

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 : 몽블랑상사 / 베이크플러스 / 선인 / 유니온무역상사

건조 양파

양파를 냉동 또는 일반 건조시킨 것으로 빵반죽에 넣어 사용하거나 토핑용으로 사용하기도 한다.

* 구입처 : 베이크플러스

그랑마르니에



오렌지 큐라소의 대표적인 상품명. 꼬냑에 오렌지 껍질을 담가 만든다.

* 구입처 : 동신리큐르

나파주(광택제)

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

* 구입처 : 베이크플러스 / 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

드라이이스트

활성 건조 효모. 생이스트를 건조시킨 것으로 수분 함량이 적어 저장성이 높다. 프랑스빵과 같이 저배합의 빵에 자주 사용된다. 사용량은 생이스트의 40~50% 정도이다.

* 구입처 : 삼립웰가 / 제원인터내셔널

럼

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

* 구입처 : 동신리큐르

마라스키노

Maraschino. 유고의 달마티아(Dalmatia)지역에서 재배되는 마라스카(Marasca)체리로 만든 달콤한 리큐르.

* 구입처 : 동신리큐르

몰트



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

* 구입처 : 베이크플러스

바닐라 빈(바닐라 스틱)

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

* 구입처 : 제원인터내셔널

베이킹 파우더

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

사워 체리

* 구입처 : 제원인터내셔널

사워 크림

생크림에 젖산균을 더해 젖산 발효시킨 것. 신맛이 있고 무스, 바바루아 등의 냉과와 각종

생과자에 사용한다.

* 구입처 : MD푸드코리아

산딸기 튀레

산딸기를 익혀 부드럽게 한 뒤 믹서에 갈고 체에 걸러낸 것.

* 구입처 : 제원인터내셔널

생이스트

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

* 구입처 : 삼립웰가 / 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.

슬라이스 아몬드

* 구입처 : 길림양행 / 대한제당 / 삼립웰가

애플리코트 풍당

* 구입처 : 제원인터내셔널

오레가노

Oregano. 유럽에서 아시아 동부에 걸쳐 자생하며 마조람이라고도 부른다. 꽃이 피는 시기에 수확하여 건조시켜 보존하는데 잎을 말린 것을 향신료로 쓴다. 독특한 향과 맵고 씹쓸한 맛은 토마토와 잘 어울리므로 토마토를 이용한 이탈리아 요리, 특히 피자에는 빼놓을 수 없는 향신료이다.

* 구입처 : 브레드가든

오렌지 제스트

오렌지의 겉껍질. 껍질 부분은 향이 짙어 가늘게 자르고 잘게 다져서 소스, 크림류, 젤리, 케이크류, 앙트르메 등에 향료로 쓰인다.

올리브 오일



올리브 과실을 압착하여 채유한 기름. 샐러드 드레싱, 피자 반죽이나 소스에 사용하면 풍미가 좋아진다.

* 구입처 : 삼목상사

우박설탕

쌀알 크기보다 작은 크기의 흰색 설탕으로 반죽에 토평해 구워내도 타거나 녹지 않아 주로 토평용으로 사용한다.

* 구입처 : 베이크플러스

이스트푸드

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

이탈리안 머랭

흰자를 거품내면서 115°C까지 끓인 시럽을 부워 만든 제품.

인스턴트 이스트

발효력이 생이스트에 비해 우수하며 반죽에 대한 안정성이 뛰어나 생이스트의 1/2~1/3 정도 사용한다. 밀가루에 넣어 사용하므로 간편하다.

* 구입처 : 베이크플러스 / 선인 / 제니코 / 제원인터내셔널 / 조흥화학

젤라틴 (판젤라틴)

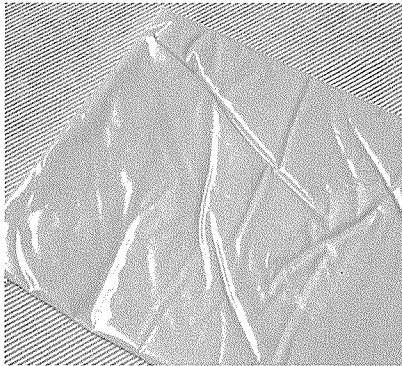
응고제. 동물의 뼈나 가죽에서 추출한 단백질로 물에 담귀 흡수·팽윤시켜 이용한다. 물의 흡수량은 젤라틴 중량의 5배이므로 충분한 양의 물에 불린 후 중탕으로 녹이거나 직접 넣어 사용한다. 판젤라틴 1장의 무게는 약 2g이다.

* 구입처 : 제원인터내셔널

초콜릿 코포

얇게 깎은 초콜릿. 주로 케이크 위에 뿌려 장식용으로 사용한다.

치즈 롤링 시트



페이스트리 등에 사용되는 롤링용 치즈 시트. 가로 26cm, 세로 35cm의 밀어퍼진 상태로 접기형 파이를 밀어낼 때 사용하면 외관상으로 보기 좋고 풍미도 뛰어나다. 치즈 외에도 밀크, 초코, 커피가 있다.

* 구입처 : 조흥화학

케이크 크림

스펀지를 체에 갈아 놓은 것으로 주로 사용하고 남은 스펀지를 사용한다.

크라프트콘 믹스

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

* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내셔널

크로칸트



설탕에 물을 부어 125°C까지 끓인 후 통아몬드, 찹쌀 등을 넣고 볶아 샐러드 기름을 바른 작업대 위에서 굳히고 부셔 체에 거른 것.

* 구입처 : 베이크플러스 / 선인 / 제원인터내셔널

트리몰린

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

효과로 제품의 촉촉한 식감을 오래 유지할 수 있다.

* 구입처 : 제원인터내셔널

트리플색

오렌지를 원료로 하여 만든 리큐르.

* 구입처 : 동신리큐르

파르메산 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.

플럼

서양 자두.

피스타치오

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

구입처 안내

- 길림양행 : 02)585-3362
- 대한제당 : 02)410-6164
- 동신리큐르 : 02)561-4704
- 몽블랑상사 : 02)412-9268
- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 브레드가든 : 02)594-3374
- 삼립월가 : 031)453-6600
- 삼목상사 : 02)583-5380
- 선인 : 02)798-6936
- MD푸드코리아 : 02)794-9922
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 제니코식품 : 02)2635-2671
- 제원인터내셔널 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02)777-4866