

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.

▶ 건포도

※구입처 : 길림양행/ 청농/ 삼목상사

▶ 개량제

빵의 품질을 개량시키는 재료. 개량제를 빵의 원료에 섞어 반죽하면 좋은 색과 향, 촉촉한 속결이 나오고 노화를 방지하여 오랜 보존할 수 있다.

※구입처 : 선인베이클/ 유니온무역상사 / UK프로베이커/ 제원인터내쇼날

▶ 과일필

※구입처 : 삼목상사/ 제원인터내쇼날

▶ 광택제

살구잼 또는 구즈베리 젤리를 체에 걸러 껍틴을 더한 것. 과자표면에 광택을 내기 위해 사용하는 젤리

※구입처 : 제원인터내쇼날/ UK프로베이커

▶ 다크 커버추어 초콜릿

커버링에 적합한 초콜릿. 프랑스어의 couverte를 영어식으로 읽은 것으로 '피복하다'의 의미를 가지고 있다. 과자 등에 커버링할 때 가장 알맞은 온도는 29~31°C이다.

※구입처 : 롯데삼강/ 선인베이클/ 제원인터내쇼날/ 서울하인즈

▶ 럼주

사탕수수를 원료로한 방향성이 강한 증류주. 과자를 만들 때 마무리 단계에서 사용한다.

※구입처 : 동신리큐르

▶ 레몬가루

※구입처 : 삼목상사

▶ 레몬필

설탕절임한 레몬껍질.

※구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 모짜렐라 치즈

※구입처 : 매일뉴질랜드치즈

▶ 무염버터

소금을 사용하지 않고 만든 버터. 버터에 소금은 풍미와 보존성 향상에 영향을 미치며 짠맛이 거의 필요치 않은 과자에는 무염버터를 사용하는 것이 좋다.

※구입처 : 롯데삼강/서울유협동조합

▶ 뮤스카드

향신료의 일종.



▶ 바닐라분말

※구입처 : 계성식품/ 선인베이클/ 유니온무역상사

▶ 바닐라스틱

'바닐라 빈'이라고도 부른다. 길이는 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료이다. 데운 우유 속에 씨를 뺀 껍지를 넣어 사용하거나 씨를 사용하기도 한다.

※구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 바닐라 오일

가열해야하는 반죽에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때는 바닐라 오일을 사용하고 크림 등 열처리를 하지 않는 제품에 사용할 때는 바닐라 에센스를 사용한다.

▶ 바닐라향

※구입처 : 계성식품

▶ 밤통조림

※구입처 : 삼목상사

▶ 버터 콤파운드

※구입처 : 롯데삼강 / 제원인터내쇼날/ 서울하인즈

▶ 분당

슈가파우더라 불린다. 그라뉴당이나 썬밀당을 곱게 빵아 가루로 만든 가공당의 하나. 머랭, 생크림, 버터크림과 같은 크림류의 반죽재료로 쓰인다. 보존시 밀봉해 습기가 적은 곳에 둔다.

▶ 베이킹파우더

합성 팽창제. B·P라고 표기한다. 중조와 산성제가 화학반응을 일으켜 이산화탄소를 발생시키고 기포를 만들어 반죽을 부풀린다.

▶ 블루베리

※구입처 : 삼목상사/ UK프로베이커/ 제원인터내쇼날

▶ 생이스트

효모. 빵반죽 속에서 발효하여 알코올과 탄산가스를 발생시킨다. 이 가스가 반죽을 부풀리고 빵의 조직을 만들

고 빵의 풍미를 낸다.

※구입처 : 조흥화학/제니코

▶슬라이스 아몬드

※구입처 : 길림양행

▶아몬드분말(아몬드 파우더)

※구입처 : 길림양행/삼목상사/제원인터내쇼날

▶오렌지ピール

설탕졸임한 오렌지 껍질.

※구입처 : 제원인터내쇼날

▶올리브

요리나 제과에 많이 사용되는 풀뿌리 나무과의 상록교목 열매. 품종에 따라 여러 가지 모양이 있으나 보통 가늘고 긴 계란형이거나 포도알처럼 둥글다. 독특한 향과 풍미를 가지고 있으며 이탈리아 요리에 주로 사용된다. 다익은 열매에서 올리브유를 얻기도 한다.

