

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.

▶ 건포도

※구입처 : 길림양행/ 청농/ 삼목상사

▶ 개량제

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

※구입처 : 선인베이클 / 유니온무역상사/ UK프로베이커/ 제원인터내쇼날

▶ 그라뉴당

순도가 높고 결정의 크기는 0.25~1.55mm이다. 맑은 광택이 있고 잘 녹으며 맛이 깨끗해 제과 재료로 널리 사용되는 설탕이다.

▶ 나파주

살구잼 또는 구즈베리 젤리를 체에 걸러 펙틴을 더한 것. 과자 표면에 광택을 내기 위해 사용하는 젤리.

※구입처 : 제원인터내쇼날/ UK프로베이커

▶ 녹차리큐르

※구입처 : 동신리큐르

▶ 누가

설탕, 꿀, 그밖의 감미료와 호두, 아몬드 같은 견과를 배합하여 만든 당과.

▶ 누물린(인버트 슈거)

전화당의 일종으로 슈거 시럽에 소량의 산을 섞어 만든 것. 쿠키 등에 넣으면 쫄쫄쫄한 식감을 느낄 수 있다.

▶ 딸기 시럽

딸기로 만든 시럽으로 맛, 색깔, 향을 동시에 낼 수 있다.

※구입처 : 선인베이클

▶ 땅콩버터

※구입처 : 삼목상사/ 제원인터내쇼날

▶ 럼주

사탕수수를 원료로한 방향성이 강한 증류주. 과자를 만들 때 마무리 단계에서 사용한다.

※구입처 : 동신 리큐르

▶ 로건픽스

독일정통의 사워 종과 말트가 들어 있는 호밀빵 믹스. 노화가 지연되어 장기간 보관할 수 있는 장점이 있다.

※구입처 : UK프로베이커

▶ 로마지팬

※구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 로즈메리

자소과의 관목으로 잎과 나무 모두 향기가 있어 향료로 쓰인다.

※구입처 : 브레드 가든



▶ 리큐르

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

※구입처 : 동신리큐르

▶ 마스타드

서양 겨자  
※구입처 : 삼목상사

▶ 마지팬

아몬드와 설탕을 갈아만든 페이스트. 굵은 과자에 이용할 때는 아몬드와 설탕의 비율을 1:1로,

제공용인 경우에는 설탕을 늘려 1:2로 한다.

▶ 멀티콘 믹스

여러 곡물로 만든 호밀빵 프리믹스

▶ 무염버터

소금을 사용하지 않고 만든 버터. 버터에서 소금은 풍미와 보존성 향상에 영향을 미치며 짠맛이 거의 필요치 않는 과자에는 무염버터를 사용하는 것이 좋다.

※구입처 : 롯데삼강/서울우유협동조합

▶ 미루아

양과자의 제품을 윤기있고 매끄럽게 장식해 주는 마무리 광택제.

※구입처 : 유니온 무역상사

▶ 바닐라 옛센스

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

※구입처 : 삼목상사

▶ 바닐라스틱

바닐라빈이라고도 불린다. 길이 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료이다. 데운 우유 속에 씨를 뺀 깍지를 넣어 사용하거나 씨를 사용하기도 한다.

※구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 바닐라향

※구입처 : 계성식품

▶ 베이킹 파우더

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

▶ 부반(BU-Van)

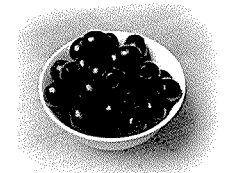
바닐라향과 녹인 버터를 섞은 제품으로 향신료로 쓰인다.

▶ 분당

슈거파우더라고 불린다. 그라뉴당이나 생밀당을 곱게 빻아 가루로 만든 가공당의 하나. 머랭, 생크림, 버터크림과 같은 크림류 반죽의 재료로 쓰인다. 보존시 밀봉하여 습기가 적은 곳에 둔다.

▶ 블랙 올리브

※구입처 : 삼목상사



▶ 블루베리

※구입처 : 삼목상사/ UK프로베이커/ 제원인터내쇼날

▶ 사워크림

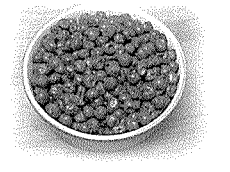
생크림에 젓산균을 발효시킨 것. 신맛이 있어 양과자류에 사용된다.

※구입처 : 엠디 푸드 코리아

▶ 사워체리

씨를 뺀 체리를 통조림한 제품으로 충전물과 도핑물로 주로 쓰인다.

※구입처 : 제원인터내쇼날



▶ 생이스트

※구입처 : 조흥화학

▶ 소다

팽창제로 중조, 탄산수소나트륨, 베이킹 소다라 불린다.

▶ 쇼트닝

지방 100%이상의 반고체상태인 가스성 유지제품. 미국에서 라드의 대용품으로서 식물성 고품유지를 배합해 품질을 안정 향상시킨 쇼트닝이 만들어 졌다. 쇼트닝은 비스킷 등에 바삭바삭함을 주는 쇼트닝과 공기를 포함시키는 크리밍성을 가지고 있다.

