

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.

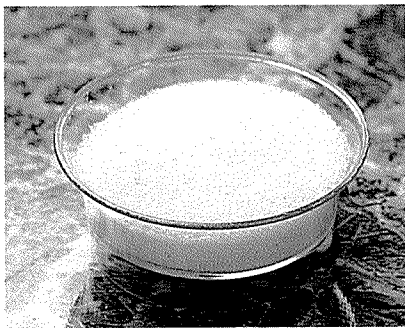
* 구입처 : 몽블랑상사 / 베이크플러스 / 선인 / 유니온무역상사

골드 소프틴

해바라기유를 주재료로 사용한 특수 유화유지로 신선도가 높고 휘핑시간을 1/3로 단축할 수 있다.

* 구입처 : 베이크플러스

구연산



천연의 감귤 과즙에 많이 함유되어 있고, 설탕, 당질, 녹말, 포도당의 발효에 의해 얻어지는 물질로 강한 신맛을 내는 무색 투명한 입자이다. 일반적으로 음료수나 과일 관련 가공식품을 만드는 데 첨가물로 쓰인다.

* 구입처 : 대한제당

나파주(광택제)

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

* 구입처 : 베이크플러스 / 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

넛메그

인도네시아가 원산지인 육두과의 상록 활엽 교목의 종자를 건조시켜 만든 향신료.

다크 스위트 체리

* 구입처 : 제원인터내셔널

럼주

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

* 구입처 : 동신리큐르

로마지팬

아몬드 2에 설탕 1의 비율로 만든 반죽. 로마세라고도 한다.

* 구입처 : 제원인터내셔널

롤치즈

* 구입처 : 서울우유

마지팬

설탕과 아몬드를 갈아 만든 페이스트. 굵은 과자에 사용하는 마지팬은 아몬드와 설탕의 비율을 1 : 1로, 세공용일 경우 설탕량을 늘려 1 : 2로 사용한다.

* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

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, 달백하고 고소한 맛으로 고급과자, 초콜릿의 센터 등에 쓰인다.

몰트

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

* 구입처 : 베이크플러스

바닐라빈 (바닐라 스틱)

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

* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

바닐라 에센스

바닐린을 물 또는 알콜에 녹인 액체. 바닐라 빈보다 풍미는 떨어지지만 대량 생산용 제품에 주로 쓰인다. 크림 등 열처리를 하지 않는 제품에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때 사용한다.

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 둥글고 1개가 1~1.5g이다. 겉에 흰가루가 묻어 있으며 달고 신맛이 있기 때문에 날것으로 먹기도 하고 잼·주스·통조림, 파이 등에 이용된다.

* 구입처 : 키미코리아

사워 크림

생크림에 젖산균을 더해 젓산 발효시킨 것. 생크림보다 걸쭉하고 신맛이 나며 무스, 바바루아 등의 냉과와 각종 생과자에 사용한다.

* 구입처 : MD푸드코리아

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.

아니스

Anise. 중동이 원산지인 1년초로 허브의 한 종류이다. 갈색의 작은 씨는 달콤하고 상쾌한 풍미를 갖고 있어 허브 중에서도 이용가치가 높다. 요리의 향신료로 디저트, 케이크, 과자, 빵, 비스킷, 캔디, 카레 등에 사용한다.

오렌지 제스트

오렌지의 겉껍질. 껍질 부분은 향이 짙어 가늘게 자르고 잘게 다져서 소스, 크림류, 젤리, 케이크류, 앙트르메 등에 향료로 쓰고 색을 낼 때 사용한다.

오렌지 플라워 티



오렌지 플라워, 레몬 그라스, 오렌지 향 등이 첨가된 차임.

* 구입처 : 허브라

정향

Clove. 정향나무의 꽃봉오리를 따서 말린 것으로 백리향으로도 불리운다. 꽃이 피면 향이 날아가므로 꽃이 피기 전에 따서 햇빛에 말려 사용한다. 박하 같은 맛에 자극적인 감미향이 있는 향신료로 소시지, 쿠키, 과일파이 등에 이용하며 서양요리와 중국 요리에서 주로 쓰인다.

