

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.

▶ 건포도

※ 구입처 : 길림양행/ 청농/ 삼목상사

▶ 개량제

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

※ 구입처 : 선인베이클/ 유니온무역상사/ UK프로베이커/ 제원인터네쇼날

▶ 다크 커버추어 초컬릿

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

※ 구입처 : 롯데삼강/ 선인베이클/ 제원인터네쇼날

▶ 쌀기 분말

일반 쌀기주스 가루를 사용하면 된다.



▶ 쌀기시럽

천연쌀기가 50% 이상 함유된 제품으로 맛, 향, 색깔을 동시에 얻을 수 있는 특징이 있다.

※ 구입처 : 선인베이클/ 동신리큐르

▶ 땅콩버터

※ 구입처 : 선인베이클/ 서울하인즈

▶ 라프트티스노우

특수처리된 설탕 알갱이로 구워도 녹거나 색상이 변하지 않아 주로 토핑용으로 사용한다.

※ 구입처 : 선인베이클/ 제원인터네쇼날

▶ 럼주

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

※ 구입처 : 동신리큐르

▶ 레몬필

설탕절임한 레몬 껍질.

※ 구입처 : 제원인터네쇼날

▶ 들엿

설탕보다 단맛을 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

▶ 바닐라분말

※ 구입처 : 계성식품/선인베이클/유니온무역상사

▶ 바닐라스티크

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

※ 구입처 : 제원인터네쇼날

▶ 바닐라향

※ 구입처 : 계성식품

▶ 밤통조림

※ 구입처 : 삼목상사

▶ 분당

슈가파우더라고 불린다. 그리뉴당이나 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

효모 빵반죽 속에서 발효하여 알코올과 탄산가스를 발생시킨다. 이 가스가 반죽을 부풀리고 빵의 조직을 만들고 빵의 풍미를 낸다.

※ 구입처 : 조흥화학/ 제니코

▶ 소다

탄산나트륨. 팽창제의 하나이다. 밀가루와 함께 체쳐 넣거나 소량의 물에 녹여 쓰기도 한다. 윗쪽을 부풀리기 위해서는 베이킹파우더를, 옆쪽을 부풀리기 위해서는 소다를 사용한다.

▶슬라이스 아몬드

※ 구입처 : 길림양행

▶아몬드분말

※ 구입처 : 길림양행/ 삼목상사/ 제원인터내셔널

▶올리브 오일

맑고 투명한 연두빛 액체. 샐러드 드레싱, 피자반죽이나 소스에 사용하면 풍미가 좋아진다.

※ 구입처 : 삼목상사

▶오렌지필

설탕졸임한 오렌지 껍질.

※ 구입처 : 제원인터내셔널

▶우리밀

※ 구입처 : 농협중앙회

▶완두배기

※ 구입처 : 대두식품

▶인스턴트 이스트

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

※ 구입처 : 선인베이클/UK 프로베이커/제원인터내셔널/제니코/조흥화학

▶전분

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

▶젤라틴 (판젤라틴)

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

▶중력분

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

▶탈지분유

탈지유를 농축, 건조시켜 분말로 만든 것.

▶초코칩

※ 구입처 : 삼목상사/ 선인베이클/ 제원인터내셔널



▶코코넛

야자나무 열매의 껍질 속에 있는 흰 배유부분을 말린 것.

※ 구입처 : 일광종합무역상사/ 삼목상사/ 선인베이클/ 제원인터내셔널

▶코코아

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

※ 구입처 : 제원인터내셔널

▶커피 엑기스

※ 구입처 : 선인베이클/제원인터내셔널

▶헤이즐넛 코팅용 초콜릿

※ 구입처 : 선인베이클

▶호두

※ 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

대두식품 : 02) 597-8071

동신리큐르 : 02) 561-4704

롯데 삼강 : 02) 629- 0114

삼목상사 : 02)583-5380

서울 하인즈 : 02) 744-1215

선인베이클 : 02) 798-6936

영동인터내셔널 : 02) 3444-4166

오성상사 : 02) 322-6792

유니온 무역상사 : 02) 554-3293

UK프로베이커 : 02) 567-7015

제니코 : 02)634-1853

제원인터내셔널 : 02)998-5858

조흥화학 : 02) 777-4866

청농 : 02) 571-7086