정. 향상시킨 쇼트닝이 만들어졌다. 쇼트닝은 비스킷 등에 바삭바삭함을 주는 쇼트닝성과 공기를 포함시키는 크림밍성을 가지고 있다.

▶ 슬라이스 아몬드

※구입처 : 길림양행

▶ 아몬드분말(아몬드 파우더)

※구입처 : 길림양행/삼목상사/제원인터내셔널

▶ 아이리쉬 크림 리큐르

※동신리큐르

▶ 양배꿔레

※구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 양배슬

※구입처 : 동신리큐르

▶ 오렌지필

설당졸임한 오렌지 껍질.

※구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 완두앙금

※구입처 : 대두식품/뿌리앙금

▶ 유화제

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

▶ 이스트푸드

제빵개량제. 이스트의 발효를 촉진시키고 빵반죽과 빵의 질을 개량하는 약제.

▶ 인스턴트 이스트

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

※구입처 : 선인베이크/UK 프로베이크/ 제원인터내쇼날/조흥화학

▶ 전분

녹말가루, 콘스타치라고도 부른다. 커스타드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크에 사용하면 가벼운 케이크가 된다. 그 밖의 반죽에 덧가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는 데도 사용된다.

▶ 전화당

포도당과 과당을 1:1로 섞어 놓은 것. 노화방지로 보존성이 좋아진다.

※구입처 : 일반재료상

▶ 젤라틴 (판젤라틴)

응고제. 물에 담궈 흡수·팽윤시켜 이용한다. 물의 흡수량은 젤라틴 중량의 5배 이므로 충분한 물에 불린 후 증탕으로 녹이거나 직접 넣어 사용한다. 판 젤라틴 1장의 무게는 약 2g이다.

▶ 증력분

글루텐 양이 강력분보다 적고 박력분보다 많은 밀가루. 식빵을 만들 때는 적합하지 않으나 과자빵 또는 프랑스빵에 알맞다. 일반적으로 가정에서 사용하는 밀가루가 여기에 속한다.

▶ 초코무스믹스

※구입처 : UK프로베이크/ 유니온무역

▶ 초코칩

※구입처 : 삼목상사/ 선인베이크/ 제원인터내쇼날

▶ 체리필링

※구입처 : 계성식품/ 제원인터내쇼날/ UK프로베이크

▶ 트리몰린

노화를 더디게 하는 역할을 하는 전화당. 스펀지의 노화방지 및 보습효과로 촉촉한 식감을 오래 유지할 수 있다.

※구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 탈지분유

탈지유를 농축, 건조시켜 분말로 만든 것.

▶ 커피농축액

※구입처 : 선인베이크

▶ 케이크 크림

스펀지를 체에 갈아 놓은 것으로 주로 사용하고 남은 스펀지를 사용한다.

▶ 코코아

초콜릿의 원료인 카카오빈을 볶아 빻은 뒤 카카오 버터를 뺀 나머지를 가루로 만든 것. 코코아는 지방분을 제거했기 때문에 물에 잘 녹는다.

※구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 코팅용 초콜릿

※구입처 : 선인베이크

▶ 크림치즈

우유와 생크림을 원료로한 숙성시키지 않은 생치즈. 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈이다.

※구입처 : 삼목상사/ 제원인터내쇼날/ 한국뉴질랜드 치즈

▶ 키르슈

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜드.

※구입처 : 동신리큐르

▶ TPT

탕 프르 탕이라 불린다. 아몬드 가루와 분당을 1:1의 비율로 섞은 가루로 과자 제조시 섞어 사용한다. 예를 들어 600g의 TPT는 300g의 아몬드가루와 300g의 분당으로 만들어진 것이다.

▶ 풍당

10:2의 설당과 물을 115°C까지 가열, 40°C로 급냉시켜 치대준다. 이미 설당의 농도는

과포화상태이므로 치대는 작업만으로 결정이 희뿌연 상태가 되는데 이것이 풍당이다. 각종 양과자의 윗면처리, 아이싱 등 그용도가 광범위하다. 일본에서는 혼당이라고 부른다.

▶ 프랄리네 페이스트

아몬드 또는 헤이즐넛에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트 제과점에서는 주로 시판되는 프랄리네 페이스트를 사용한다.

※구입처 : 오성상사/ 제원인터내쇼날/ 선인베이크

▶ 피스타치오 페이스트

▶ 호밀가루

호밀가루로 만든 반죽은 잘 부풀지 않고, 제품의 결은 곱고 치밀하다. 그러므로 이 단점을 보완하기 위해 밀가루와 섞어 사용한다.

※구입처 : 부미식품

▶ 헤이즐넛 코팅용 초콜릿

※구입처 : 선인베이크

▶ 헤이즐넛 프랄리네

헤이즐넛에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트. 제과점에서는 주로 시판되는 프랄리네 페이스트를 사용한다.

※구입처 : 오성상사/ 제원인터내쇼날/ 선인베이크

▶ 호두

영양가가 높고 양질의 지방과 단백질을 함유하고 있는 견과류. 양과자에서 열매 그대로 케이크에 장식하거나 다져 반죽에 넣어 사용한다.

※구입처 : 나라통상

구입처  
전화번호  
안내

계성식품 : 0345) 431-3671  
길림양행 : 02) 585-3362  
나라통상 : 02) 561-2057  
다보인터내셔널 : 02) 561-4726  
대박상사 : 02) 578-0850  
대두식품 : 02) 597-8071

동신리큐르 : 02) 561-4704  
롯데 심강 : 02) 629-0114  
매일뉴질랜드치즈 : 02) 279-5815  
부미식품 : 0347) 767-4567  
삼목상사 : 02) 583-5380  
서울유협동조합 : 02) 433-8151

서울 하인즈 : 02) 744-1215  
선인베이크 : 02) 798-6936  
오성상사 : 02) 322-6792  
유니온 무역상사 : 02) 554-3293  
UK프로베이크 : 02) 567-7015  
일광종합무역상사 : 02) 299-6515

제니코 : 02) 633-6694  
제원인터내쇼날 : 02) 998-5858  
조흥화학 : 02) 777-4866  
청농 : 02) 571-7086