

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.

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.

드라이이스트

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

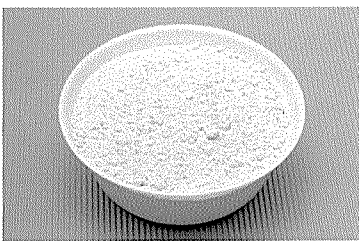
*구입처 : 베이크플러스 / 웰가 / 제원인터내셔널

로건픽스

독일 정통의 자연 사워종과 몰트를 함유한 호밀빵 믹스로 노화가 지연되어 장기 보관이 가능하다. 일반적으로 밀가루 양의 10~40%를 사용하며 호밀빵, 건포도빵, 보리빵, 자연발효빵 등의 반죽에 이용한다.

*구입처 : 베이크플러스

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

사워종

산미를 띤 발효 반죽. 공기 중에 자연 존재하는 효모균을 이용해 만들며 이 반죽의 일부를 남겨 다음 발효 반죽에 넣어 사용하는 것을 사워종이라고 한다. 특히 호밀빵을 만들 때 필요한 반죽이다.

쇼트닝

지방이 100%인 반고체 상태의 가소성 유지제품. 프랑스에서는 버터의 대용품으로 마가린이 발명된 반면, 미국에서는 라드(돼지기름)의 대용품으로써 각종 식물성 고형유지를 배합해 품질을 안정, 항상 시킨 쇼트닝이 만들어졌다. 초기에는 순수하게 동물 지방에서 얻은 라드와 식물 지방분이 혼합된 것을 만들어 사용했으나 20세기 초 수소 첨가 반응을 이용해 순 식물성 유지로만 쇼트닝을 만들 수 있게도

되었다. 쇼트닝은 비스킷 등에 바삭바삭함을 주는 쇼트닝성과 공기를 포함시키는 크리밍성을 가지고 있다.

* 구입처 : 동서유지 / 롯데삼강 / 웰가 / 한국하인즈

아보카도(Avocado)

멕시코와 남아메리카 원산으로 악어의 등처럼 울퉁불퉁한 껍질 때문에 악어배라고도 한다. 열매는 녹색 색 또는 자줏빛을 띤 검은색이고, 길이는 10~15cm 정도로 둥글거나 타원형이다. 종자는 1개씩 들어 있으며 매우 크다. 과육은 버터같이 부드럽고 노란색을 띠며 독특한 향기가 난다. 가장 영양가 높은 과일로 알려져 있는데, 30% 정도의 지방, 많은 탄수화물과 단백질이 들어 있고 비타민의 함량도 높다. 소스를 만들거나 샐러드 등의 요리 재료로 쓰며, 빵에 발라먹거나 아보카도 기름을 채취하기도 한다.

오렌지 필

설탕 졸임한 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 / 제원인터내셔널

우박설탕

쌀알 크기보다 작은 크기의 흰색 설탕으로 반죽에 토포해 구워내도 타거나 녹지 않아 주로 토포용으로 사용한다.

* 구입처 : 베이크플러스

칼바도스



사과를 원재료로 해서 만든 브랜드.

* 구입처 : 동신리큐르 / 큐티스

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 지

방으로 구성돼 있어 기름(코코넛 오일)을 짜낼 수 있다.

* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

쿠앵트로

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

* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업 / 큐티스

크라프트콘 믹스

7가지 곡류(보리, 호밀, 귀리, 콩, 밀, 해바라기씨, 아미인씨) 등으로 만든 소프트한 제빵 프리믹스.

* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내셔널

키르슈



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

* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업 / 큐티스

트리플세

오렌지를 원료로 하여 만든 리큐르.

* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업 / 큐티스

구입처 안내

- 동서유지 : 02) 702-5004
- 동신리큐르 : 02) 561-4704
- 롯데삼강 : 02) 080-024-4800
- 베이크플러스 : 02) 567-7015
- 선인 : 02) 798-6936
- 웰가 : 031) 453-6600
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 유암산업 : 02) 565-3415
- 제원인터내셔널 : 02) 998-5858
- 큐티스 : 02) 409-8309
- 한국하인즈 : 02) 744-1215