▶ 슬라이스 아몬드

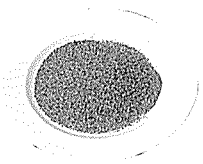
※구입처 : 다보인터내셔널 / 길림양행

▶ 아몬드 분말(아몬드 파우더)

※구입처 : 길림양행

▶ 오래가노 향신료

※구입처 : 브레드 가든

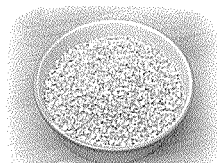


▶ 오렌지 필

설탕줄임한 오렌지 껍질  
※구입처 : 제원인터내셔널

▶ 오트밀

귀리를 볶아 굵게 빻거나 납작하게 눌러 만든 제품. 건강식품으로 주로 사용된다.



▶ 올리브 오일

맑고 투명한 연두빛 액체. 셀러드 드레싱, 피자 반죽이나 소스에 사용하면 풍미가 좋아진다.  
※구입처 : 삼목상사

▶ 인스턴트 이스트

발효력이 생이스트에 비해 우수하며 반죽에 대한 안정성이 뛰어나 생이스트의 1/2에서 1/3정도 사용한다. 밀가루에 넣어 사용하므로 사용이 간편한 특징이 있다.

※구입처 : 선인베이클/ UK프로 베이커/ 제원인터내셔널/ 조흥화학

▶ 잔두아

볶은 아몬드에 설탕을 더해 롤러로 갈고 녹인 초콜릿을 더해 페이스트 상태로 만든 것.

※구입처 : 선인베이클

▶ 전분

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

▶ 캐러웨이

유럽과 아시아 원산의 2년생 반달모양의 갈색 식물로 주로 향료로 쓰인다.

※구입처 : 브레드 가든

▶ 케이크 크림

스펀지를 체에 갈아 놓은 것으로 주로 사용하고 남은 스펀지를 사용한다.

▶ 체리

※구입처 : 다보인터내셔널/ 제원인터내셔널

▶ 초코칩

※구입처 : 제원인터내셔널

▶ 타임

향신료  
※구입처 : 삼목상사



▶ T.P.T.

탕 프르 탕이라 불린다. 아몬드 가루와 분당을 1:1의 비율로 섞은 가루로 과자 제조시 섞어 사용한다. 예를 들어 600g의 T.P.T은 300g의 아몬드 가루와 300g의 분당으로 제조된 것이다.

▶ 코코아

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

※구입처 : 제원인터내셔널

▶ 코코넛

야자수의 열매. 일반적으로 껍질 속에 있는 흰 배유를 추출해 말린 것을 말한다.

※구입처 : 삼목상사/ 제원인터내셔널/ 일광종합무역상사

▶ 커스타드 크림(인스턴트)

물 또는 우유100%에 35%의 가루를 혼합하여 사용한다. 제조공정이 간단하여 손 쉽게 제조할 수 있다.

※구입처 : 유니온무역상사/ 제원인터내셔널

▶ 키르슈

체리의 독일어명. 잘 익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜드

※구입처 : 동신 리큐르

▶ 크로칸트

설탕에 물을 부어 125°C까지 끓인후 통 아몬드, 참쌀등을 넣고 볶아 셀러드 기름을 바른 작업대 위에서 균히고 부서 체에 거른것.

▶ 크림치즈

우유와 생크림을 원료로 한 숙성시키지 않은 생치즈. 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연질 치즈이다.

※구입처 : 삼목상사/ 제원인터내셔널/

▶ 판젤라틴(젤라틴)

응고제. 물에 충분히 담귀 흡수·팽윤시켜 이용한다. 흡수량은 젤라틴 중량의 5배. 중탕으로 녹이거나 직접 넣어 사용한다. 판젤라틴 1장의 무게는 약 2g이다.

※구입처 : 제원인터내셔널

▶ 프랄리네 페이스트

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

※구입처 : 오성상사/ 제원인터내셔널/선인베이클

▶ 피칸

호두과의 견과로 원산지는 미국이다. 호두에 비해 쓴맛이 적고 긴 타원형 모양을 하고 있다.

※구입처 : 다보인터내셔널/ 짐스타(USA피칸 한국 사무소)

▶ 호두

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

※구입처 : 나라통상

▶ 흑설탕

사탕수수에서 짜낸 즙을 그대로 조린 흑갈색의 설탕. 정제하지 않았기 때문에 무기질, 각종 비타민이 포함되어 있다.

구입처 전화번호 안내

- 계성식품 : 0345) 431-3671
- 길림양행 : 02) 585-3362
- 나라통상 : 02) 561-2057
- 다보인터내셔널 : 02) 561-4726
- 롯데 삼강 : 02) 629- 0114
- 브레드 가든 : (042) 488-2702
- 삼목상사 : 02) 583-5380
- 서울우유협동조합 : 02) 433-8151
- 선인베이클 : 02) 798-6936
- 오성상사 : 02) 322-6792
- 유니온 무역상사 : 02) 554-3293
- UK프로베이커 : 02) 567-7015
- 엠디 푸드 코리아 : 02) 588- 7711
- 일광종합무역상사 : (02)299-6515
- 제원인터내셔널 : 02) 998-5858
- 조흥화학 : 02) 777-4866
- 청농 : 02) 571-7086