

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.

▶ 건조과일

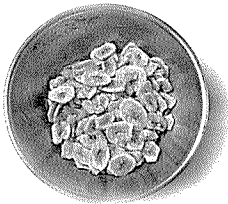
※구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 건포도

※구입처 : 길림양행/ 청농/ 삼목상사

▶ 건조바나나

※구입처 : 동우농산/ 제원인터내쇼날



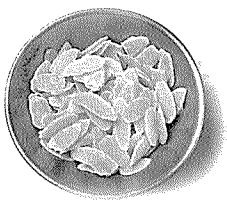
▶ 건조살구

※구입처 : 동우농산/ 제원인터내쇼날



▶ 건조 파인애플

※구입처 : 동우농산 / 제원인터내쇼날



▶ 개량제

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

※구입처 : 선인베이클/ 유니온무역상사/ UK프로베이커/ 제원인터내쇼날

▶ 그레너딘 시럽

석류향을 들인 빨간 시럽.

▶ 나파주

살구잼 또는 구즈베리 젤리를 제에 걸러 펙틴을 더한 것. 과자표면에 광택을 내기 위해 사용하는 젤리.

※구입처 : 제원인터내쇼날/ UK 프로베이커

▶ 뉴트럴 무스

프리믹스 무스 파우더. 물 또는 우유 등과 섞어 완성한다.

※구입처 : UK프로베이커/ 제원인터내쇼날

▶ 넷트 크런치

※구입처 : 선인베이클

▶ 다크 커버추어 초콜릿

커버링에 적합한 초콜릿. 프랑스어의 couverture를 영어 식으로 읽은 것으로 '피복하다'의 의미를 가지고 있다. 과자 등에 커버링할 때 가장 알맞은 온도는 29~31℃이다.

※구입처 : 롯데삼강/ 서울하인즈/ 선인베이클/ 제원인터내쇼날

▶ 럼주

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

※구입처 : 동신리큐르

▶ 레몬오일

※구입처 : 협신상사

▶ 레몬파우더

※구입처 : 삼목상사

▶ 레몬튀레

※구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 마롱 글라세

밤을 당액에 담궈 조리고 전체에 풍당 또는 로열 아이싱을 씌운 것.

※구입처 : 삼목상사

▶ 멜론시럽

멜론으로 만든 시럽으로 맛, 색깔, 향을 동시에 낼 수 있다.

※구입처 : 선인베이클

▶ 민트잎

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

▶ 밀크 잔두아

볶은 아몬드에 설탕을 더해 툴러로 갈고 녹인 초콜릿을 더해 페이스트 상태로 만든 것.

※구입처 : 선인베이클

▶ 바닐라분말

※구입처 : 계성식품

▶ 밤페이스트

※구입처 : 삼목상사

▶ 분당

슈거파우더라고 불린다. 구리당이나 썬밀당을 곱게 빻아 가루로 만든 가공당의 하나. 머랭, 생크림, 버터크림과 같은 크림류의 반죽의 재료로 쓰인다. 보존시 밀봉하여 습기가 적은 곳에 둔다.

▶ 베이킹파우더

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

▶ 블랙 커런트 튀레

구즈베리과에 속하는 열매로 만든 튀레.

※구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 산딸기 튀레

※구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 살구 리큐르

살구로 만든 리큐르로 아 프리코트 리큐르 라고 불린다.

※구입처 : 동신리큐르

▶ 살구 튀레

※구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 생이스트

효모. 빵반죽 속에서 발효

하여 알코올과 탄산가스를 발생시킨다. 이 가스가 반죽을 부풀리고 빵의 조직을 만들어 빵의 풍미를 낸다.

※구입처 : 조흥화학/ 제니코

### ▶솔비들

청량감이 있는 당알콜의 일종으로 설탕 감미도의 60~70%의 감미를 가지고 있으며 보습성이 뛰어나 노화방지제로 사용된다. 일반적으로 전체 중량의 3~5%를 사용한다.

