

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.

### 가나슈

초콜릿크림의 하나. 기본배합은 생크림과 초콜릿을 1:1로 사용한다. 만드는 법은 생크림을 끓이다 잘게 썰어 놓은 초콜릿을 넣고 불에서 내려 고루 저어준다.

### 건포도



구입처 : 길림양행/ 대박상사/ 대한제당/ 삼목상사/서울하인즈

### 개량제

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

구입처 : 몽블랑상사/선인베이클/ 유니온 무역상사/ UK프로베이커/제니코식품/ 제원 인터내셔널

### 그랑 마르나에

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

구입처 : 동신리큐르

### 꼬냑

프랑스의 꼬냑지방에서 만들어진 브랜드. 정식명칭은 '오드비 꼬냑'이다. 크림류, 가나슈, 바바루아, 무스에 향을 낼 때 쓴다.

### 나파주

살구잼 또는 구즈베리잼 젤리를 체에 걸러

펙틴을 더한 것. 과자표면에 광택을 내기 위해 사용하는 광택제.

구입처 : 유니온무역상사/ UK프로베이커/ 제원인터내셔널

### 럼주

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

구입처 : 동신리큐르

### 메이플 시럽

시탕단풍 나무인 메이플의 수액을 농축한 당액이다. 질 좋은 단맛과 독특한 풍미가 있어 양과자 재료로 자주 쓰인다.

구입처 : 유암산업/ 제원인터내셔널

### 물엿

설탕보다 단맛을 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

### 물트

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

구입처 : 선인베이클/ UK프로베이커

### 바닐라 분말

구입처 : 계성식품/ 선인베이클/ 유니온무역상사

### 바닐라 오일

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

### 베이킹파우더

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

### 분당

슈가파우더라고 불린다. 그라뉴당이나 쌀밀당을 곱게 빻아 가루로 만든 가공당의 하나. 머랭, 생크림, 버터크림과 같은 크림류의 반죽재료로 쓰인다. 보존시 밀봉해 습기가 적은 곳에 둔다.

### 브랜디

포도를 원료로 하여 만든 증류주. 넓게는 과실을 주정(酒精)원료로하여 만든 증류주.

구입처 : 동신리큐르

### 생이스트

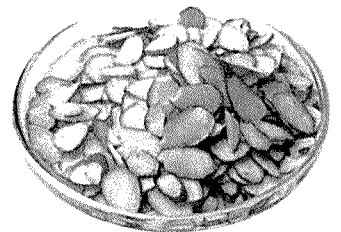


효모. 빵반죽 속에서 발효하여 알코올과 탄산가스를 발생시킨다.

이 가스가 반죽을 부풀리고 빵의 조직을 만들고 빵의 풍미를 낸다.

구입처 : 제니코식품/ 조흥화학

### 슬라이스 아몬드



구입처 : 길림양행

### 인스턴트 이스트

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

구입처 : 선인베이클/ UK프로베이커/

제니코식품/ 제원인터내쇼날/ 조흥화학

### 카카오 버터

카카오빈에서 직접 추출하거나 코코아 파우더를 만들 때 추출해 낸 것을 두었다가 사용할 수 있다. 커버추어를 좀더 매끄럽게 하고 싶을 때나 부드러운 가나슈를 만들 때 넣어 사용한다.

구입처 : 제원인터내쇼날

### 키르슈

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜디.

구입처 : 동신리큐르

### 커버추어 초콜릿

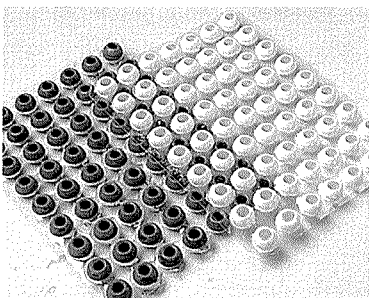
커버링에 적합한 초콜릿. 프랑스어의 couvrir을 영어식으로 읽은 것으로 '피복하다'의 의미를 가지고 있다.

과자 등에 커버링할 때 가장 알맞은 온도는 29~31℃이다.

### 커피빈

구입처 : 선인베이클/ 제원인터내쇼날

### 트리플



초콜릿으로 둥근 볼 상태로 만들어 놓은 캡슐. 속은 비어 있고 윗쪽에 구멍이 뚫려 있어 가나슈와 같은 충전물을 짜준 후 트랑패하면 간단히 그리고 깨끗한 모양으로 제품을 완성할 수 있다.

구입처 : 선인베이클/ 제원인터내쇼날

### 크림치즈

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

구입처 : 삼목상사/ 제원인터내쇼날/

한국뉴질랜드 치즈

### 커피 농축액

구입처 : 삼목상사 / 선인베이클

### 코코아

구입처 : 제원인터내쇼날

### 코팅용 초콜릿

구입처 : 선인베이클/ 제원인터내쇼날

### 풍당

10:2 의 설탕과 물을 115℃까지 가열한다. 이것을 40℃까지 급랭시켜 차대준다. 이미 설탕의 농도는 과포화 상태이므로 차대는 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 사용한다.

구입처 : 선인베이클 / 오성상사/

제원인터내쇼날

### 픽스타치오

꽃나무과 낙엽목에 열리는 열매. 은은한 단맛과 짠맛이 합쳐져 특유한 향이 난다. 또한 특유의 녹색을 지니고 있어 케이크의 장식용으로도 쓰인다.

### 헤이즐넛 분말

구입처 : 길림양행/ 오성상사

### 호두

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

### 구입처 전화번호 안내

- 계성식품 : 0345) 431-3671
- 길림양행 : 02) 585-3362
- 대박상사 : 02) 578-0850
- 대한제당 : 02) 410-6165
- 동신리큐르 : 02) 561-4704
- 몽블랑상사 : 02) 412-9268
- 삼목상사 : 02) 583-5380
- 서울하인즈 : 032) 887-6030
- 선인베이클 : 02) 798-6936
- 오성상사 : 02) 322-6792
- 유니온무역상사 : 02) 554-3293
- 유암산업 : 02) 501-4776
- UK프로베이커 : 02) 567-7015
- 제니코식품 : 02) 633-6694
- 제원인터내쇼날 : 02) 998-5858
- 조흥화학 : 02) 777-4866
- 한국뉴질랜드치즈 : 02) 279-5815