

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: 동블랑상사 / 베이크플러스 / 선인 / 유니온무역상사

그람마르니에

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

* 구입처: 동신리큐르

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: 강림유통 / 제원인터내셔널

럼

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

* 구입처: 동신리큐르 / 유양산업

망고 푸레

망고를 익혀 부드럽게 한 뒤 믹서에 갈고 체에 걸러낸 것.

* 구입처: 제원인터내셔널

무염 버터

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

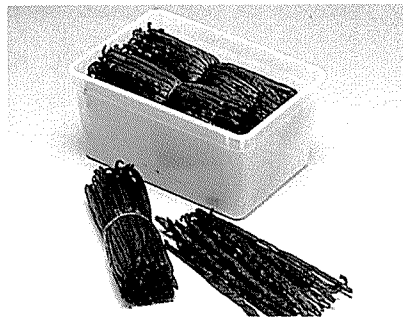
미로와

'거울'이라는 의미의 이 제품은 양과자 마무리에 사용하는 광택제로 물을 넣어 끓이지 않고 바로

사용할 수 있다.

* 구입처: 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

바닐라 빈(바닐라 스틱)



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

* 구입처: 선인 / 제원인터내셔널

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.

브라운 슈거

갈색 설탕. 과당 비율이 백설탕보다 낮다. 회분 등이 소량 함유되어 특유의 풍미와 단맛을 지니고 있기 때문에 강한 단맛, 감칠맛을 낼 때 사용한다.

브랜디

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

* 구입처: 동신리큐르

블루베리 필링

* 구입처: 대한제당 / 베이크플러스 / 제니코

사워크림

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

* 구입처: MD푸드코리아

상백당

수분이 0.8% 정도 함유되어 있는 설탕. 부드러우며 결합 입자가 작고 수분과 환원당이 많아 단맛이 조금 강하다.

생이스트

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

* 구입처: 웰가 / 제니코식품 / 조흥화학

슬라이스 아몬드

* 구입처: 길림양행 / 대한제당 / 웰가

애플리코트 풍당

* 구입처: 제원인터내셔널

얼그레이

Earl Grey. 베르가모트라는 과일즙을 첫잎에 섞은 차. 중국이 산지인 얼그레이는 19세기 초 중국에 부임했던 영국의 그레이 백작이 즐겨 마셔 그의 이름을 딴 것이다. 감귤류의 껍질에서 추출한 오일이 첨가되었고 배와 박하 향기가 난다. 진한 오렌지 색이며 한약재로 사용되기도 한다.

* 구입처: 브레드가든

오렌지필

설탕 졸임한 오렌지 껍질.

* 구입처: 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

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.

인스턴트 이스트

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

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

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

채종유

채소의 씨로 짜낸 기름. 특히 유채씨로부터 착유, 정제하여 만든 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다. 열, 산화안정성이 우수하고 소화 흡수가 잘 되는 고급 식용유이다.

* 구입처 : 한국하인즈

초콜릿 코포

얇게 깎은 초콜릿. 주로 케이크 위에 뿌려 장식용으로 사용한다.

카카오 버터

카카오빈에서 뽑아 낸 지방분으로 초콜릿의 특성을 결정하는 역할을 한다. 녹는점이 32~35°C이며 응고점은 26°C이기 때문에 입안에서는 잘 녹지만 실온에서는 잘 녹지 않는다. 주로 분사용 초콜릿에 함께 넣어 분사한다.

* 구입처 : 제원인터내셔널

커스타드 크림 믹스

물 또는 우유를 섞어 사용하는 커스타드 크림.

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

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 이것

은 거의 지방으로 구성돼 있어 기름(코코넛 오일)을 짜낼 수 있다.

* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

쿠앵트로

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

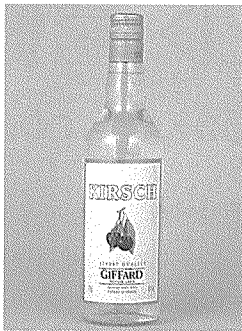
* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업

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

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.

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 : 선인 / 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

프로렉스

프로렌틴 제조용 프리믹스.

* 구입처 : 유니온무역상사

프로렌틴

꿀, 생크림 등을 분말화시켜 아몬드와 섞어 뿌려서 굽는 믹스.

* 구입처 : 베이크플러스

피스타치오

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

피칸

원산지가 미국인 호두과의 견과로 표면이 매끄러우며 딱딱한 껍질에 싸여 있다. 호두에 비해 쓴 맛이 적고 긴 타원 모양을 하고 있다. 과자에 쓸 때는 껍질을 벗겨 다이스 형태로 잘라 사용한다.

헤이즐넛

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

구입처 안내

- 강림유통 : 02)3431-4197
- 길림양행 : 02)585-3362
- 대한제당 : 02)410-6164
- 동신리큐르 : 02)561-4704
- 몽블랑상사 : 02)412-9268
- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 브레드가든 : 02)594-3374
- 삼목상사 : 02)538-5380
- 선인 : 02)798-6936
- MD푸드코리아 : 02)794-9922
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 유암산업 : 02)565-3415
- 웰가 : 031)453-6600
- 제니코식품 : 02)2635-2671
- 제원인터내셔널 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02)777-4866
- 한국하인즈 : 02)744-1215