

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.

그랑 마니에르



오렌지를 원료로 한 큐라소라 불리는 리큐르. 오렌지 큐라소의 대표적인 상품명.
* 구입처: 동신리큐르

균을 이용해 만들며 이 반죽의 일부를 남겨 다음 발효 반죽에 넣어 사용하는 것을 사워종이라고 한다. 특히 호밀빵을 만들 때 필요한 반죽이다.

소다

탄산수소나트륨, 중조라고도 부른다. 소다는 다른 팽창제보다 팽창률이 높은 반면 분해 산물인 탄산나트륨이 알칼리성이기 때문에 반죽의 색을 노랗게 변화시키고 불쾌한 냄새를 풍긴다. 따라서 색이 짙은 과자에 사용하기 알맞고, 밀가루와 함께 체쳐 넣거나 소량의 물에 녹여 사용한다.

쿠앵트로

프랑스의 쿠앵트로사가 만든 오렌지색, 은은한 향과 부드러운 맛이 어우러진 반면 알코올 도수는 40도이다.
* 구입처: 동신리큐르 / 유암산업

트리몰린

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

나파주(광택제)

살구잼 또는 구즈베리 젤리를 체에 걸러 펙틴을 더한 것. 과자 표면에 광택을 내기 위해 사용하는 젤리.
* 구입처: 베이크플러스 / 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

애플리코트 풍당

* 구입처: 제원인터내셔널

오레가노

Oregano. 유럽에서 아시아 동부에 걸쳐 자생하며 마조람이라고도 부른다. 꽃이 피는 시기에 수확하여 건조시켜 보존하는데 잎을 말린 것을 향신료로 쓴다. 독특한 향과 맵고 씹쌀한 맛은 토마토와 잘 어울리므로 토마토를 이용한 이탈리아 요리, 특히 피자에는 빼놓을 수 없는 향신료이다.
* 구입처: 브레드가든

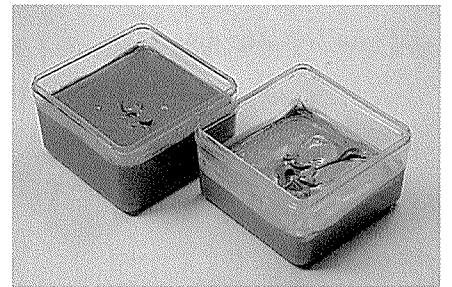
펙틴

차가운 디저트나 무스 제품 등을 만들 때 사용하는 식물성 겔화제.
* 구입처: 원우테크

레몬 제스트

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

프라라리네



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

몰트

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아통에서 발아시킨 후 건조시켜 볶거나 가루를 만들어 발효 촉진제로 사용한다.
* 구입처: 베이크플러스

올리브 오일

맑고 투명한 연두빛 액체. 샐러드 드레싱, 피자 반죽이나 소스에 사용하면 풍미가 좋아진다.
* 구입처: 삼목상사

미로와

'거울'이라는 의미의 이 제품은 양과자 마무리에 사용하는 광택제로 물을 넣고 끓이지 않고 바로 사용할 수 있다.
* 구입처: 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

잔두아

볶은 아몬드에 설탕을 더해 물러로 갈고 녹인 초콜릿을 더해 페이스트 상태로 만든 것. 카카오 매스에 헤이즐넛, 아몬드 등의 견과류와 분당, 우유를 섞어 만드는 초콜릿류.
* 구입처: 베이크플러스 / 선인

바닐라 빈(바닐라 스틱)

길이 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료로 대운 우유 속에 씨를 뺀 깍지를 넣어 사용하거나 씨를 사용하기도 한다.
* 구입처: 제원인터내셔널

전분 (콘스타치)

녹말, 콘스타치라고도 부른다. 커스터드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크에 사용하면 가벼운 케이크가 된다. 그밖에 반죽에 덧가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는데도 사용된다.
* 구입처: 대한제당

바닐라 에센스

바닐린을 물 또는 알콜에 녹인 액체. 바닐라 빈보다 풍미는 떨어지지만 대량 생산용 제품에 주로 쓰인다. 크림 등 열처리를 하지 않는 제품에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때 사용한다.

전화당

포도당과 과당을 1:1로 섞어 놓은 것. 노화방지로 보존성이 좋아진다.

사워종

산미를 띤 발효 반죽. 공기 중에 자연 존재하는 효모

구입처 안내

- 대한제당 : 02)410-6164
- 동신리큐르 : 02)561-4704
- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 브레드가든 : 02)594-3374
- 삼목상사 : 02)583-5380
- 선인 : 02)798-6936
- 원우테크 : 041)562-2321
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 유암산업 : 02)565-3415
- 제원인터내셔널 : 02)998-5858