※구입처 : 삼양제넥스

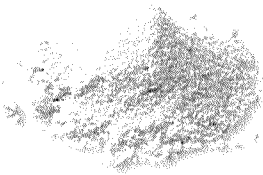
### ▶스노우 베리

당절임한 냉동 슬라이스 딸기. 해동후에도 모양이 흐트러지지 않는 것이 특징이다.

※구입처 : 아진종합 식품

### ▶아몬드분말

※구입처 : 길림양행/ 삼목상사/ 제원인터내셔널



### ▶오렌지필

설탕조림한 오렌지 껍질.

※구입처 : 삼목상사/ 제원인터내셔널

### ▶전분

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

### ▶젤라틴 (판젤라틴)

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

### ▶초코칩

※구입처 : 삼목상사/ 제원인터내셔널

### ▶체리시럽

※구입처 : 선인베이크

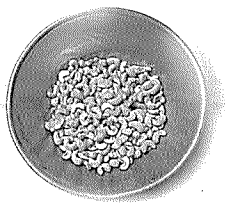
### ▶체리슬

키르슈

※구입처 : 동신리큐르

### ▶카더먼

생강과의 식물. 자극성 향을 가지고 있어 향신료로 사용한다. 후추 등으로 대체하기도 한다.



### ▶캐슈넛트

울나무과의 열대성 상록수 열매. 견과류 중 가장 당도가 높고 씹는 맛이 부드럽다.

### ▶케이크 크림

스펀지를 체에 갈아 놓은 것으로 주로 사용하고 남은 스펀지를 사용한다.

### ▶코코넛 분말

야자수의 열매. 일반적으로

껍질 속에 있는 흰 배유를 추출해 말린 것을 말한다.

※구입처 : 삼목상사/ 제원인터내셔널/ 일광종합무역상사

### ▶크림치즈

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

※구입처 : 삼목상사/ 제원인터내셔널/ 한국뉴질랜드 치즈

### ▶커스타드 크림(인스턴트)

물 또는 우유100%에 35%의 가루를 혼합하여 사용한다. 제조공정이 간단하여 손쉽게 제조할 수 있다.

※구입처 : 유니온무역상사/ 제원인터내셔널

### ▶키르슈

체리의 독일어명. 잘 익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜디.

※구입처 : 동신리큐르

### ▶T.P.T

탕 프르 탕이라 불린다. 아몬드 가루와 분당을 1:1의 비율로 섞은 가루로 과자제조 시 섞어 사용한다. 예를 들어 600g의 T.P.T는 300g의 아몬드 분말과 300g의 분당으로 제조된 것이다.

### ▶트리몰린

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

※구입처 : 제원인터내셔널

### ▶패션 후르츠

※구입처 : 제원인터내셔널

### ▶프랄리네 페이스트

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

※구입처 : 오성상사/ 제원인터내셔널/선인베이크

### ▶피스타치오

울나무과의 교목에서 열리는 열매로 껍질을 벗기면 연두색을 띤다. 소금물에 데쳐 사용하면 더욱 진한 연두색을 유지할 수 있다.

※구입처 : 다보인터내셔널

### ▶호두

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

※구입처 : 나라통상

### 구입처 전화번호 안내

계성식품 : 0345) 431-3671

길림양행 : 02) 585-3362

나라통상 : 02)561-2057

다보인터내셔널 : 02) 561-4726

동신리큐르 : 02) 561-4704

동우농산 : 02) 483-1442

롯데삼강 : 02) 629- 0114

삼목상사 : 02)583-5380

삼양제넥스 : 02) 740-7958

서울하인즈 : 02) 744-1215

선인베이크 : 02) 798-6936

아진종합식품 : 053)852-4351

오성상사 : 02) 322-6792

유니온 무역상사 : 02) 554-3293

UK프로베이커 : 02) 567-7015

제원인터내셔널 : 02)998-5858

조흥화학 : 02) 777-4866

청농 : 02) 571-7086