

## 재료색인

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 낸다. 무색 투명의 입자로 시트르산이라고도 불리며, 일반적으로 음료수나 과일 관련 가공식품을 만드는데 첨가물로 쓰인다.

\* 구입처 : 대한제당 / 선인

### 그라뉴당

크기는 정백당과 비슷하나 정백당에 비해 순도가 높은 설탕. 맑은 광택이 있고 녹기 쉬운 성질을 갖고 있다. 일본에서는 양과자 전반에 제과재료로 널리 사용되고 있는 반면, 국내에서는 대량 수요가 있는 음료 시장에만 공급되고 있다.

### 글루코오스

포도당. 감미도가 설탕의 75%. 빵의 촉감과 결을 부드럽게 하고 오랫동안 촉촉함을 유지시킨다. 또한 빵의 유연성과 탄력성을 높여주기 때문에 제빵시에 자주 사용되는 당류이다.

### 말리브

무색에 코코넛 향이 좋은 화이트 럼.

\* 구입처 : 아이디코리아

### 바닐라 오일

가열해야 하는 반죽에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때 사용한다.

### 사워 크림

생크림에 젖산균을 더해 젖산 발효시킨 것. 생크림 보다 걸쭉하고 신맛이 나며 무스, 바바루아 등의 냉과와 각종 생과자에 사용한다.

\* 구입처 : MD푸드코리아

### 안정제

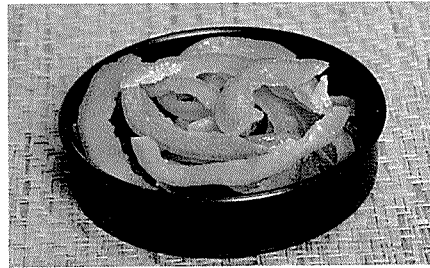
\* 구입처 : 베이크플러스 / 선인

### 안젤리카

유럽 알프스 지방이 원산지인 허브의 한 종류. 꽃은 녹색을 띤 흰색이며 작은 꽃이 모여서 핀다. 식물 전체에 독특한 향기가 나는 성분이 있으며, 뿌리는 여성들의 진정제·강장제로 사용하고 술의 향료로도 쓰인

다. 연한 줄기와 잎자루는 잘라서 케이크 장식용으로 사용하는데, 일본에서는 이것의 대용품으로 설탕에 절인 머위의 잎자루를 사용하기도 한다.

### 오렌지필



설탕으로 졸인 오렌지 껍질. 잘게 썰어서 케이크 반죽이나 충전물로 다양하게 사용한다. 밀봉을 잘 해서 냉장고 등 온도가 낮고 빛이 들지 않는 곳에 보관해야 한다.

\* 구입처 : 베이크플러스 / 유니온무역상사 / 제원인터네셔널

### 오미자

목련과의 낙엽 덩굴식물. 열매는 장과(漿果)로 거의 등글고 이삭 모양으로 여러 개가 달린다. 8~9월에 홍색으로 익으며 1~2개의 홍갈색 종자가 들어 있다. 열매에 신맛, 단맛, 쓴맛, 짠맛, 매운맛의 다섯가지 맛이 섞여 있어 오미자라 부르며 약용한다.

### 정향(클로브)

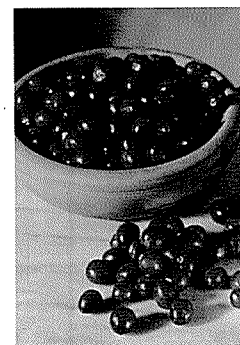
향신료 중 꽃봉오리를 사용하는 유일한 품종. 꽃망울이 질 때 따서 건조시킨 것으로 지팡이 모양을 하고 있어서 정향(丁香)이라고 한다. 박하와 같은 맛이 나고 단맛의 방향이 있어 푸딩, 과일 펀치, 케이크, 차, 술 등에 사용된다. 그대로 사용하거나 곱게 빻아 갖가지 반죽, 단맛이 강한 크림, 소스에 섞어 쓴다.

### 쿠앵트로

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

\* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업 / 큐티스

### 크랜베리



유럽, 북아메리카 양대륙의 극지방 근처에서 자라는 월귤나무속의 야생종인데, 미국에서 품종개량을 통하여 대규모로 재배하고 있다. 열매는 빨간색으로 신맛이 강하며 주스, 소스, 케이크 등에 이용한다. 꽃봉오리의 모양이 학(crane)의 머리와

비슷하여 붙여진 이름이다. 요로감염증의 예방효과가 있는 것으로 알려져 기능성 식품 소재로 사용되고 있기도 하다.

\* 구입처 : 키미코리아

### 키르쉬

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효, 증류시켜 만든 브랜디.

\* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업 / 큐티스

### 타피오카

카사바라는 식물 뿌리에서 추출해 만든 것. 일정량을 사용하면 쫄깃하고 부드러우며, 찰진 맛을 낸다.

\* 구입처 : 대두식품

### 트리몰린(전화당)

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

\* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터네셔널

### 트리플렉스

오렌지를 원료로 하여 만든 리큐르.

\* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업 / 큐티스

### 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

### 구입처 안내

- 대두식품 : 080-579-8072
- 대한제당 : 02) 410-6164
- 동신리큐르 : 02) 561-4704
- 베이크플러스 : 02) 567-7015
- 선인 : 02) 798-6936
- 아이디코리아 : 02) 515-6028
- MD푸드코리아 : 02) 794-9922
- 원우테크 : 041) 562-2321
- 유니온무역상사 : 02) 554-3293
- 유암산업 : 02) 565-3415
- 제원인터네셔널 : 02) 998-5858
- 큐티스 : 02) 409-8309
- 키미코리아 : 02)3482-1527