

재료색인

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

건포도

* 구입처 : 길림양행/ 청농



계피가루

중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 한 약재로 쓰거나 또는 빵아서 향신료로 사용한다.

ㄴ

나파주

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

* 구입처 : 제원인터내쇼날/ UK프로베이커

ㄷ

마라시노 체리

* 구입처 : 제원인터내쇼날

마지팬

아몬드와 설탕을 갈아 만든 페이스트. 굽는과자에 이용할 때는 아몬드와 설탕의 비율을 1 : 1로, 세공용인 경우 설탕을 늘려 1 : 2로한다.

* 포장단위 : 15kg

ㄹ

바니스타

천연바닐라를 분말화시켜 사용하기 간편하게 만든 천연향.

* 구입처 : 유니온무역

바닐라빈

길이 20~30cm, 지름1cm의 갈색 향신료로 바닐라 스틱이라고 불린다. 데운 우유 속에 씨를 뺀 깍지를 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 날라가므로 열처리가 끝난 후 사용한다.

바닐라향

* 구입처 : 계성식품

버미셀리

장식용 초콜릿

* 구입처 : 제원인터내쇼날

블루베리 필링

* 구입처 : 제원인터내쇼날/ UK프로베이커

베이킹파우더

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

분당

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



인 생이스트 * 포장단위 : 500g * 구입처 : 조흥화학

쇼트닝

지방질이 100% 이상인 반고체상태의 가소성 유지 제품. 미국에서는 라드의 대용품으로서 식물성 고형유지를 배합해 품질을 안정·향상시킨 쇼트닝이 만들어졌다. 쇼트닝은 비스킷 등에 바삭바삭함을 주는 쇼트닝성과 공기를 포함시키는 크리밍성을 가지고 있다.



슬라이스 아몬드

* 포장단위 : 11.34kg,
* 구입처 : 다보인터내셔널/ 길림양행

ㅋ 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/ 서울 하인즈/ 선인베이클/ 안즈팩 푸드 코리아/ 제원인터내셔널

코코아

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

* 구입처 : 제원인터내셔널

ㅇ 아몬드 분말

* 포장단위 : 22.68kg
* 구입처 : 길림양행

은단

생크림 케이크에 장식물로 사용된다.

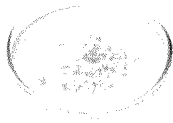
표 풍당

10:2의 설탕과 물을 115℃까지 가열, 40℃로 급냉시켜 치대준다. 이미 설탕의 농도는 과포화 상태이므로 치대는 작업만으로 결정이 희뿌연상태가 되는데 이것이 풍당이다. 각종 양과자의 윗면처리, 아이싱 등 그 용도가 광범위하다. 일본에서는 혼당이 라고 부른다.

* 구입처 : 선인베이클/ 제원인터내셔널

ㅈ 전분

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



주석산

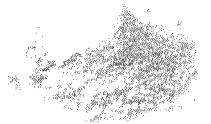
당액을 조릴 때 결정화를 막기 위해 첨가하는 산. 청량음료, 과즙, 젤리, 잼, 캔디 등에 산미료로서 이용되고 베이킹 파우더의 원재료로 이용된다.

젤라틴

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

ㅎ 에이즐넛 분말

* 구입처 : 길림양행/ 오성상사



ㅊ 초코칩

빵·양과자 등의 반죽에 넣어 사용한다.

* 구입처 : 제원인터내셔널

구입처
전화번호안내

- ① 길림양행 02)585-3362
- ① 계성식품 0345)431-3671
- ① 다보인터내셔널 02)561-4726
- ① 서울하인즈 02)774-1215
- ① 선인베이클 02)798-6936
- ① 안즈팩 푸드 코리아 02)3452-8710
- ① 오성상사 02)322-6792
- ① 유니온 무역상사 02)554-3293
- ① UK프로베이커 02)567-7015
- ① 제원인터내셔널 02)998-5858
- ① 조흥화학 02)777-4866