

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

초컬릿 크림의 하나. 기본배합은 생크림과 초컬릿을 1 : 1로 사용한다. 만드는 법은 생크림을 끓이다 잘게 썰어 놓은 초컬릿을 넣고 불에서 내려 고무 저어준다.

● 건포도

구입처 : 길림양행 / 삼목상사 / 대박상사
대한제당 / 삼립유지

● 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 / UK프로 베이커 / 제원인터네쇼날 / 몽블랑상사

● 계피가루

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

● 나파주

살구잼 또는 구즈베리잼 젤리를 체에 걸러 펙틴을 더한 것. 과자표면에 광택을 내기 위해 사용하는 광택제.

구입처 : 제원인터네쇼날 / UK프로베이커

● 냉동체리

개별 급속냉동 천연 레드체리
구입처 : 다보인터네셔날 / 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℃이다.

구입처 : 롯데상강 / 선인베이클 / 제원인터네쇼날

● 럼주

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

구입처 : 동신리큐르

● 레몬피

레몬껍질.

● 레몬필

실탕질임한 레몬껍질.

구입처 : 제원인터네쇼날

● 마가린

천연 버터의 대용품으로 개발된 인조버터.

구입처 : 롯데상강 / 서울우유협동조합 / 서울하인즈

● 물엿

설탕보다 단맛은 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

● 바닐라분말

구입처 : 계성식품 / 선인베이클 / 유니온무역상사

● 바닐라 오일

가열해야 하는 반죽에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때는 바닐라 오일을 사용하고 크림 등 열처리를 하지 않는 제품에 사용할 때는 바닐라 에센스를 사용한다.

● 분당

슈가파우더라고 불린다. 그라뉴당이나 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.

● 브랜디

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

구입처 : 동신리큐르

● 생이스트

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

구입처 : 조흥화학 / 제니코

● 소다

탄산수소 나트륨. 중조, 소다 라고도 부른다. 소다는 다른 팽창제보다 팽창률이 높은 반면 분해 산물인 탄산나트륨이 알칼리성이기 때문에 반죽의 색을 노랗게 변화시키고 불쾌한 냄새를 풍긴다. 따라서 소다만을 쓸 경우 리큐만주처럼 색이 변해도 상관이 없는 만주에 알맞다. 소량의 물에 녹여 사용하고 BS로 약칭하기도 한다.

● 쇼트닝

지방 100%이상인 반고체상태인 가소성 유지제품. 미국에서 리드의 대용품으로 식물성 고형유지를 배합해 품질을 안정 향상시킨 쇼트닝이 만들어 졌다. 쇼트닝은 비스킷 등에 바삭바삭함을 주는 쇼트닝성과 공기를 포함시키는 크림밍성을 가지고 있다.

● 슬라이스 아몬드

구입처 : 길림양행

● 아몬드분말(아몬드 파우더)

구입처 : 길림양행 / 삼목상사 / 제원인터네쇼날

● 알파콘스타치

전분의 일종.

옥수수 눈부분을 열풍건조해 분쇄한 가루로 반죽에 넣으면 찰진 가루가 된다.

구입처 : 신광식품

● 완두앙금

구입처 : 대두식품/뿌리앙금/동아식품

● 유화제

S.P라 부른다. 물과 기름처럼 잘 섞이지 않는 재료에 사용하면 분리되지 않고 장시간 그 상태를 유지한다.

● 이스트푸드

제빵개량제. 이스트의 발효를 촉진시키고 빵반죽과 빵의 질을 개량하는 약제.

● 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/제원인터네셔널/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.

● 정화당

포도당과 과당을 1:1로 섞어놓은 것. 노화방지. 보존성이 좋아진다.

구입처 : 일반 재료상

● 젤라틴 (판젤라틴)

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

● 체리필링

구입처 : 계성식품/제원인터네셔널/UK프로베이커

● 춘설앙금

흰앙금

구입처 : 대두식품

● 탈지분유

탈지유를 농축, 건조시켜 분말로 만든 것.

● 트로피칼 믹스

여러종류의 건조과일

구입처 : 제원인터네셔널

● 트리플색

오렌지를 원료로하여 만든 리큐르

구입처 : 동신리큐르

● T.P.T

탕 프르 탕이라 불린다. 아몬드 가루와 분

당을 1 : 1의 비율로 섞은 가루로 과자제조 시 섞어 사용한다. 예를 들어 600g의 T.P.T는 300g의 아몬드가루와 300g의 분당으로 만들어진다.

● 키카오 리큐르

구입처 : 동신리큐르

● 코코아

구입처 : 제원인터네셔널

● 코팅용 초컬릿

구입처 : 선인베이클

● 크림치즈

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

구입처 : 삼육상사/제원인터네셔널/한국뉴질랜드 치즈

● 키르슈

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜디.

구입처 : 동신리큐르

● 프랑부아즈 푸레

구입처 : 제원인터네셔널

● 헤이즐넛 분말

구입처 : 길림양행/오성상사

구입처 전화번호 안내

- 계성식품 : 0345) 431-3671
- 길림양행 : 02) 585-3362
- 나라통상 : 02) 561-2057
- 다보인터네셔널 : 02) 561-4726
- 대박상사 : 02) 578-0850
- 대두식품 : 02) 597-8071
- 대한제당 : 02) 410-6000
- 동신리큐르 : 02) 561-4704

- 롯데삼강 : 02) 629-0114
- 한국뉴질랜드치즈 : 02)279-5815
- 부미식품 : 0347)767-4567
- 삼목상사 : 02) 583-5380
- 서울우유협동조합 : 02)433-8151
- 서울하인즈 : 02) 744-1215
- 선인베이클 : 02) 798-6936
- 신광식품 : 0525) 43-2757

- 오성상사 : 02) 322-6792
- 유니온무역상사 : 02) 554-3293
- UK프로베이커 : 02) 567-7015
- 일광종합무역상사 : 02) 299-6515
- 제원인터네셔널 : 02) 998-5858
- 조흥화학 : 02) 777-4866
- 몽블랑상사 : 02) 412-9268
- 동아식품 : 02) 966-4008