젤라틴 (판젤라틴)

응고제. 동물의 뼈나 가죽에서 추출한 단백질로 물에 담겨 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

체스트넛 페이스트

* 구입처 : 제원인터내셔널

카라긴

Carrageen. 진뿔밭의 일종인 식용 해초(홍조류)로부터 추출한 복합 다당류(多糖類). 식품의 겔화제, 약품·화장품의 유화제나 안정제 등으로 쓰인다. 물과 반응하여 젤리를 만드는 힘이 강하고 낮은 온도에서도 투명한 젤리가 된다. 녹는점은 한천보다 낮은 80°C이고, 1~2분 정도면 녹는다.

* 구입처 : 협신상사

카카오 버터

초콜릿의 원료인 카카오 빈에서 추출한 지방 성분으로 초콜릿 특성을 결정하는 역할을 한다. 녹는점은 32~35°C, 응고점은 26°C로 입안에서는 잘 녹지만 실온에서는 잘 녹지 않아 주로 분사용 초콜릿에 함께 넣어 분사한다.

* 구입처 : 제원인터내셔널

칼바도스

사과를 원재료로 해서 만든 브랜드.

코코넛

야자나무의 열매 껍질 속에 흰 배유를 추출해 분쇄, 건조시킨 것. 설익은 열매에는 야자액이 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

쿠앵트로

오렌지 잎을 주재료로 만든 맑고 투명한 프랑수안

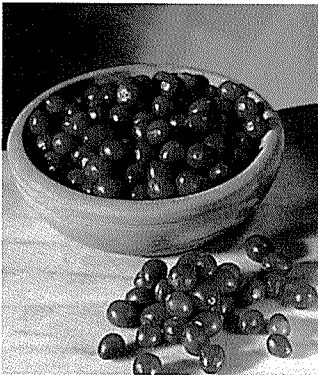
술. 은은한 향과 부드러운 맛이 어우러진 반면 알코올 도수는 40도이다.

* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업

큐라소

베네수엘라 서북지방 큐라소섬이 원산인 오렌지 리큐르. 오렌지 껍질을 추출하여 제조한 것으로 White, Orange, Green, Red, Blue 등이 있다. 주정도수는 30~37% 정도로 색에 따라 다르며, 이중 화이트 큐라소는 트리플색의 대용주이기도 하다.

크랜베리



Cranberry. 유럽, 북아메리카 양대륙의 극지방 근처에서 자라는 월굴나무속의 야생종인데, 미국에서 품종개량을 통해 대규모로 재배하고 있다. 열매는 빨간색으로 신맛이 강하며 주스, 소스, 케이크 등에 이용한다. 요로 감염증의 예방효과가 있는 것으로 알려져 있어 기능성식품 소재로 사용되고 있기도 하다.

* 구입처 : 키미코리아

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

트리몰린

결정화되지 않은 부드러운 페이스트 상태의 전화당. 노화를 더디게 하는 역할을 하며 보습효과로 제품의 촉촉한 식감을 오래 유지할 수 있다.

* 구입처 : 제원인터내셔널

트리플색

오렌지를 원료로 하여 만든 리큐르.

* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업

T.P.T

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

펙틴

차가운 디저트나 무스 제품 등을 만들 때 사용하는 식물성 겔화제.

* 구입처 : 원우테크

프랄리네

아몬드, 헤이즐넛, 피스타치오 등 견과류에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트. 제과점에서는 주로 시판되는 페이스트를 사용한다.

* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

프랑부아즈 푸레

나무 딸기, 라즈베리를 익혀 부드럽게 한 뒤 믹서에 갈고 체에 걸러낸 것.

* 구입처 : 제원인터내셔널

피스타치오

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

구입처 안내

- 대한제당 : (02) 410-6164
- 동신리큐르 : (02) 561-4704
- 몽블랑상사 : (02) 412-9268
- 베이커피러스 : (02) 567-7015
- 삼목상사 : (02) 538-5380
- 서울우유 : (02) 490-8151
- 선인 : (02) 798-6936
- MD푸드코리아 : (02) 794-9922
- 유니온무역상사 : (02) 554-3293
- 유암산업 : (02) 565-3415
- 원우테크 : (041) 562-2321
- 제니코식품 : (02) 2635-2671
- 제원인터내셔널 : (02) 998-5858
- 키미코리아 : (02) 3482-1526
- 허브라 : (02) 802-2468
- 협신상사 : (02) 445-4498