

재료색인

잡지나 서적을 참고하여 재품만들기를 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 독자 여러분의 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: 몽블랑상사 / 베이크플러스 / 선인 / 유니온무역상사 / 제니코식품

계피 가루

시나몬. 중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약재로 사용하기도 하며, 신뜻하고 향기로운 맛이 있어 빵아서 향신료로 사용한다.

그레나딘 시럽



당밀에 석류 과실향을 넣어 만든 빨간색의 시럽. 캅테일에서 가장 많이 사용한다.

* 구입처: 동신리큐르

넛메그

인도네시아가 원산지인 육두과의 상록 활엽 교목의 종자를 건조시켜 만든 향신료.

데코스노우

* 구입처: 제원인터내셔널

드라이이스트

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

* 구입처: 베이크플러스 / 웰가 / 제원인터내셔널

럼

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

* 구입처: 동신리큐르 / 유암산업

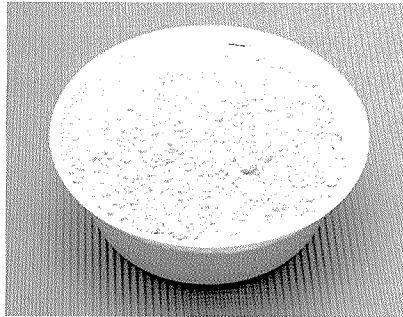
몰타

몰트 시럽을 페이스트화시킨 제품. 건조 몰트 분말,

고품질 식물성 유지 레시틴, 효소가 주성분으로 배합물에 밀가루 기준 1~2%를 사용한다.

* 구입처: 베이크플러스

몰트



맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아통에서 발아시킨 후 건조시켜 볶거나 가루를 만들어 발효 촉진제로 사용한다.

무염 버터

소금을 사용하지 않고 만든 버터. 버터에서 소금은 풍미와 보존성 향상에 영향을 미치는데 짠맛이 거의 필요치 않는 과자에는 무염 버터를 사용하는 것이 좋다.

민트

박하. 독특한 맛과 향으로 음식의 풍격을 한 단계 높여 주는 허브중 하나이다. 시원하고 산뜻한 향을 가지고 있어 과자에 장식하거나 소스 크림에 풍미를 낼 때 이용한다.

바닐라 빈

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

* 구입처: 선인 / 제원인터내셔널

바닐라 오일

가열해야 하는 반죽에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때 사용한다.

베이킹파우더

항성 팽창제. B.P라 표기한다. 중조와 산성제가 화학 반응을 일으켜 이산화탄소를 발생시키고 기포를 만들어 반죽을 부풀린다.

생이스트

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

* 구입처: 웰가 / 제니코식품 / 조흥화학

소다

탄산수소나트륨, 중조라고도 부른다. 소다는 다른 팽창제보다 팽창률이 높은 반면 분해 산물인 탄산나트륨이 알칼리성이기 때문에 반죽의 색을 노랗게 변화시키고 불쾌한 냄새를 풍긴다. 따라서 색이 짙은 과자에 사용하기 알맞고, 밀가루와 함께 체쳐 넣거나 소량의 물에 녹여 사용한다.

쇼트닝

지방 100% 이상인 반고체상태의 가스성 유지. 미국에서 라드의 대용품으로 안정·향상시킨 쇼트닝이 만들어졌다. 비스킷 등에 바삭바삭함을 주는 쇼트닝성과 공기를 포함시키는 크리밍성을 가지고 있다.

아니제트

허브. 스파이스 계열의 리큐르. Anice 향초를 넣어 만든 제제주로 프랑스산 아니제트가 유명하다.

아몬드 분말

* 구입처: 길림양행 / 대한제당 / 삼목상사 / 제원인터내셔널

에스프레소

곱게 간 원두 가루에 뜨거운 김을 쐬어 진하게 만든 커피.

오렌지 마멀레이드

오렌지 껍질을 설탕에 조리 만든 쓴맛 나는 잼의 일종.

오렌지필

설탕 졸임한 오렌지 껍질.

* 구입처: 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

올리브 오일

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

* 구입처: 삼목상사

이스트푸드

제빵 개량제. 이스트의 발효를 촉진시키고 빵 반죽과 빵의 질을 개량하는 약제.

