

재료색인

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 재료들의 간단한 설명과 구입처 안내를 통해 독자들의 편의를 돕고 있다.

개량제

빵의 품질을 개선시키는 재료 개량제를 빵의 재료에 섞어 반죽하면 좋은 색과 촉촉한 속결이 나오고 노화를 방지하여 오래 보존할 수 있게 된다.

* 구입처 : 선인베이클 / 유니온 무역상사 / UK프로베이커 / 제원인터내셔널

그라뉴당

순도가 높고 결정의 크기는 0.25~1.55mm이다. 맑은 광택이 있고 녹기 쉬우며 맛이 깨끗하므로 제과재료로 널리 사용되는 설탕이다.

나파주

살구잼 또는 구즈베리 젤리를 체에 걸러 펙틴을 더한 것. 과자 표면에 광택을 내기 위해 사용하는 젤리.

* 구입처 : 제원인터내셔널 / UK프로베이커

딸기 시럽

딸기로 만든 시럽으로 맛, 색깔, 향을 동시에 낼 수 있다. * 구입처 : 선인베이클

디어 바게트 * 구입처 : UK프로베이커

럼주

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

* 구입처 : 동신 리큐르

레몬필

설탕절임한 레몬껍질 * 구입처 : 제원인터내셔널

리큐르

증류주에 과일, 약초, 향초 등을 배합하고 설탕 등의 감미료와 착색료를 더해 만든 술. 제과재료로 마무리단계에 쓰인다.

마스타드

서양 겨자 * 구입처 : 삼목상사

마지팬

아몬드와 설탕을 갈아만든 페이스트. 굵은 과자에 이용할 때는 아몬드와 설탕의 비율을 1 : 1로, 세공용인 경우에는 설탕을 늘려 1 : 2로 한다.

무염버터

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

* 구입처 : 롯데삼강 / 서울우유협동조합

민트잎

박하. 시원하고 산뜻한 향을 가지고 있어 과자에 장식하거나 소스 크림에 풍미를 낼 때 이용한다.

바닐라 옛센스

바닐린을 물 또는 알콜에 녹인 액체. 바닐라빈보다 풍미는 떨어지지만 대량 생산용 제품에 주로 쓰인다. 옛센스는 휘발성이 강해 가열하면 향이 날라가므로 열처리가 끝난 후 사용한다.

* 구입처 : 삼목상사

바닐라스틱

바닐라빈이라고도 불린다. 길이 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료로 데운 우유 속에 씨를 뺀 각지를 넣어 사용하거나 씨를 사용하기도 한다.

* 구입처 : 제원인터내셔널

바닐라향

* 구입처 : 계성식품

베이킹 파우더

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

분당

슈거파우더라고 불린다. 그라뉴당이나 쌍밀당을 곱게 빵아 가루로 만든 가공당의 하나. 머랭, 생크림, 버터크림과 같은 크림류의 반죽재료로 쓰인다. 보존시 밀봉하여 습기가 적은 곳에 둔다.

브리오슈 믹스 * 구입처 : UK프로베이커

블랙 체리

* 구입처 : 제원인터내셔널

생이스트 *구입처 : 조흥화학 / 제니코

쇼트닝

지방 100%이상의 반고체상태인 가소성 유지제 품. 미국에서 라드의 대용품으로서 식물성 고정 유지를 배합해 품질을 안정 향상시킨 쇼트닝이 만들어 졌다. 쇼트닝은 비스킷 등에 바삭바삭함을 주는 쇼트닝과 공기를 포함시키는 크리밍성을 가지고 있다.

슬라이스 아몬드

*구입처 : 다보인터내셔널 /길림양행

아몬드 분말 *구입처 : 길림양행

오렌지 필

설탕줄임한 오렌지 껍질 *구입처 : 제원인터내셔널

우박설탕

쌀알 크기보다 작은 크기의 설탕. 반죽에 토평해 구워내도 타거나 녹지않아 주로 토평용으로 쓰인다. *구입처 : UK프로베이커

인스턴트 이스트

발효력이 생이스트에 비해 우수하며 반죽에 대한 안정성이 뛰어나 생이스트의 1/2에서 1/3정도 사용한다. 밀가루에 넣어 사용하므로 사용이 간편한 특징이 있다.

*구입처 : 선인베이클/ UK프로베이커/ 제원인터내셔널/ 조흥화학

전분

녹말, 콘스타치라고도 부른다. 커스터드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크에 사용하면 가벼운 케이크가 된다. 그 밖의 반죽에 덧가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는 데도 사용된다.

체리

* 구입처 : 다보인터내셔널

코코아

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

* 구입처 : 제원인터내셔널

케이크 크림

스펀지를 체에 갈아 놓은 것으로 주로 사용하고 남은 스펀지를 사용한다.

키르슈

체리의 독일어명. 잘 익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜드 * 구입처 : 동신 리큐르

T.P.T.

탕 프르 탕이라 불린다. 아몬드 가루와 분당을 1:1의 비율로 섞은 가루로 과자 제조시 섞어 사용한다. 예를 들어 600g의 T.P.T은 300g의 아몬드 가루와 300g의 분당으로 제조된 것이다.

판젤라틴

응고제. 물에 충분히 담귀 흡수·팽윤시켜 이용한다. 흡수량은 젤라틴 중량의 5배. 중탕으로 녹이거나 직접 넣어 사용한다. 판젤라틴 1장의 무게는 약 2g이다. * 구입처 : 제원인터내셔널

프랄리네 페이스트

아몬드 또는 헤이즐넛에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트. 제과점에서는 주로 시판되는 프랄리네 페이스트를 사용한다.

*구입처 : 오성상사/ 제원인터내셔널/선인베이클

프랑부아즈

나무딸기, 라즈베리라고도 부른다. 신맛과 단맛이 조화를 이뤄 그대로 케이크 위에 올려 장식하거나 잼 또는 휘제를 만들어 충전물로도 이용한다.

*구입처 : 삼목상사/제원인터내셔널

프랑부아즈 리큐르 *구입처 : 동신리큐르

프랑부아즈 휘레 *구입처 : 제원인터내셔널

피스타치오

웃나무과의 교목에서 열리는 열매로 껍질을 벗기면 연두색을 띤다. * 구입처 : 다보인터내셔널

호두

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

* 구입처 : 나라통상

구입처 전화번호안내

계성식품	0345) 431-3671	오성상사	02) 834-4552
길림양행	02) 585-3362	유니온 무역상사	02) 554-3293
나라통상	02)561-2057	UK프로베이커	02) 567-7015
다보인터내셔널	02) 561-4726	제니코	02)634-1853
롯데 삼강	02) 629- 0114	제원인터내셔널	02)998-5858
삼목상사	02)583-5380	조흥화학	02) 777-4866
서울유유희동조합	02) 433-8151	청농	02) 571-7086
선인베이클	02) 798-6936		