

## 재료색인

잡지나 서적을 참고하여 제품만들기를 시도했던 사람이라면 누구나 한 번쯤 배합표에 적어 있는 재료나 구입처를 잘 몰라서 포기했던 경우가 종종 있다. 본지는 '재료색인' 지면을 마련하여 그 당에 소개되었던 재료 중 생소하거나 특이한 재료들에 대한 간단한 설명과 구입처 안내를 통해 독자들의 편의를 돕고 있다.

**건포도** \* 구입처 : 길림양행/ 경농/ 삼육상사/ 대박상사

### 개량제

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

\* 구입처 : 베이크플러스/선인베이클/유니온 무역상사/몽블랑 상사

### 글라스로얄

분당과 흰자를 섞어 만든 혼합물. 표준 배합은 흰자 1개, 분당 150g, 레몬즙 또는 아세트산 3방울이다. 각종 과자에 덧씌우거나 장식용으로 재료로 쓰인다.

### 글레이즈

원래는 양과자 등과 같은 제품의 표면에 광택을 내는 일을 의미한다. 주로 살구잼을 사용하거나 젤라틴 젤리, 풍당 등이 이에 속한다.

### 나파주

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

\* 구입처 : 유니온무역상사/ 베이크플러스/ 제원인터내셔널

### 넛매그

인도네시아가 원산지인 육두과의 상록활엽교목의 종자를 건조시켜 만든 향신료.

### 드라이이스트

생이스트를 건조시킨 것으로 프랑빵과 같이 저배합의 빵에 자주 사용된다. 사용량은 생이스트의 40~50%정도이다.

\* 구입처 : 베이크플러스/ 제니코식품/ 유니온무역상사/

제원인터내셔널

### 럼주

사탕수수를 원료로 한 방향성이 강한 증류주. 과자를 만들 때 마무리 단계에서 사용한다. \* 구입처 : 동신리큐르

**레몬 제스트** 레몬껍질.

### 마지팬

설탕과 아몬드를 갈아 만든 페이스트. 배합은 굵은과자에 사용하는 마지팬은 아몬드와 설탕의 비율을 1 : 1로, 세공

용일 경우 설탕량을 늘려 1 : 2로 사용한다.

\* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

### 물엿

설탕보다 단맛이 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

### 미로와

'거울'이라는 의미의 이 제품은 양과자 마무리에 사용하는 광택제로 물을 넣고 끓이지 않고 바로 사용할 수 있다.

\* 구입처 : 유니온 무역/ 제원인터내셔널

### 바닐라 스틱

바닐린 결정이 생긴 바닐라의 콩깍지.

\* 구입처 : 제원인터내셔널

### 베이킹파우더

합성 팽창제. B.P라 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 크림류 반죽의 재료로 사용된다. 보존시 밀봉하여 습기가 적은 곳에 둔다.

### 브랜디

포도를 원료로 하여 만든 증류주. 넓게는 과일을 주정(酒精)원료로 만든 증류주. \* 구입처 : 동신리큐르

### 블루베리

\* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내셔널

### 생이스트

효모. 빵반죽 속에서 발효해 알코올과 탄산가스를 발생시킨다. 이 가스가 반죽을 부풀려 빵의 조직을 만들고 빵의 풍미를 낸다. \* 구입처 : 삼립월가/ 제니코식품/ 조흥화학

### 쇼트닝

지방 100%이상인 반고체상태의 가소성 유지제품. 미국에서 라드의 대용품으로 안정 행상시킨 쇼트닝이 만들어졌다.

쇼트닝은 비스킷 등에 바삭바삭함을 주는 쇼트닝성과 공기를 포함시키는 크리밍성을 가지고 있다.

**슬라이스 아몬드** \* 구입처: 길림양행/ 삼립웰가

### 아몬드분말

\* 구입처: 길림양행/ 삼목상사/ 삼립웰가/ 제원인터내셔널

### 오렌지 제스트

오렌지껍질. 이 부분은 향이 짙어 가늘게 자르고 잘게 다져 사용한다.

### 유화제

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

### 인스턴트 커스타드 크림

물 또는 우유를 섞어 사용하는 커스타드 크림.

\* 구입처: 베이크플러스/ 선인/ 유니온 무역/ 제원인터내셔널

### 전분 (콘스타치)

녹말, 콘스타치라고도 부른다. 커스타드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크에 사용하면 가벼운 케이크가 된다. 그 밖의 반죽에 덩가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는데도 사용된다.

### 젤라틴 (판젤라틴)

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

### 주석산

당액을 조릴 때 결정화를 막기 위해 첨가하는 산의 하나로 과즙, 젤리, 잼 등에 감미료로 사용되고 베이킹파우더의 원재료로 이용된다.

### 종력분

글루텐 양이 강력분보다 적고 박력분보다 많은 밀가루. 식빵 제조에는 적합하지 않으나 과자빵이나 프랑스빵에는 알맞다.

### 카카오 버터

카카오빈에서 뽑아 낸 지방분으로 초컬릿의 특성을 결정하는 역할을 한다. 주로 분사용 초컬릿에 함께 넣어 분사한다.

**커피 리큐르** \* 구입처: 동신 리큐르

### 코코아

초컬릿의 원료인 카카오빈을 볶아 빻은 뒤 카카오 버터를 빼 나머지를 가루로 만든 것. 코코아는 지방분을 제거했기 때문에 물에 잘 녹는다.

### 쿠앵트로

프랑스의 쿠앵트로사가 만든 오렌지술. 은은한 향과 부드러운 맛이 어우러진 반면 알코올 도수는 40도이다.

\* 구입처: 동신리큐르

### 키르슈

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜드. \* 구입처: 동신리큐르

### T.P.T

탕 프르 탕이라 부른다. 아몬드 가루와 분당을 1 : 1의 비율로 섞은 가루로 과자 제조시 섞어 사용한다. 예를 들어 600g의 T.P.T는 300g의 아몬드 가루와 300g의 분당으로 만들어진다.

**트리몰린** \* 구입처: 제원인터내셔널

### 파라치니트

설탕 종류의 한 가지. 설탕공예시 물, 물엿, 주석산을 넣지 않고 끓이며, 광택이 좋아 현재 외국에서는 설탕공예중 티레이 외의 기법에 많이 사용한다.

**프랄리네** \* 구입처: 선인

**후르츠 페손** \* 구입처: 제원인터내셔널

#### 구입처 안내

- 길림양행 : 02)585-3362
- 나라통상 : 02)561-2057
- 대박상사 : 02)578-0850
- 동신리큐르 : 02)561-4704
- 몽블랑상사 : 02)412-9268
- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 삼립웰가 : 031)453-6600
- 삼목상사 : 02)583-5380
- 선인 : 02)798-6936
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 일광종합무역상사 : 02)299-6515
- 제니코식품 : 02)2635-2671
- 제원인터내셔널 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02)777-4866