전분

녹말. 옥수수 전분은 콘스타치라고 한다. 커스타드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크에 사용하면 가벼운 케이크가 된다. 그 밖의 반죽에 덧가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는데도 사용된다.

* 구입처: 대한제당

젤라틴 (판젤라틴)

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

* 구입처: 제원인터내셔널

주석산

당액을 조릴 때 결정화를 막기 위해 첨가하는 산. 청량음료, 과즙, 젤리, 잼, 캔디 등에 산미료로서 이용되고 베이킹 파우더의 원재료로 이용된다.

카더몬

생강과의 식물. 암갈색의 작은 종자가 자극성 향을 갖고 있어 향신료로 이용된다. 네덜란드풍의 빵류, 젤리, 푸딩, 케이크 등에 이용하며 커피향과도 잘 어울린다.

캐러웨이



Caraway. 미나리과(科)의 한두해살이 풀. 유럽과 서아시아가 원산지이고 전세계 온대 지방에 널리 퍼져 있다. 뿌리는 굵고, 줄기는 높이가 50cm에 달한다. 어린 순과 익은 먹을 수 있어 샐러드, 차 등에 이용되며 씨는 특수한 향기가 있어 차, 구이, 고기, 야채, 퀴멜술 등의 맛을 내는 향신료로 사용된다.

* 구입처: 유암산업

케이크 크림

스펀지를 체에 갈아 놓은 것으로 주로 사용하고 남은 스펀지를 사용한다.

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 / 제원인터내셔널

크라프트콘

보리, 호밀, 귀리, 콩, 밀, 아마인씨 등 7가지 곡류가 첨가된 빵 믹스. 곡물의 은은한 향과 고소한 맛이 뛰어나며 잼크 바게트, 건강빵, 샌드위치 식빵 등에 넣는다.

* 구입처: 베이크플러스 / 제원인터내셔널

크림치즈

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

* 구입처: 삼목상사 / 제니코식품 / 제원인터내셔널

키르슈

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효, 증류시켜 만든 브랜드.

* 구입처: 동신리큐르

파마산 치즈

이탈리아 파르마시가 원산인 치즈로 지름 30~45cm, 높이 15~25cm, 무게 15~35kg의 원통형이며 숙성 기간은 3~4년이다. 망치로 두드려서 나는 소리로 성숙도를 알아볼 정도로 단단하며 지방이 적고 소금기가 많다. 조미료용 치즈로서는 가장 좋으며 분말 치즈로 만들어 사용한다.

파프리카 분말

고추의 일종으로 만든 향신료. 헝가리에서 많이 재배되고 있으므로 헝가리 고추라고도 부른다. 비타민 A, C가 많이 함유되어 있으며 독특하고 싱그러운 향이 특징이다.

펙틴

과일이나 야채의 식물세포 사이에 존재하는 당으로 시큼하거나 잘 익은 과일에 많다. 일정량의 설탕과 산이 있으면 굳기 때문에 잼이나, 차가운 디저트, 무스 제품 등을 만들 때 사용한다.

* 구입처: 원우테크

프랑부아즈

나무딸기, 라즈베리. 비타민 C와 철분이 많이 함유되어 있으며 달콤새콤한 맛이 난다. 생과 또는 가공 원료로 이용되고 있으며 통조림, 냉동식품, 잼, 아이

스크림 등의 제조와 초콜릿, 요리 등의 첨가물로 널리 사용되고 있다.

* 구입처: 제원인터내셔널

피스타치오



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

헤이즐넛

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

구입처 안내

- 길림양행 : 02) 585-3362
- 대한제당 : 02) 410-6164
- 동신리큐르 : 02) 561-4704
- 몽블랑상사 : 02) 412-9268
- 베이크플러스 : 02) 567-7015
- 삼목상사 : 02) 583-5380
- 선인 : 02) 798-6936
- 원우테크 : 041) 562-2321
- 웰가 : 031) 453-6600
- 유니온무역상사 : 02) 554-3293
- 유암산업 : 02) 565-3415
- 제니코식품 : 02) 2635-2671
- 제원인터내셔널 : 02) 998-5858
- 조흥화학 : 02) 777-4866