

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.

▶ 골드 소프틴

케이크용 유지. 해바라기씨에서 추출한 오일로 만든 유지로 제품의 노화방지 및 촉촉함을 장시간 유지 시켜주는 장점이 있다.

※ 구입처 : UK프로베이커

▶ 골드 콘

호밀, 보리 귀리, 조, 밀, 콩, 옥수수, 해바라기씨, 아마인씨 등 9가지 곡식으로 만든 건강빵 프리믹스.

※ 구입처 : UK프로베이커

▶ 그랑 마르니에

오렌지를 원료로 한 큐라소라 불리는 리큐르. 오렌지 큐라소의 대표적인 상품명.

※ 구입처 : 동신리큐르

▶ 나파주

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

※ 구입처 : 제원인터내셔널 / UK프로베이커 / 선인베이클

▶ 디어 바게트

자연 발효종, 분유, 유지, 몰트, 개량제 등이 들어 있어 발효 풍미가 좋으며 노화를 지연시켜준다.

※ 구입처 : UK프로베이커

▶ 딸기 시럽

딸기로 만든 시럽으로 맛, 색깔, 향을 동시에 낼 수 있다.

※ 구입처 : 선인베이클 / 동신 리큐르



▶ 딸기 푸레

※ 구입처 : 제원인터내셔널

▶ 락토피

생크림.

※ 구입처 : UK프로베이커

▶ 럼주

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

※ 구입처 : 동신 리큐르

▶ 로라로사

적상추와 비슷한 얇고 작은 야채.

▶ 리큐르

증류주에 과실, 약초, 향초

등을 배합하고 설탕 등의 감미료와 착색료를 더해 만든 술.

※ 구입처 : 동신리큐르

▶ 마가린

버터의 대용품으로 만들어진 인조 버터. 정제된 동물성 기름과 경화유를 알맞은 비율로 배합하고 여기에 유화제, 향료, 색소, 소금물, 발효유 등을 더해 유화시킨 뒤 버터상태로 굳힌 지방성 식품.

▶ 마스타드

서양 겨자

※ 구입처 : 삼목상사

▶ 멜란지 버터

버터 63.4%와 마가린 36.6%으로 구성된 유지.

※ 구입처 : UK프로베이커

▶ 모짜렐라 치즈

※ 구입처 : 매일뉴질랜드치즈

▶ 물엿

설탕보다 단맛은 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

▶ 바니스타

천연 바닐라를 분말화시켜 사용하기 간편하게 만든 천연향

※ 구입처 : 유니온 무역상사

▶ 박아디(술)

럼의 일종.

※ 구입처 : 동신리큐르



▶ 베이킹 파우더

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

▶ 분당

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

▶ 블랙리시안

제과용 리큐르

※ 구입처 : 주류전문점

▶ 살구 푸레

※ 구입처 : 제원인터내셔널

▶ 스노우 베리

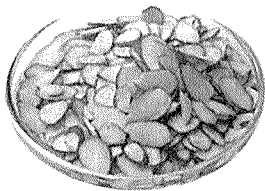
당절임한 냉동 슬라이스 딸기. 해동 후에도 모양이 흐트러지지 않는 것이 특징이다.

※구입처 : 아진종합식품



▶ 슬라이스 아몬드

※구입처 : 다보인터내셔널 / 길림양행



▶ 아몬드 분말

※구입처 : 길림양행

▶ 양배

※구입처 : 제원인터내셔널

▶ 어드바이어

딸기무스 믹스
※구입처 : UK프로베이커

▶ 오렌지 필

설탕줄임한 오렌지 껍질.
※구입처 : 제원인터내셔널

▶ 유화제

물과 기름처럼 잘 섞이지 않는 2종류의 액체를 혼합시 분리되지 않도록 해주는 계

면활성제이다. 제품을 만들 때 넣으면 제품의 노화를 막아주는 역할을 한다.

▶ 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

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

▶ 주석산

당액을 조릴 때 결정화를 막기 위해 첨가하는 산의 일종. 청량음료, 과즙, 젤리, 잼, 캔디 등에 산미료로서 이용되고 베이킹파우더의 원재료로 사용된다.

▶ 케이크 크림

스펀지를 체에 갈아 놓은 것으로 주로 사용하고 남은 스펀지를 사용한다.

▶ 체리

※구입처 : 다보인터내셔널 / 제원인터내셔널

▶ T.P.T.

탕 프르 탕이라 불린다. 아몬드 가루와 분당을 1:1의 비율로 섞은 가루로 과자 제조시 섞어 사용한다. 예를 들

어 600g의 T.P.T은 300g의 아몬드 가루와 300g의 분당으로 제조된 것이다.

▶ 코코아

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

※구입처 : 제원인터내셔널

▶ 커스타드 크림(인스턴트)

물 또는 우유 100%에 35%의 커스타드 크림을 혼합하여 사용한다. 제조공정이 간단하여 손쉽게 제조할 수 있다.

※구입처 : 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

▶ 커버쥬어 초콜릿(다크 초콜릿)

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

※구입처 : 롯데삼강 / 서울하인즈 / 선인베이를 / 제원인터내셔널

▶ 쿠앵트로

프랑스의 쿠앵트로사가 만든 오렌지 술. 은은한 향과 부드러운 맛이 어울어진 반면 알코올 도수 40도이다.

※구입처 : 동신 리큐르

▶ 크라프트 콘

보리, 호밀, 귀리, 콩, 해바라기씨 등 7가지 곡류가 함유

된 프리믹스

※구입처 : UK 프로베이커

▶ 키르슈

체리의 독일어명. 잘 익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜드.

※구입처 : 동신 리큐르

▶ 판젤라틴(젤라틴)

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

※구입처 : 제원인터내셔널

▶ 포도시럽

※구입처 : 선인 베이를 / 동신리큐르

▶ 헤이즐넛 믹스

구운 헤이즐넛에 캐러멜을 입혀 갈아 놓은 믹스

※구입처 : UK 프로베이커

구입처 전화번호 안내

다보인터내셔널 : 02) 561-4726

동신리큐르02) 561-4704

롯데 삼강 : 02) 629- 0114

매일뉴질랜드 치즈 : 02) 279-5818

삼목상사 : 02)583-5380

서울유유협동조합 : 02) 433-8151

서울하인즈 : 02) 744-1215

선인베이를 : 02) 798-6936

아진종합식품 : 053)852-4351

유니온 무역상사 : 02) 554-3293

UK프로베이커 : 02) 567-7015

제원인터내셔널 : 02)998-5858