

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.

▶건조화자

머랭 등을 만들 때 거품을 더욱 튼튼하게 만들기 위해 넣는 흰자를 건조시킨 가루. 구입이 어려울 때는 생략해도 큰 영향을 미치지 않는다.

▶건포도

* 구입처 : 길림양행/ 경농/ 삼목상사/ 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 /선인베이크/ 유니온 무역상사/몽블랑 상사

▶계피가루

시나몬. 중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약재로 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.

▶그랑마르니에

오렌지를 원료로 한 리큐르.

* 구입처 : 동신리큐르

▶글레이즈

원래는 양과자 등과 같은 제품의 표면에 광택을 내는 일을 의미한다. 주로 살구잼

을 사용하거나 젤라틴 젤리, 풍당 등이 이에 속한다.

▶나파주

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

* 구입처 : 유니온무역상사/ 베이크플러스/ 제원인터내셔널

▶테코 스노우

오븐에 구워도 녹지 않는 설탕

* 구입처 : 베이크플러스/ 제원인터내셔널

▶럼주

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

* 구입처 : 동신리큐르

▶레몬 제스트

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

▶레인보우

* 구입처 : 제원인터내셔널

▶마가린

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

▶마스카르포네

이탈리아산 치즈. 티라미수 등을 만들 때 사용한다.

▶마지팬

설탕과 이몬드를 갈아 만든 페이스트. 배

합은 굵은 과자에 사용하는 마지팬은 아몬드와 설탕의 비율을 1 : 1로, 세공용일 경우 설탕량을 늘려 1 : 2로 사용한다.

* 구입처 : 제원인터내셔널

▶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.

▶미로와

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

* 구입처 : 유니온 무역

▶바닐라 스틱

바닐린 결정이 생긴 바닐라의 콩깍지

* 구입처 : 제원인터내셔널

▶베리오팡

로미지판 대용의 파우더. 찬물 또는 계란에 섞어 사용한다.

* 구입처 : 베이크플러스

▶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 크림

류 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

▶ **생이스트**

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

* 구입처 : 제니코식품/ 조흥화학/ 삼립유지

▶ **슬라이스 아몬드**

* 구입처 : 길림양행

▶ **아브리코 푸레**

* 구입처 : 제원인터내셔널

▶ **아몬드분말**

* 구입처 : 길림양행/ 삼목상사/ 제원인터내셔널

▶ **오렌지 제스트**

오렌지 껍질

▶ **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

▶ **진분 (콘스타치)**

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 (판젤라틴)**

응고제. 물에 담귀 흡수. 팽윤시켜 이용한 다. 물의 흡수량은 젤라틴 중량의 5배이므로 충분한 물에 불린 후 증탕으로 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/ 선인/ 제원인터내셔널

▶ **카카오 버터**

카카오빈에서 뽑아 낸 지방분으로 초콜릿의 특성을 결정하는 역할을 한다. 주로 분사용 초콜릿에 함께 넣어 분사한다.

▶ **케이크 크림**

스펀지 케이크를 체에 갈아 만든 가루.

▶ **코코아**

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

▶ **코코넛 분말**

야자수의 열매. 일반적으로 껍질 속에 있는 흰 배유부분을 추출해 말린 것을 말한다.

* 구입처 : 삼목상사/ 제원인터내셔널/ 일광종합무역상사

▶ **쿠앵트로**

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

* 구입처 : 동신리큐르

▶ **크렘 파티시에르**

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

▶ **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.

▶ **트리폴린**

* 구입처 : 제원인터내셔널

▶ **페손 푸레**

* 구입처 : 제원인터내셔널

▶ **프랑보아즈 푸레**

* 구입처 : 제원인터내셔널

▶ **프랄리네**

* 구입처 : 선인/ 유니온무역/ 제원인터내셔널

▶ **프랄린 엑스트라**

* 구입처 : 제원인터내셔널

▶ **피스타치오 페이스트**

* 구입처 : 제원인터내셔널

▶ **헤이즐넛 맛 믹스**

* 구입처 : 베이크플러스

구입처 안내

- ◆ 길림양행 : 02)402-8383
- ◆ 나라통상 : 02)561-2057
- ◆ 대박상사 : 02)578-0850
- ◆ 동신리큐르 : 02)561-4704
- ◆ 몽블랑상사 : 02)412-9268
- ◆ 베이크플러스 : 02)567-7015
- ◆ 삼립유지 : 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