

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 당에 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: 통밀량상사 / 베이크플러스 / 선인 / 유니온무역상사

그람마르니에

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

* 구입처: 동신리큐르

깔루아

멕시코산 술의 일종으로 알콜 26.5%인 커피 리큐르.

* 구입처: 동신리큐르

나파주(광택제)

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

* 구입처: 유니온무역상사 / 베이크플러스 / 제원인터내쇼날

누가

구운 아몬드나 피스타치오 등의 너트에 설탕이나 꿀을 넣고 만든 당과. 화이트 누가는 달걀 흰자, 브라운 누가는 설탕을 캐러멜화 해 넣는다.

드라이이스트

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

* 구입처: 삼립웰가 / 제원인터내쇼날

럼

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

* 구입처: 동신리큐르

레몬 제스트

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

미로와

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

* 구입처: 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

바닐라 빈(바닐라 스틱)

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

* 구입처: 제원인터내쇼날

바닐라 오일

가열해야 하는 반죽에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때 사용한다.

바카디

사탕수수로 빻어 만든 럼의 일종으로 알콜 도수가 40도이다. * 구입처: 동신리큐르

베이킹파우더

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

분당

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

브랜드

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

* 구입처: 동신리큐르

비터 초콜릿

초콜릿을 만드는 과정에서 설탕을 더하지 않은 상태의 카카오 매스를 가리키는 말로, 달지 않으면서 초콜릿색과 풍미를 내는 제품을 만

들 때 사용한다.

* 구입처: 서울하인즈 / 선인 / 제원인터내쇼날

사워 체리 * 구입처: 제원인터내쇼날

사워 크림

생크림에 젖산균을 더해 젖산 발효시킨 것. 생크림보다 걸쭉하고 신맛이 나며 무스, 바바루아 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: 삼립웰가 / 제니코식품 / 조흥화학

쇼트닝

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

슬라이스 아몬드

* 구입처: 길림양행 / 대한제당 / 삼립웰가

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.

아몬드 분말

* 구입처: 길림양행 / 삼목상사 / 제원인터내쇼날

양배 워레 * 구입처: 제원인터내쇼날

오렌지필

설탕 졸임한 오렌지 껍질.

* 구입처: 제원인터내쇼날

유화제

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

이탈리안 머랭

흰자를 거품내면서 115°C까지 끓인 시럽을 부워 만든 제품.

잔두아

볶은 아몬드에 설탕을 더해 롤러로 갈고 녹인 초콜릿을 더해 페이스트 상태로 만든 것.

* 구입처 : 선인

젤라틴 (판젤라틴)

응고제. 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

주석산

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

중력분

글루텐 양이 강력분보다 적고 박력분보다 많은 밀가루. 식빵 제조에는 적합하지 않으나 파자빵이나 프랑스빵에는 알맞다.

초콜릿 페이스트 * 구입처 : 선인

카카오 매스

카카오 페이스트, 카카오빈을 페이스트 상태로 만든 초콜릿의 원료. 각종 앙트르메, 크림, 풍당 등에 단맛없이 초콜릿의 풍미만을 내거나 초콜릿 자체의 쓴맛과 색을 강조하고 싶을 때 사용한다.

* 구입처 : 제원인터내셔널

카카오 버터

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

* 구입처 : 제원인터내셔널

커스타드 크림 믹스

물 또는 우유를 섞어 사용하는 커스타드 크림.

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

케이크 크림

스펀지를 체에 갈아 놓은 것으로 주로 사용하고 남은 스펀지를 사용한다.

코코아

초콜릿의 원료인 카카오빈을 볶아 빻은 뒤 카

카오 버터를 빼 나머지를 가루로 만든 것. 코코아는 지방분을 제거했기 때문에 물에 잘 녹는다.

콘스타치

옥수수 전분. 옥수수 가루를 아주 곱게 간 것.

쿠앵트로

오렌지 잎을 주재료로 만든 맑고 투명한 프랑스산 술. 은은한 향과 부드러운 맛이 어우러진 반면 알코올 도수는 40도이다.

* 구입처 : 동신리큐르

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

크림치즈

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

* 구입처 : 삼목상사 / 제니코식품 / 제원인터내셔널

키르슈

체리의 독일어명. 잘 익은 체리의 과즙을 발효, 증류시켜 만든 브랜디.

* 구입처 : 동신리큐르

트리몰린

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

* 구입처 : 제원인터내셔널

T.P.T

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

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

프랄리네

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

* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

프랑부아즈 푸레 (라즈베리 푸레)

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

* 구입처 : 제원인터내셔널

프로렌틴 믹스

꿀, 생크림 등을 분말화시켜 아몬드와 섞어 뿌려서 굽는 믹스.

* 구입처 : 베이크플러스

피스타치오

웃나과과의 과목에서 열리는 열매로 껍질을 벗기면 연두색을 띤다. 소금물에 데쳐 사용하면 더욱 진한 연두색을 유지할 수 있다.

한천

우뭇가사리 등의 해조 줄기에서 정제, 건조한 것으로 부분적으로 물에 녹으며 팽윤하여 묵 같은 상태가 된다. 젤리, 양갱 등을 만드는 데 사용.

헤이즐넛 믹스

토스트된 헤이즐넛에 캐러멜을 입혀 갈아 놓은 것으로 물과 섞어 토핑용, 필링용 등으로 사용한다.

* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내셔널

구입처 안내

- 길림양행 : 02)585-3362
- 대한제당 : 02)410-6164
- 동신리큐르 : 02)561-4704
- 몽블랑상사 : 02)412-9268
- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 삼립웰가 : 031)453-6600
- 삼목상사 : 02)583-5380
- 서울하인즈 : 02)744-1215
- 선인 : 02)798-6936
- MD푸드코리아 : 02)794-9922
- 원우테크 : 041)562-2321
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 제니코식품 : 02)2635-2671
- 제원인터내셔널 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02)777-4866