

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 저어 주면 된다.

▶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 /선인/ 유니온 무역상사/ 몽블랑 상사

▶건조 크랜베리

* 구입처 : 키미코리아

▶계피가루

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

▶그라뉴당

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

▶그랑마니에

* 구입처 : 동신리큐르

▶나파주

살구잼 또는 구즈베리 젤리를 체에 걸러

펙틴을 더한 것. 과자표면에 광택을 내기 위해 사용하는 젤리.

* 구입처 : 유니온무역상사/ 베이크플러스/ 제원인터내쇼날

▶드라이이스트

생이스트를 건조시킨 것으로 프랑스빵과 같이 저배합 빵에 사용된다. 드라이이스트량의 5~6배 정도 되는 미지근한 물에 5분정도 담귀 페이스트상태로 만들어 사용한다. 사용량은 생이스트의 40~50% 정도만 사용한다.

▶럼주

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

* 구입처 : 동신리큐르

▶레몬제스트

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

▶로마지펜

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

* 구입처 : 제원인터내쇼날

▶마가린

버터의 대용품으로 만들어진 인조 버터. 정제된 동·식물성 기름과 경화유를 알맞은 비율로 배합하고 여기에 유허제, 향료, 색소, 소금물, 발효유 등을 더해 유허시킨 뒤 버터상태로 굳힌 지방성 식품.

▶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

▶무화과

* 구입처 : 키미코리아

▶몰트

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

* 구입처 : 베이크플러스

▶물엿

설탕보다 단맛은 덜하나 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

▶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.

▶브랜드

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

* 구입처 : 동신리큐르

▶사워크림

생크림에 젓산균을 발효시킨 것. 신맛이 있어 양과자에 사용한다.

*구입처 : 매일유업

▶생이스트

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

*구입처 : 제니코식품/ 조흥화학/ 삼립유지

▶소다

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

▶슬라이스 아몬드

*구입처 : 길림양행/ 삼립유지

▶아마렛트

아몬드 술

*구입처 : 동신리큐르

▶아몬드분말

*구입처 : 길림양행/ 삼목상사/ 제원인터내셔널

▶아몬드 페이스트

*구입처 : 선인

▶오렌지 제스트

오렌지껍질. 이 부분은 향이 짙어 가늘게 자르고 다져 크림, 젤리, 소스 등에 향과 색을 내기 위해 사용한다.

▶오렌지필

설탕절임한 오렌지 껍질

*구입처 : 제원인터내셔널

▶올리브 오일

맑고 투명한 연두빛 액체. 샐러드 드레싱, 피자 반죽이나 소스에 사용하면 풍미

가 좋아진다.

*구입처 : 삼목상사

▶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 충분한 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.

▶초코칩

*구입처 : 삼목상사/ 선인베이클/ 제원인터내셔널

▶코코아

초콜릿의 원료인 카카오빈을 볶아 빵을 뒤 카카오버터를 뺀 나머지를 가루로 만든 것. 코코아는 지방분을 제거했기 때문에 물에 잘 녹는다.

▶코코넛 분말

야자의 열매에서 추출한다. 일반적으로 껍질속의 흰배유를 추출해 말려 가루를 낸다.

*구입처 : 일광무역상사/ 제원인터내셔널

▶쿠앵트로

프랑스의 쿠앵트로사가 만든 오렌지술. 은은한 향과 부드러운 맛이 어우러진 반

면 알코올 도수는 40도이다.

*구입처 : 동신리큐르

▶크림 파티시에르

커스타드 크림의 불어. 최근에는 직접 만들기도 하지만 인스턴트 커스타드 크림 분말에 우유 또는 물을 섞어 사용하기도 한다.

▶크림치즈

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

*구입처 : 삼목상사/ 제니코식품/ 제원인터내셔널/ 한국뉴질랜드 치즈

▶트라캉트 고무분말

*구입처 : 최두리 슈거아트 & 웨딩케이크 연구실

▶프랑부아즈

산딸기

*구입처 : 제원인터내셔널

▶프로마주 블랑

프랑스의 플레시 치즈. 신맛이 나는 치즈로 디저트 과자에 주로 사용한다.

구입처 안내

- 계성식품 : 0345) 431-3671
- 길림양행 : 02)585-3362
- 나라통상 : 02)561-2057
- 대박상사 : 02)578-0850
- 동신리큐르 : 02)561-4704
- 매일유업 : 02)3406-2153
- 몽블랑상사 : 02)412-9268
- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 삼립유지 : 0343)453-6600
- 삼목상사 : 02)583-5380
- 삼선식품 : 02)406-4070
- 선인 : 02)798-6936
- 오성상사 : 02)322-6792
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 일광종합무역상사 : 02)299-6515
- 제니코식품 : 02)635-2671
- 제원인터내셔널 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02)777-4866
- 최두리 슈거아트 : 02)421-5828
- 키미코리아 : 02)561-7673