

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.

▶ 개량제

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

*구입처: 베이크플러스/ 선인베이크/ 유니온무역상사/ 제원인터내쇼날/몽블랑상사

▶ 그라뉴당

순도가 높은 설탕으로 결정의 크기는 0.25-1.55mm이다. 맑은 광택이 있고 잘 녹으며 맛이 깨끗해 제과재료로 널리 사용되는 설탕이다. 국내에서는 구입할 수 없으므로 설탕으로 대체.

▶ 나파주

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

*구입처 : 베이크플러스/ 유니온무역상사/ 제원인터내쇼날

▶ 디어바게뜨

분유, 유지, 몰트, 개량제 등이 들어 있는 프리믹스. 치아파타, 자연발효빵 등을 만들 때 사용한다.

*구입처 : 베이크플러스

▶ 롤치즈

*구입처 : 서울우유협동조합

▶ 마라톤믹스

*구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 마른페이스트

*구입처 : 삼목상사

▶ 마지팬

설탕과 아몬드를 갈아 만든 페이스트.

배합은 굵는 과자에 사용하는 마지팬은 아몬드와 설탕의 비율을 1 : 1로, 세공용일 경우 설탕량을 늘려 1 : 2로 사용한다.

*구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 몰트

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘 씻어 청결한 발아통에서 발아시킨 후 건조시켜 볶거나 가루를 만들어 발효촉진제로 사용한다.

*구입처 : 베이크플러스

▶ 블루베리 필링

*구입처 : 계성식품/ 삼목상사/ 제원인터내쇼날

▶ 산딸기 퓨레

*구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 스트로베리 퓨레

*구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 슬라이스 아몬드

*구입처 : 길림양행

▶ 올리브오일

맑고 투명한 연두빛 액체. 샐러드 드레싱, 피자반죽이나 소스에 사용하면 풍미가 좋아진다.

▶ 카카오메스

초컬릿을 만들어 내는 과정에서 카카오빈을 볶고 롤러로 갈아서 카카오의 배유만을 제거한다. 그리고 더 갈면 카카오 버터가 배어나와 유동상태의 페이스트로 된다. 이것을 카

카오 페이스트 또는 카카오메스라고 한다.

▶ T.P.T

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

▶ 4씨드 믹스

해바라기씨, 참깨, 겨자씨 등이 들어 있어 영양이 풍부한 건강빵 프리믹스

*구입처 : 선인베이크

▶ 트리플색

*구입처 : 동신리큐르

▶ 풍당

10 : 2 의 설탕과 물을 115°C까지 가열, 40°C로 급랭시켜 치대준다. 이미 설탕의 농도는 과포화상태이므로 치대는 작업만으로 결정이 희뿌연 상태가 되는데 이것이 풍당이다. 각종 양과자의 윗면처리, 아이싱 등 그 용도가 광범위하다. 일본에서는 혼당이라고 부른다.

구입처 전화번호 안내

- 계성식품 : 0345) 431-3671
- 길림양행 : 02)585-3362
- 나라통상 : 02)561-2057
- 동신리큐르 : 02)561-4704
- 몽블랑상사 : 02)412-9268
- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 삼목상사 : 02)583-5380
- 서울우유협동조합 : 02)433-8151
- 선인베이크 : 02)798-6936
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 제원인터내쇼날 : 02)998-5858