

재료색인

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.

개량제

빵의 품질을 개량시키는 재료. 개량제를 빵의 원료에 섞어 반죽하면 좋은 색과 향, 촉촉한 속결이 나오고 노화를 방지하여 오래 보존할 수 있다.

* 구입처: 롯데삼강/ 베이크플러스 / 비전바이오켐 / 선인 / 유니온무역상사 / 제니코식품 / 류빌리

그랑마니에르



오렌지를 원료로 한 큐라소라 불리는 리큐르. 오렌지 큐라소의 대표적인 상품명.

* 구입처: 동신리큐르

나파주(광택제)

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

* 구입처: 구르메F&B코리아 / 롯데삼강/ 베이크플러스 / 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

드라이이스트

생이스트를 건조시킨 것으로 프랑스빵과 같이 저배합의 빵에 자주 사용된다. 사용량은 생이스트의 40~50% 정도이다.

* 구입처: 베이크플러스 / 웰가 / 제원인터내셔널

디어바게뜨

바게트, 치아파타 등에 사용되는 빵 믹스. 자연발효종, 분유, 유지, 몰트, 개량제 등이 들어 있어 발효 풍미가 좋고 껍질색이 뛰어나다.

* 구입처: 베이크플러스

럼

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

마카다미아

호주, 하와이에서 주로 서식하는 너트의 일종. 지름 2cm 정도의 원형으로 아주 단단한 껍질 안에 코코넛 비슷한 향이 나는 하얀 살이 들어있다. 지방 함량이 아주 높으며, 담백하고 고소한 맛으로 고급과자, 초콜릿의 센터 등에 쓰인다.

* 구입처: 길림양행 / 다림너츠빌 / 키미코리아

무화과

지중해 연안이 원산인 뽕나무과의 과수. 꽃이 없이 열매를 맺는다. 우리 나라 남부와 제주도, 일본, 중국에 분포하며, 생식하거나 잼, 건과, 통조림 등으로 이용한다. 열매는 길이 5~8cm 가량으로 달걀 모양이며 8~10월에 검은색으로 익는다.

* 구입처: 키미코리아

미로와

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

* 구입처: 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

바닐라 빈

길이 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료로 데운 우유 속에 씨를 뺀 각지를 넣어 사용하거나 씨를 사용하기도 한다.

* 구입처: 구르메F&B코리아 / 선인 / 제원인터내셔널

바질

민트과의 일년생 풀로 서양요리, 특히 이탈리아 요리의 향을 내는데 필수로 쓰인다. 고대 그리스시대에는 향수로도 사용되었던 바질은 잎에 클로브와 비슷한 향과 짜릿한 향미를 가지고 있어 요리용 허브로 세계 각지에서 재배되고 있다.

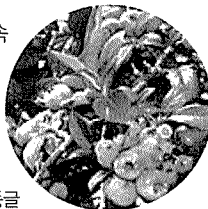
브랜디

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

* 구입처: 동신리큐르

블루베리

진달래과 산앵두나무속의 관목으로 여름부터 가을까지 열매가 열린다. 북아메리카 원산으로 20여종이 알려져 있으며 열매는 거의 둥글



고 1개가 1~1.5g이다. 겉에 흰가루가 묻어 있으며 달고 신맛이 나기 때문에 날 것으로 먹기도 하고 잼, 주스, 통조림, 파이 등에 이용된다.

* 구입처: 제원인터내셔널 / 키미코리아 / 한국하인즈

사워 크림

생크림에 젖산균을 더해 젖산 발효시킨 것. 신맛이 있고 무스, 바버루아 등의 냉과와 각종 생과자에 사용한다.

* 구입처: MD푸드코리아

생이스트

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

* 구입처: 웰가 / 제니코식품 / 조종화학

오렌지 스트림

오렌지 필.

* 구입처: 베이크플러스 / 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

올리브 오일

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

유화제

S.P과 부른다. 물과 기름처럼 잘 섞이지 않는 재료에 사용하면 분리되지 않고 장시간 그 상태를 유지한다.

젤라틴 (판젤라틴)

응고제. 동물의 뼈나 가죽에서 추출한 단백질로 물에 담구 흡수·팽윤시켜 이용한다. 물의 흡수량은 젤라틴 중량의 5배이므로 충분한 양의 물에 불린 후 중탕으로 녹이거나 직접 넣어 사용한다. 판젤라틴 1장의 무게는 약 2g이다.

* 구입처: 제원인터내셔널

주석산

당액을 조일 때 결정화를 막기 위해 첨가하는 산. 청량음료, 과즙, 젤리, 잼, 캔디 등에 산미료로서 이용되고 베이킹파우더의 원재료로 이용된다

카시스

베리 중에서 범의귀과에 속하는 구즈베리류. 구즈베리류 중 카시스는 가시가 없는 커런트의 하나로 열

매의 색에 의해 블랙 커런트라고도 한다. 비타민C 함유량이 높아 신맛이 강하며 젤리, 잼, 주스, 시럽의 형태로 양과자에 이용한다.

