

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/청봉/삼육상사

▶ 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/제원인터내쇼날

▶ 그라뉴당

순도가 높은 설탕으로 결정의 크기는 0.25~1.55mm이다. 맑은 광택이 있고 잘 녹으며 맛이 깨끗해 제과재료로 널리 사용되는 설탕이다.

▶ 나파주

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

※ 구입처 : 제원인터내쇼날/UK 프로베이커

▶ 다크 커버추어 초콜릿

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

※ 구입처 : 롯데삼강/서울 하인즈/선인베이클/제원인터내쇼날

▶ 드라이 이스트

▶ 럽주

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

※ 구입처 : 동신 리큐르

▶ 무염버터

소금을 사용하지 않고 만든 버터. 버

터에서 소금은 풍미와 보존성 향상에 영향을 미치는데 찬맛이 거의 필요치 않는 과자에는 무염버터를 사용하는 것이 좋다.

▶ 몰트

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘 씻어 청결한 발아통에서 발아시킨 후 건조시켜 볶거나 가루를 만들어 발효촉진제로 사용한다.

※ 구입처 : UK프로베이커

▶ 물엿

설탕보다 단맛이 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드러우게 해준다.

▶ 민트잎

박하. 시원하고 산뜻한 향을 가지고 있어 과자에 장식하거나 소스 크림에 풍미를 낼 때 이용한다.

▶ 민트슬

※ 구입처 : 동신리큐르

▶ 바닐라분말

※ 구입처 : 계성식품

▶ 바닐라스티크

바닐라 빈이라고도 부른다. 길이는 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료이다. 데운 우유 속에 씨를 뺀 각지를 넣어 사용하거나 씨를 사용하기도 한다.

※ 구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 바닐라오일

가열해야 하는 반죽에 바닐라 풍미를 내고자 할 때는 내열성 있는 오일을 사용한다.

▶ 바닐라향

※ 구입처 : 계성식품

▶ 바닐린

바닐라 빈 표면에 붙어 있는 반짝이는 결정. 바닐라 향을 만드는 주체다.

▶ 분당

슈거파우더라고 불린다. 그라뉴당이나 쌍밀당을 곱게 빵아 가루로 만든 가공당의 하나. 머랭, 생크림, 버터크림과 같은 크림류 반죽의 재료로 쓰인다. 보존시 밀봉하여 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

▶ 샤프론

꽃의 암술에서 채취한 향신료. 암술을 오븐에 가볍게 건조시켜 요리와 빵에 다양하게 사용한다.



▶ 소다

탄산나트륨. 팽창제의 하나이다. 밀가루와 함께 체로 쳐 넣거나 소량의 물에 녹여 쓰기도 한다.

▶아몬드분말

※ 구입처 : 길림양행/삼목상사/제원인터내쇼날

▶안초비

지중해, 유럽근해에서 많이 나는 열치과의 작은 생선.

▶오레가노

※ 구입처 : 브레드 가든

▶올리브 오일

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

※ 구입처 : 삼목상사

▶우박설탕

쌀알 크기보다 작은 크기의 설탕. 반죽에 토픽해 구워내도 타거나 녹지 않아 주로 토픽용으로 쓰인다.

※ 구입처 : UK 프로베이커

▶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 5배이므로 충분한 물에 불린 후 증탕으로 녹이거나 직접 넣어 사용한다. 판 젤라틴 1장의 무게는 약 2g이다.

▶체리

※ 구입처 : 다보인터내셔널/제원인터내쇼날

▶초콜릿 코포

얇게 깎은 초콜릿. 주로 케이크 위에 뿌려 장식용으로 사용한다.

▶캐러웨이

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

※ 구입처 : 브레드 가든

▶커스타드 크림(인스턴트)

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

※ 구입처 : 유니온 무역상사 / 제원인터내쇼날

▶코코아

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

▶콤비콘

보리, 호밀, 옥수수, 참깨, 귀리, 해바라기씨로 만든 프리믹스

※ 구입처 : 몽블랑 상사

▶탈지분유

탈지유에서 거의 모든 수분을 제거한 우유가루.

▶트리몰린

전분의 노화를 더디게 하는 역할을 하는 전화당. 스펀지의 노화방지 및 보습 효과로 촉촉한 식감을 오래 유지할 수 있다.

※ 구입처 : 제원인터내쇼날

▶파노말테 파우더

전립분, 배아, 포도당, 유화제, 몰트 등으로 만든 믹스. 주로 건강빵을 만들때 사용한다.

※ 구입처 : UK 프로베이커

▶풍당

10:2의 설탕과 물을 115°C까지 가열한다. 이것을 40°C까지 급냉시켜 치대준다. 이미 설탕의 농도는 과포화 상태이므로 치대는 작업만으로 결정이 만들어져 희고 뿌연 상태가 되는데 이것이 풍당이다. 각종 양과자의 윗면처리, 아이싱 등 그 용도가 광범위하다. 일반적으로 일본어 발음인 혼당이라 부른다.

▶프랄리네 페이스트

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

용한다.

※ 구입처 : 오성상사/제원인터내쇼날/선인베이클

▶ 피스타치오

웃나무과의 교목에서 열리는 열매로 껍질을 벗기면 연두색을 띤다. 소금물에 데쳐 사용하면 더욱 진한 연두색을 유지할 수 있다.

※ 구입처 : 다보인터내셔널

▶허브

로즈마리, 바실, 차벨, 타임, 레몬밤, 타라곤 등 향기나는 풀잎을 가리킨다.

※ 구입처 : 코리아 가든/허브랜드

▶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

동우농산 : (02) 483-1442

롯데 삼강 : (02) 629- 0114

몽블랑 상사 : (02) 412-9268

브레드 가든 : (042) 488-2702

삼목상사 : (02)583-5380

삼양제비스 : (02) 740-7958

서울 하인즈 : (02) 744-1215

선인베이클 : (02) 798-6936

오성상사 : (02) 322-6792

유니온 무역상사 : (02) 554-3293

UK프로베이커 : (02) 567-7015

제원인터내쇼날 : (02)998-5858

조흥화학 : (02) 777-4866

KG 코리아가든 : (0431) 277-6633

청농 : (02) 571-7086

허브랜드 : (02) 579-2777