

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.

●●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 : 베이크 플러스/ 선인베이클/ 유니온 무역상사/ 제원인터내셔널/ 동블랑상사

●●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. 국내에서는 구입할 수 없으므로 설탕으로 대체하면 된다.

●●나파주

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

* 구입처 : 유니온무역상사/ 베이크플러스/ 제원인터내셔널

●●디어바게뜨

분유, 유지, 몰트, 개량제 등이 들어 있는 프리믹스. 치아파타, 자연발효 빵 등을 만들 때 사용한다.

* 구입처 : 베이크플러스

●●드라이이스트

생이스트를 건조시킨 것으로 프랑스 빵과 같이 저배합 빵에 사용된다. 드라이이스트량의 5~6배 정도 되는 미지근한 물에 5분 정도 담궈 페이스트상태로 만들어 사용한다. 사용량은 생이스트의 40~50% 정도만 사용한다.

●●럼주

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

* 구입처 : 동신리큐르

●●마지팬

설탕과 아몬드를 갈아 만든 페이스트. 배합은 굵은과자에 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.

●●바닐라 분말

* 구입처 : 계성식품

●●바닐라빈

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

●●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, 버터 크림과 같은 크림류 반죽의 재료로 사용된다. 보존시 밀봉하여 습기가 적은 곳에 둔다.

●●블루베리 필링

* 구입처 : 계성식품/ 삼목상사/ 제원인터내셔널

●●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

●●식스 그레이н 믹스

* 구입처 : 제원인터내셔널

●●아몬드분말

* 구입처 : 길림양행/ 삼목상사/ 제원인터내셔널

●●올리브 오일

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

●●전분

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 뜨는 데도 사용된다.

●●주석산

당액을 조릴 때 결정화를 막기 위해 첨가하는 산. 청량음료, 과즙, 젤리, 캔디 등에 산미료로서 이용되고 베이킹파우더의 원료로 이용된다.

●●코코아

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

●●쿠앵트로

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

* 구입처 : 동신리큐르

●●키르슈

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효·증류시켜 만든 술.

●●크라프트 콘

보리, 호밀, 귀리, 콩, 해바라기씨 등 7가지 곡류가 함유된 프리믹스.

* 구입처 : 베이크플러스

●●크림

스펀지를 채에 갈아 좋은 것으로 주로 사용하고 남은 스펀지를 사용한다.

●●T.P.T

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

●●트리플색

오렌지를 원료로 하여 만든 리큐르

* 구입처 : 동신리큐르

●●풍당

10 : 2 의 설탕과 물을 115℃까지 가열, 40℃로 급냉시켜 치대준다. 이미 설탕의 농도는 과포화상태이므로 치대는 작업만으로 결정이 희뿌연 상태가 되는데 이것이 풍당이다. 각종 양과자의 윗면처리, 아이싱 등 그 용도가 광범위하다. 일본에서는 혼당이라고 부른다.

구입처 안내

- 계성식품 : 0345) 431-3671
- 길림양행 : 02)585-3362
- 대박상사 : 02)578-0850
- 동신리큐르 : 02)561-4704
- 몽블랑상사 : 02)412-9268
- 삼립유지 : 0343)453-6600
- 삼목상사 : 02)583-5380
- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 선인베이클 : 02)798-6936
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 제니코식품 : 02)635-2671
- 제원인터내셔널 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02)777-4866
- 청농 : 02)2268-9305