

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 : 선인베이크/ 유니온 무역상사/ 베이크플러스/ 제원인터내쇼날/웅블랑 상사

▶ **건포도**

*구입처 : 길림양행/ 삼목상사/ 대박상사

▶ **건조과일**

*구입처 : 제원인터내쇼날/ 조흥화학

▶ **건조 파파야**

*구입처 : 제원인터내쇼날

▶ **계피가루**

중국에서 건넌 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약재로 쓰거나 또는 빵아서 향신료로 사용한다.

▶ **그라뉴당**

순도가 높은 설탕으로 결정의 크기는 0.25~1.55mm이다. 맑은 광택이 있고 잘 녹으며 맛이 깨끗해 제과재료로 널리 사용되는 설탕이다.

▶ **그랑마르니에**

오렌지를 원료로 한 큐라소라 불리우는 리큐르 중 가장 대표적인 상표명. 과자의 재료로 주로 사용된다.

▶ **나파주**

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

*구입처 : 유니온무역상사/ 베이크플러스/ 제원인터내쇼날

▶ **드라이이스트**

생이스트를 건조시킨 것으로 프랑스빵과 같이 저배합 빵에 사용된다. 드라이이스트 양

의 5~6배 정도 되는 미지근한 물에 5분정도 담가 페이스트 상태로 만들어 사용한다. 생이스트의 40~50%정도만 사용하면 된다.

▶ **럼주**

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

*구입처 : 동신리큐르

▶ **마말레이크드**

오렌지와 레몬 같은 감귤류의 과육과 과피를 설탕에 조리 만든 쓴맛이 나는 잼의 일종.

▶ **몰트**

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

*구입처 : 베이크플러스

▶ **물엿**

설탕보다 단맛이 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

▶ **막스필**

당절임한 과일들을 섞어 놓은 것

*구입처 : 제원인터내쇼날

▶ **미로아**

광택제. 끓이지 않고 바로 사용할 수 있다.

*구입처 :

▶ **바닐라 분말**

*구입처 : 계성식품

▶ **바닐라빈**

바닐라 스틱이라고도 불린다. 길이 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료이다. 데운 우유에 씨를 뺀 각지를 사용하거나 씨만 사용하기도 한다.

*구입처 : 제원인터내쇼날

▶ **바닐라슈거**

흰설탕과 바닐라 가루를 섞어 만든 혼합물

▶ **바닐라엑센스**

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

*구입처 : 삼목상사

▶ **바닐라오일**

가열해야 하는 반죽에 바닐라 풍미를 내고자 할 때는 내열성 있는 오일을 사용한다.

▶ **베이킹파우더**

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

▶ **분당**

슈거파우더라고 불린다. 그라뉴당이나 쌍밀당을 곱게 빻아 가루로 만든 가공당의 하나. 머랭, 생크림, 버터크림과 같은 크림류 반죽의 재료로 사용된다. 보존시 밀봉하여 습기가 적은 곳에 둔다.

▶ **블루베리 핑킹**

*구입처 : 계성식품/ 삼목상사/ 제원인터내쇼날

▶ **사약크림**

생크림에 젖산균을 통해 젖산 발효 시킨 것. 새콤한 신맛이 있고 무스, 바바로아 등의 재료로 이용된다.

▶ **생이스트**

효모. 빵반죽 속에서 발효해 알코올과 탄산가스를 발생시킨다. 이 가스가 반죽을 부풀려 빵의 조직을 만들고 빵의 풍미를 낸다.

*구입처 : 제니코식품/ 조흥화학

▶ **쇼트닝**

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

▶ **슬라이스 아몬드**

*구입처 : 길림양행

▶ **아몬드분말**

*구입처 : 길림양행/ 삼목상사/ 제원인터내셔널

▶ **오렌지 제스트**

오렌지의 겉껍질. 대부분은 향이 짙어 가게 자르고 잘게 다져 제과재료로 사용한다.

▶ **오렌지필**

설탕절임한 오렌지 껍질.

*구입처 : 제원인터내셔널

▶ **올리브오일**

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

▶ **인스턴트 커스타드 크림**

물 또는 우유 100%에 35%의 가루를 혼합하여 사용한다. 제조공정이 간단하여 손쉽게 제조할 수 있다.

*구입처 : 유니온 무역상사/ 제원인터내셔널/ 베이커플러스/ 선인베이블

▶ **전분**

녹말, 콘스타치라고도 부른다. 커스타드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크에 사용하면 가벼운 케이크가 된다. 그 밖의 반죽에 덩가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는데도 사용된다.

▶ **젤라틴(판젤라틴)**

응고제. 물에 담궈 흡수, 팽윤시켜 이용한다. 물의 흡수량은 젤라틴 중량의 5배이므로 충분한 물에 불린 후 중탕으로 녹이거나 직접 넣어 사용한다. 판 젤라틴의 1장 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.

▶ **중조**

탄산수소나트륨. 팽창제의 하나다. 반죽에 중조를 넣으면 탄산가스에 의해 반죽이 부풀고 탄산나트륨에 의해 제품이 노랗게 되고 약간의 쓴맛과 좋지 않은 냄새가 나기도 한다. 따라서 밀가루와 함께 체쳐 사용하거나 소량의 물에 녹여 사용하는 것이 좋다.

▶ **초코칩**

*구입처 : 삼목상사/ 제원인터내셔널

▶ **코코아**

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

▶ **코코넛 가루**

야자나무 열매의 껍질 속에 흰 배유부분을 말린 것.

*구입처 : 일광종합무역상사/ 삼목상사/ 선인베이블/ 제원인터내셔널

▶ **쿠앵트로**

프랑스의 쿠앵트로사가 만든 오렌지술. 은은한 향과 부드러운 맛이 어우러진 반면 알코올 도수는 40도로 높은 편이다.

*구입처 : 동신리큐르

▶ **키르슈**

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜디.

▶ **크림치즈**

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

*구입처 : 삼목상사/ (주)제니코/ 제원인터내셔널

▶ **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 분당으로만 들어진다.

▶ **풍당**

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

▶ **프랑부아즈 푸레**

*구입처 : 제원인터내셔널

▶ **프로랜틴 믹스**

꿀, 생크림 등을 분말화시켜 이몬드와 섞어 뿌려 만든 믹스. 끓이지 않고 뿌려 사용한다.

*구입처 : 베이커플러스

▶ **피칸**

호두과의 견과로 원산지는 미국이다. 호두에 비해 쓴맛이 적고 긴 타원형 모양을 하고 있다.

*구입처 : 다보인터내셔널

▶ **호두**

*구입처 : 나라통상

▶ **흑설탕**

사탕수수에서 짜낸 즙을 그대로 조린 흑갈색의 설탕. 정제하지 않았기 때문에 무기질, 각종 비타민이 포함되어 있다.

구입처 전화번호 안내

- 계성식품 : 0345) 431-3671
- 길림양행 : 02)585-3362
- 나라통상 : 02)561-2057
- 대박상사 : 02)578-0850
- 동신리큐르 : 02)561-4704
- 몽블랑상사 : 02)412-9268
- 베이커플러스 : 02)567-7015
- 삼목상사 : 02)583-5380
- 삼선식품 : 02)406-4070
- 선인베이블 : 02)798-6936
- 오성상사 : 02)322-6792
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 일광종합무역상사 : 02)299-6515
- (주)제니코 : 02)263-27385
- 제원인터내셔널 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02)777-4866