

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. 기본 배합은 생크림과 초콜릿을 1 : 1로 사용한다. 만드는 법은 생크림을 끓이다 잘게 썰어 놓은 초콜릿을 넣고 불에서 내려 골고루 저어주면 된다.

▶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/ 제원인터내쇼날/ 몽블랑상사

▶계피가루

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

▶골드 소프틴

* 구입처 : 베이크플러스

▶골드콘 믹스

9가지 곡류가 들어 있는 건강빵 프리믹스.

* 구입처 : 베이크플러스

▶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 : 유니온무역상사/ 베이크플러스/ 제원인터내쇼날

▶디어바게트

자연발효종, 분유, 유지, 말트, 개량제 등이 들어 있는 프리믹스.

* 구입처 : 베이크플러스

▶럼주

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

* 구입처 : 동신리큐르

▶레몬제스트(레몬피)

레몬의 껍질. 이 부분을 가늘게 자르고 다져 크림, 젤리 케이크류에 향료로 사용한다.

▶로마지펜

아몬드 2에 대해 설탕 1의 비율로 만든 반죽. 독어로 '마르치판로마세'라고도 부른다.

* 구입처 : 제원인터내쇼날

▶마지펜

설탕과 아몬드를 갈아 만든 페이스트. 배합은 굵은 과자에 사용하는 마지펜은 아몬드와 설탕의 비율을 1 : 1로, 세공용일 경우 설탕량을 늘려 1 : 2로 사용한다.

* 구입처 : 제원인터내쇼날

▶말트(몰트)

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

* 구입처 : 베이크플러스

▶물엿

설탕보다 단맛이 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

▶바닐라 분말

* 구입처 : 계성식품

▶바닐라빈

바닐라 스틱이라고도 부른다. 길이는 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료이다. 데운 우유 속에 씨를 뺀 깍지를 넣어 사용하거나 씨를 사용하지도 한다.

▶바닐라 오일

가열해야 하는 반죽에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때 사용한다. 크림 등 열처리를 하지 않는 제품에는 바닐라 에센스를 사용한다.

▶베이킹 파우더

합성 팽창제. B.P.라 표기한다. 중조와 산성제가 화학반응을 일으켜 이산화탄소를 발생시키고 기포를 만들어 반죽을 부풀린다.

▶분당

슈거파우더라고 불린다. 그라뉴당이나 썬밀당을 곱게 빻아 가루로 만든 가공당의 하나. 머랭, 생크림, 버터 크림과 같은 크림류 반죽의 재료로 사용된다. 보존시 밀봉하여 습기가 적은 곳에 둔다.

▶브랜드

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

*구입처: 동신리큐르

▶산딸기 꺾레

*구입처: 제원인터내셔널

▶생이스트

효모, 빵반죽 속에서 발효해 알코올과 탄산가스를 발생시킨다. 이 가스가 반죽을 부풀려 빵의 조직을 만들고 빵의 풍미를 낸다.

*구입처: 삼립유지/ 제니코식품/ 조흥화학

▶쇼트닝

지방질이 100% 이상인 반고체상태인 가소성 유지제품. 미국에서는 라드의 대용품으로서 각종 식물성 고형유지를 배합해 품질을 안정, 향상시킨 쇼트닝이 만들어졌다. 쇼트닝은 비스킷 등에 바삭바삭함을 주는 쇼트닝성과 공기를 포함시키는 크리밍성이 있다.

▶슬라이스 아몬드

*구입처: 길림양행

▶아몬드분말

*구입처: 길림양행/ 삼목상사/ 제원인터내셔널

▶올리브 오일

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

*구입처: 삼목상사

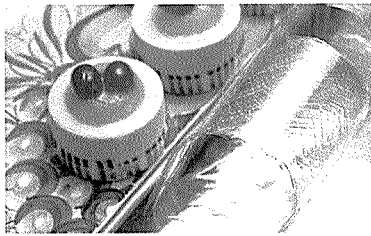
▶유화제

S.P라고도 불리며 물과 기름처럼 잘 섞이지 않는 재료에 사용하면 분리되지 않고 장시간 상태를 유지한다.

▶전분

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

▶젤라틴



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

▶중력분

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

▶캐러멜 넷 크런치

*구입처: 제원인터내셔널

▶체리

*구입처: 다보인터내셔널/ 제원인터내셔널

▶쿠앵트로

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

*구입처: 동신리큐르

▶크라프트콘

7가지 곡물이 들어 있는 제빵 프리믹스.

*구입처: 베이크플러스

▶크로칸트

*구입처: 선인

▶크림치즈

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

*구입처: 삼목상사/ 제니코식품/ 제원인터내셔널/ 한국뉴질랜드 치즈

▶헤이즐넛 믹스

*구입처: 베이크플러스

구입처 안내

- 계성식품 : 0345)431-3671
- 길림양행 : 02)585-3362
- 나라통상 : 02)561-2057
- 대박상사 : 02)578-0850
- 동신리큐르 : 02)561-4704
- 몽블랑상사 : 02)412-9268
- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 삼립유지 : 0343)453-6000
- 삼목상사 : 02)583-5380
- 삼선식품 : 02)406-4070
- 선인 : 02)798-6936
- 엠티푸드코리아 : 02)588-7711
- 오성상사 : 02)322-6792
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 일광종합무역상사 : 02)299-6515
- 제니코식품 : 02)635-2671
- 제원인터내셔널 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02)777-4866