

## 재료 색인

잡지나 서적을 참고하여 제품 만들기를 시도했던 사람이라면 누구나 한번쯤 배합표에 적혀있는 재료나 구입처를 잘 몰라서 포기했던 경우가 종종 있다. 본지는 '재료색인' 지면을 마련하여 그달에 소개되었던 재료 중 생소하거나 특이한 재료들에 대한 간단한 설명과 구입처 안내를 통해 독자들의 편의를 돕고 있다.

### 구연산

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

\* 구입처 : 대한제당

### 그라뉴당

순도가 높은 설탕으로 결정의 크기는 0.25~1.55mm이다. 맑은 광택이 있고 잘 녹으며, 맛이 깨끗해 일본에서 제과재료로 널리 사용되고 있다. 현재 국내에서는 판매되지 않는다.

### 그랑마니에르

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

\* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업 / 큐티스

### 내츄라비스

밀가루와 물이 주재료인 불활성 이스트로 공기중의 이스트와 접촉시켜 장기간 발효시켜 만든 것. 이탈리아에서 단과자빵을 만들때 사용하는 재료.

\* 구입처 : 베이크플러스

### 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, 담백하고 고소한 맛으로 고급과자, 초콜릿의 센터 등에 쓰인다.

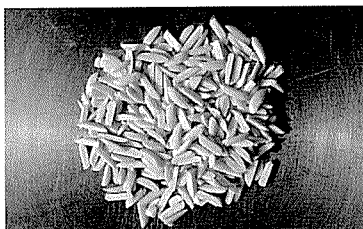
\* 구입처 : 길림양행 / 다림너츠빌 / 키미코리아

### 몰트

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아통에서 발아시킨 것. 발아에 의해 아밀라아제가 많이 함유되기 때문에 곡류 속의 녹말이 당화하여 발효가 쉬워진다.

\* 구입처 : 베이크플러스 / 선인

### 슬리버(Sliver) 아몬드



\* 구입처 : 나라통상 / 다림너츠빌

### 오렌지 콩상트레(농축 오렌지)

천연 오렌지를 페이스트화 하여 만든 농축 오렌지.

\* 구입처 : 유니온무역상사

### 우박설탕

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

\* 구입처 : 베이크플러스

### 주석산

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

### 카카오 매스



카카오 페이스트. 카카오 빈을 페이스트 상태로 만든 초콜릿의 원료. 각종 앙트르메, 크림, 풍당 등에 단맛 없이 초콜릿의 풍미만을 내거나 초콜릿 자체의 쓴 맛과 색을 강조하고 싶을 때 사용한다.

\* 구입처 : 삼선식품 / 제원인터내셔널

### 카카오 버터

카카오 빈에서 뽑아 낸 지방분으로 초콜릿의 특성을 결정하는 역할을 한다. 주로 분사용으로 초콜릿과 함께 사용한다.

\* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

### 커런트

붉은 커런트와 검은 커런트 모두 즙이 많고 신맛이 강해 유럽에서는 잼이나 주스 또는 젤리를 만들어 먹는다. 또한 검은 커런트는 발효시키기도 하며, 약용정제로 만들기도 한다. 커런트에는 비타민C가 특히 많이 들어 있고 칼슘·인·철 등도 많이 함유되어 있다.

\* 구입처 : 구르메F&B코리아 / 베이크플러스 / 선인 / 제원인터내셔널

### 쿠앵트로

프랑스의 쿠앵트로사가 만든 오렌지색. 은은한 향과 부드러운 맛이 어우러진 반면 알코올 도수는 40도이다.

\* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업 / 큐티스

### 트리몰린(전화당)

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

\* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내셔널

### 파네토네향 \* 구입처 : 베이크플러스

### 펙틴

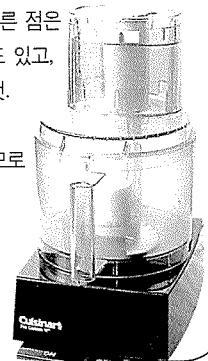
차가운 디저트나 무스 제품 등을 만들 때 사용하는 겔화제.

\* 구입처 : 원우테크

### 아이두면 요긴한 도구 한가지

#### 푸드 프로세서(Food Processor)

주기능은 야채, 고기, 과일 등을 다지는 것이지만, 도우(dough) 반죽이나 푸레(purée), 드레싱을 만들 때도 요긴하게 쓰이는 기구이다. 물기가 없는 재료를 곱게 다질 수는 있지만 아주 적은 양을 갈기는 어렵다. 블렌더와 다른 점은 마른 재료를 갈 수도 있고, 빵 반죽도 가능한 것. 버터를 순간적으로 밀가루와 혼합시키므로 반죽을 질척거리지 않게 만들어 준다.



#### 구입처 안내

- 구르메F&B코리아 : (02) 790-1717
- 길림양행 : (02) 585-3362
- 나라통상 : (02) 561-2057
- 다림너츠빌 : (02) 455-0817
- 대한제당 : (02) 410-6164
- 동신리큐르 : (02) 561-4704
- 베이크플러스 : (02) 567-7015
- 삼선식품 : (02) 406-4070
- 선인 : (02) 798-6936
- 원우테크 : (041) 562-2321
- 유니온무역상사 : (02) 554-3293
- 유암산업 : (02) 565-3415
- 제원인터내셔널 : (02) 998-5858
- 큐티스 : (02) 409-8309
- 키미코리아 : (02) 3482-1527