

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 / 대박상사

▶ **개량제**

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

※구입처 : 선인베이클 / 유니온무역상사 / UK프로베이커 / 제원인터내셔널

▶ **과일필**

※구입처 : 삼목상사 / 제원인터내셔널

▶ **나파주(광택제)**

살구잼 또는 구즈베리잼 젤리를 책에 걸러 펙틴을 더한 것. 과자표면에 광택을 내기 위해 사용하는 광택제.

※구입처 : 제원인터내셔널 / UK프로베이커

▶ **냉동체리**

개별 급속 냉동 천연 레드체리

※구입처 : 다보인터내셔널 / 제원인터내셔널

▶ **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 / 제원인터내셔널

▶ **럼주**

사탕수수를 원료로 한 방향성이 강한 증류주. 과자를 만들 때 마무리 단계에서 사용한다.

※구입처 : 동신리큐르

▶ **레몬필**

설탕절임한 레몬껍질.

※구입처 : 제원인터내셔널

▶ **로건픽스**

독일정통의 사와종과 몰트가 들어 있는 호밀빵 믹스로서 빵의 노화가 지연되어 장기보관이 가능하다.

※구입처 : UK프로베이커

▶ **몰트**

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

※구입처 : UK프로베이커

▶ **무염버터**

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

※구입처 : 롯데삼강 / 서울유유협동조합

▶ **물엿**

설탕보다 단맛은 덜하지만 보습성과 접성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

▶ **바닐라분말**

※구입처 : 계성식품 / 선인베이클 / 유니온무역상사

▶ **바닐라스티크**

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

※구입처 : 제원인터내셔널

▶ **바닐라 오일**

가열해야하는 반죽에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때는 바닐라 오일을 사용

하고 크림 등 열처리를 하지 않는 제품에 사용할 때는 바닐라 에센스를 사용한다.

▶ **바닐라향**

※구입처 : 계성식품

▶ **버터 콤파운드**

※구입처 : 롯데삼강 / 제원인터내셔널 / 서울하인즈

▶ **분당**

슈가파우더라고도 부른다. 그라뉴당이나 쌍밀당을 곱게 빵아 가루로 만든 가공당의 하나. 머랭, 생크림, 버터크림과 같은 크림류의 반죽재료로 쓰인다. 보존시 밀봉해 습기가 적은 곳에 둔다.

▶ **베이킹파우더**

합성 팽창제. BP라고 표기한다. 중조와 산성제가 화학반응을 일으켜 이산화탄소를 발생시키고 기포를 만들어 반죽을 부풀린다.

▶ **생이스트**

효모. 빵반죽 속에서 발효하여 알코올과 탄산가스를 발생시킨다. 이 가스가 반죽을 부풀리고 조직을 만들며 빵의 풍미를 낸다.

※구입처 : 조흥화학/제니코

▶ **쇼트닝**

지방 100%이상인 반고체 상태의 가소성 유지제품. 미국에서 라드의 대용품으로 식물성 고정유지를 배합해 품질을 안정 향상시킨 쇼트닝이 만들어졌다. 쇼트닝은 비스킷 등에 바삭바삭함을 주는 쇼트닝성과 공기를 포함시키는 크리밍성을 가지고 있다.

▶ **슬라이스 아몬드**

※구입처 : 길림양행

▶아몬드분말(아몬드 파우더)

*구입처 : 길림양행 / 삼목상사 / 제원인터내셔널

▶오렌지필

설탕절임한 오렌지 껍질.
*구입처 : 제원인터내셔널

▶완두앙금

*구입처 : 대두식품 / 뿌리앙금

▶인스턴트 이스트

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

*구입처 : 선인베이클 / UK 프로베이커 / 제원인터내셔널 / 조흥화학

▶전분

녹말가루, 콘스타치라고도 부른다. 커스타드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크에 사용하면 가벼운 케이크가 된다. 그밖의 반죽에 덩가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는 데도 사용된다.

▶젤라틴 (판젤라틴)

응고제. 물에 담귀 흡수·팽윤시켜 이용한다. 물의 흡수량은 젤라틴 중량의 5배이므로 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 / 제원인터내셔널

▶트리몰린

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

▶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 : 제원인터내셔널

▶코팅용 초콜릿

*구입처 : 선인베이클

▶콘후레이크

*구입처 : 삼목상사

▶코코넛 분말

야자의 열매에서 추출한다. 일반적으로 껍질속에 있는 흰배유를 추출해 말려 가루를 낸 것.

*구입처 : 일광종합무역상사 / 제원인터내셔널

▶코코넛 푸레

*구입처 : 제원인터내셔널

▶크림치즈

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

*구입처 : 삼목상사 / 제원인터내셔널 / 한국뉴질랜드 치즈

▶키르슈

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜드.
*구입처 : 동신리큐르

▶T.P.T

탕 프르 탕이라 불린다. 아몬드 가루와 분당을 1:1의 비율로 섞은 가루로 과자제조시 섞어 사용한다. 예를 들어 600g의 T.P.T는 300g의 아몬드가루와 300g의 분당으로 만들어진다.

▶프랄리네 페이스트

아몬드 또는 헤이즐넛에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트 제조점에서는 주로 시판되는 프랄리네 페이스트를

사용한다.

*구입처 : 오성상사 / 제원인터내셔널 / 선인베이클

▶호밀가루

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

*구입처 : 부미식품

▶헤이즐넛 코팅용 초콜릿

*구입처 : 선인베이클

▶헤이즐넛 프랄리네

헤이즐넛에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트. 제조점에서는 주로 시판되는 프랄리네 페이스트를 사용한다.

*구입처 : 오성상사/ 제원인터내셔널/ 선인베이클

▶호두

영양가가 높고 양질의 지방과 단백질 함유하고 있는 견과류. 양과자에서 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
- 대박상사 : 02) 578-0850
- 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
- 서울유류협동조합 : 02) 433-8151
- 서울 하인즈 : 02) 744-1215
- 선인베이클 : 02) 798-6936
- 오성상사 : 02) 322-6792
- 유니온 무역상사 : 02) 554-3293
- UK프로베이커 : 02) 567-7015
- 일광종합무역상사 : 02) 299-6515
- 제원인터내셔널 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02) 777-4866
- 청농 : 02) 571-7086