※구입처 : 삼목상사

▶완두앙금

※구입처 : 대두식품/뿌리앙금

▶우박설탕

쌀알 크기보다 작은 크기의 설탕. 반죽에 토평하면 구워도 녹거나 타지 않아 주로 토평물로 사용된다.

※구입처 : UK프로베이크/제원인터내쇼날

▶인스턴트 이스트

발효력이 생이스트에 비해 우수하고 반죽에 대한 안정성이 뛰어나 생이스트의 1/2, 1/3정도 사용한다. 밀가루에 넣어 사용하므로 사용이 간단하다.

※구입처 : 선인베이클/UK 프로베이크/제원인터내쇼날/조흥화학

▶전분

녹말가루, 콘스타치라고도 부른다. 커스타드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크에 사용하면 가벼운 케이크가 된다. 그밖의

반죽에 덧가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는 데도 사용된다.

▶젤라틴 (판젤라틴)

응고제. 물에 담궈 흡수·팽윤시켜 이용한다. 물의 흡수량은 젤라틴 중량의 5배 이므로 충분한 물에 불린 후 증탕으로 녹이거나 직접 넣어 사용한다. 판 젤라틴 1장의 무게는 약 2g이다.

▶중력분

글루텐 양이 강력분보다 적고 박력분보다 많은 밀가루. 식빵을 만들 때는 적합하지 않으나 과자빵 또는 프랑스빵에 알맞다. 일반적으로 가정에서 사용하는 밀가루가 여기에 속한다.

▶초코칩

※구입처 : 삼목상사/선인베이클/제원인터내쇼날

▶트리몰린

노화를 더디게 하는 역할을 하는 전화당. 스펀지의 노화방지 및 보습효과로 촉촉한 식감을 오래 유지할 수 있다.

※구입처 : 제원인터내쇼날

▶탈지분유

탈지유를 농축, 건조시켜 분말로 만든 것.

▶코코아

초콜릿의 원료인 카카오빈을 볶아 빵은 뒤 카카오 버터를 뺀 나머지를 가루로 만든 것. 코코아는 지방분을 제거했기 때문에 물에 잘 녹는다.

※구입처 : 제원인터내쇼날

▶콘플레이크

※구입처 : 삼목상사

▶크림치즈

우유와 생크림을 원료로한 숙성시키지 않은 생치즈. 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈이다.

※구입처 : 삼목상사/제원인터내쇼날/한국뉴질랜드 치즈

▶프랄리네 페이스트

아몬드 또는 헤이즐넛에 캐러멜을 묻혀 분순 가루나 페이스트. 제과점에 서는 주로 시판되는 프랄리네 페이스트를 사용한다.

※구입처 : 오성상사/제원인터내쇼날/선인베이클

▶호밀가루

호밀가루로 만든 반죽은 잘 부풀지 않고, 제품의 겉은 곱고 치밀하다. 그러므로 이 단점을 보완하기 위해 밀가루와 섞어 사용한다.

※구입처 : 부미식품

▶에이즐넛 코팅용 초콜릿

※구입처 : 선인베이클

▶오두

영양가가 높고 양질의 지방과 단백질 함유하고 있는 견과류. 양과지에서 열매 그대로 케이크에 장식하거나 다져 반죽에 넣어 사용한다.

※구입처 : 나라통상

구입처 전화번호 안내

- 계성식품 : 0345) 431-3671
- 길림양행 : 02) 585-3362
- 나라통상 : 02)561-2057
- 다보인터내셔널 : 02) 561-4726
- 대두식품 : 02) 597-8071
- 동신리큐르 : 02) 561-4704
- 롯데 삼강 : 02) 629- 0114
- 매일뉴질랜드 치즈 : 02) 279-5815
- 부미식품 : 0347) 767-4567
- 삼목상사 : 02) 583-5380
- 서울우유협동조합 : 02) 433-8151
- 서울 하인즈 : 02) 744-1215
- 선인베이클 : 02) 798-6936
- 오성상사 : 02) 322-6792
- 유니온 무역상사 : 02) 554-3293
- UK프로베이크 : 02) 567-7015
- 제원인터내쇼날 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02) 777-4866
- 청농 : 02) 571-7086
- 한국뉴질랜드 치즈 : 02) 279-5818