

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

초컬릿크림의 하나. 기본 배합은 생크림과 초컬릿을 1 : 1로 사용한다. 만드는 법은 생크림을 끓이다 잘게 썰어 놓은 초컬릿을 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 / 유니온 무역상사 / 몽블랑 상사

▶ 계피가루

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

▶ 그라뉴당

순도가 높은 설탕으로 결정의 크기는 0.25~1.55mm이다. 맑은 광택이 있고 잘 녹으며 맛이 깨끗해 널리 사용된다. 일반적으로 설탕으로 대체한다.

▶ 그레너딘 시럽

석류향을 들인 빨간 시럽. 색이 고와 젤리 빙과류에 사용하여 색과 향을 들인다.
* 구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 나파주

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

* 구입처 : 유니온무역상사/
베이크플러스/ 제원인터내쇼날

▶ 넷 크런치

* 구입처 : 선인

▶ 드라이이스트



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

▶ 딸기 푸레

* 구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 라즈베리 리큐르

* 구입처 : 동신리큐르

▶ 라즈베리 푸레

* 구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 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

▶ 롤치즈

작은 구슬 모양의 치즈
* 구입처 : 서울 우유

▶ 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

▶ 모카페이스트

* 구입처 : 선인

▶ 몰트

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘 씻어 청결한 발아통에서 발아시킨 후 건조시켜 볶거나 가루를 만들어 발효 촉진제로 사용한다.
* 구입처 : 베이크플러스

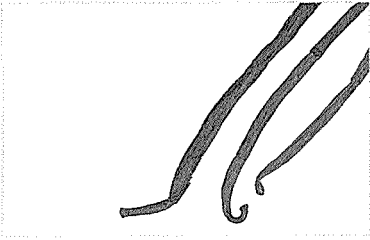
▶ 몰엿

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 껍질을 넣어 사용하거나 씨를 사용하기도 한다.

▶ 바닐라 오일

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

▶ 베이킹파우더

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

▶ 복숭아 리큐르

* 구입처 : 동신리큐르

▶ 분당

슈가파우더라고 불린다. 그라뉴당이나 쌍밀당을 곱게 빻아 가루로 만든 가공당의 하나. 머랭, 생크림, 버터크림과 같은 크림류 반죽의 재료로 사용된다. 보존시 밀봉하여 습기가 적은 곳에 둔다.

▶ 브랜디

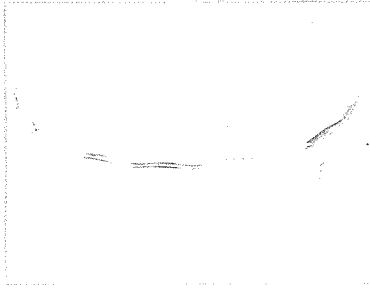
포도를 원료로 하여 만든 증류주. 넓게는 과일을 주정(酒精) 원료로 만든

증류주. * 구입처 : 동신리큐르

▶ 블루베리 필링

* 구입처 : 계성식품/ 삼목상사/ 제원인터내셔널

▶ 사워크림



생크림에 젖산균을 발효시킨 것. 신맛이 있어 양과자류에 사용한다.

* 구입처 : 엠디 푸드 코리아

▶ 석류시럽

그레너딘 시럽

* 구입처 : 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

▶ 아몬드분말

* 구입처 : 길림양행/ 삼목상사/ 제원인터내셔널

▶ 에프리카트 혼당(나파주)

* 구입처 : 제원인터내셔널

▶ 오렌지필

설탕절임한 오렌지 껍질

* 구입처 : 제원인터내셔널

▶ 요구르트 페이스트

* 구입처 : 선인

▶ 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 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/ 선인/ 제원인터내셔널

▶ 커피빈

* 구입처 : 제원인터내셔널



▶카카오 버터

카카오 빈에서 뽑아 낸 지방분. 초콜릿의 주요 성분으로 초콜릿의 특성을 결정 짓는 역할을 한다.

▶캐러멜 넷 크런치

*구입처 : 선인/ 제원인터내쇼날

▶ 코코아

초콜릿의 원료인 카카오빈을 볶아 빵은 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/ 선인/ 제원인터내쇼날

▶ 코코넛 꺾레

*구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 쿠앵트로

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

*구입처 : 동신리큐르

▶ 크로칸트

*구입처 : 선인

▶ 크림치즈

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

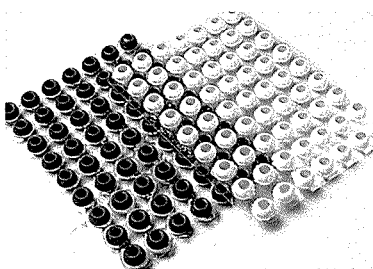
*구입처 : 삼목상사/ 제니코식품/ 제원인터내쇼날/ 한국뉴질랜드 치즈

▶ 트리플 셀

초콜릿으로 둥근 볼 상태로 만들어

놓은 캡슐. 속은 비어 있고 윗쪽에 구멍이 뚫려 있어 가나슈와 같은 충전물을 짜준 후 트랑페하면 간단히 그리고 깨끗한 모양으로 제품을 완성할 수 있다.

* 구입처 : 선인/ 제원인터내쇼날



▶ 트리플색

오렌지를 원료로 하여 만든 리큐르

* 구입처 : 동신리큐르

▶ 풍당

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

▶프로마주 블랑

프랑스의 프레시 치즈 신맛이 나는 치즈로 디저트 과자에 주로 사용한다.

▶피스타치오

웃나무과의 낙엽교목에서 열리는 열매. 열매의 모양은 타원형이고 길이가 1.5cm이다. 과육을 제거한 흰 내피가 피스타치오 넷이다. 이것은 은은한 단맛과 지방, 짠맛이 합쳐져 특유한 향이 난다. 지방, 철, 비타민 등이 풍부하고 녹색인 색을 살려 제과장식물로 많이 사용된다.

▶헤이즐넛 프랄리네

헤이즐넛에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트. 제과점에서는 주로 시판되는 프랄리네 페이스트를 사용한다.

*구입처 : 오성상사/ 선인베이블/ 제원인터내쇼날

▶호두

영양가가 높고 양질의 지방과 단백질 함유하고 있는 견과류. 양과자나 빵에서 열매 그대로를 케이크에 장식하거나 다져 반죽에 넣어 사용한다.

▶황도 꺾레

* 구입처 : 제원인터내쇼날

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
- 삼목상사 : 02)583-5380
- 삼립유지 : 0343)453-6000
- 삼선식품 : 02)406-4070
- 서울유유 : 02)490-8151
- 선인 : 02)798-6936
- 엠디 푸드 코리아 : 02)588-7711
- 오성상사 : 02)322-6792
- 유니문무역상사 : 02)554-3293
- 일광종합무역상사 : 02)299-6515
- 제니코식품 : 02)635-2671
- 제원인터내쇼날 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02)777-4866