* 구입처 : 구르메F&B코리아 / 베이크플러스 / 제원인터내쇼날 / 한국하인즈

카카오 버터

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

* 구입처 : 제원인터내쇼날

커스타드 크림 믹스

물 또는 우유를 섞어 사용하는 커스타드 크림.

* 구입처 : 베이크플러스 / 선인 / 유니온무역상사 / 제니코식품 / 제원인터내쇼날

코코넛

야자나무의 열매 껍질 속에 흰 배유를 추출해 분쇄, 건조시킨 것. 설익은 열매에는 아자액이 들어 있는데 담백하면서 단맛이 나고, 잘 익은 것은 단단한 껍질 속에 흰 과육이 채워져 있어 수분이 적다. 과육을 말린 것을 코프라라고 하는데 이것은 거의 지방으로 구성돼 있어 기름(코코넛 오일)을 짜낼 수 있다.

* 구입처 : 선인 / 제원인터내쇼날 / 키미코리아

쿠앵트로

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

* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업

크라프트콘 믹스

7가지 곡류(보리, 호밀, 귀리, 콩, 밀, 해바라기씨, 아마인씨) 등으로 만든 소프트한 제빵 프리믹스.

* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내쇼날

크랜베리

유럽, 북아메리카 양대륙의 극지방 근처에서 자라는 월귤나무속의 야생종인데, 미국에서 품종개량을 통하여 대규모로 재배하고 있다. 열매는 빨간색으로 신맛이 강하며 주스, 소스, 케이크 등에 이용한다. 꽃봉오리의 모양이 학의 머리와 비슷하여 붙여진 이름이다.

* 구입처 : 키미코리아

크림치즈

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

* 구입처 : 삼육상사 / 제니코식품 / 제원인터내쇼날

트리몰린

결정화되지 않은 부드러운 페이스트 상태의 전화당. 노화를 더디게 하는 역할을 하며 보습효과로 제품의

촉촉한 식감을 오래 유지할 수 있다.

* 구입처 : 제원인터내쇼날

T.P.T

탕 프르 탕이라 불리운다. 아몬드 분말과 분당을 1 : 1의 비율로 섞은 가루로 과자 제조시 섞어 사용한다.

프랄리네

아몬드, 헤이즐넛, 피스타치오 등 견과류에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트. 제과점에서는 주로 시판되는 페이스트를 사용한다. 각종 케이크의 크림 맛을 내는 재료로도 쓰이며 각종 초콜릿의 충전물로도 널리 쓰인다.

* 구입처 : 구르메F&B코리아 / 선인 / 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

프랑부아제



프랑부아제(산딸기) 리큐르.

* 구입처 : 동신리큐르

프랑부아제

나무딸기, 라즈베리, 비타민C와 철분이 많이 함유되어 있으며 달콤새콤한 맛이 난다. 생과 또는 가공원료로 이용되고 있으며 통조림, 냉동식품, 잼, 아이스크림 등의 제조와 초콜릿, 요리 등의 첨가물로 널리 사용되고 있다.

* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내쇼날 / 한국하인즈

피스타치오

웃나무과의 교목에서 열리는 열매로 껍질을 벗기면 연두색을 띤다. 특유의 향이 좋아서 페이스트를 만들어 사용하거나 잘게 다져 케이크 위에 데코레이션으로 사용한다.

* 구입처 : 길림양행 / 다림너츠빌 / 키미코리아

허브

라틴어의 '푸른 풀'을 의미하는 Herba에서 출발하며 주로 따뜻한 지방에서 자라고 줄기, 잎, 꽃봉오리 등 부드러운 부분을 이용한다. 사람들의 생활에 도움이 되는 향기가 있는 식물의 총칭을 말하는데 그 성분이 식품이나 음료 속에 보존용 향신료 또는 건



강증진제로서 첨가되는 식물과 식품, 음료 외의 제품에 향수, 화장, 세정의 효과를 기대하여 이용되는 식물의 전부를 허브라고도 한다.

헤이즐넛

개암나무의 열매로 불어로는 노아제트라 부른다. 지방이 많고 특유의 맛이 있어 볶아서 먹는 경우가 많고 제과 원료로 널리 사용되고 있다.

* 구입처 : 길림양행 / 키미코리아

구입처 안내

- 구르메 F&B코리아 : 02)790-1717
- 길림양행 : 02)585-3362
- 다림너츠빌 : 02)455-0817
- 동신리큐르 : 02)561-4704
- 롯데삼강 : 02)2629-0114
- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 비전바이오켄 : 02)539-9150
- 삼육상사 : 02)583-5380
- 선인 : 02)798-6936
- MD푸드코리아 : 02)794-9922
- 웰가 : 031)453-6600
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 유암산업 : 02)565-3415
- 제니코식품 : 02)2635-2671
- 제원인터내쇼날 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02)777-4866
- 쥬빌리 : 02)391-6449
- 키미코리아 : 02)3482-1527
- 한국하인즈 : 02)744-1215