

재료색인

잡지나 서적을 참고하여 재품만들기를 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/ 경농/ 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: 베이크플러스/선인베이클/ 유니온 무역상사/동블랑 상사

계피가루

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

골드콘

호밀·보리·귀리·조·밀·콩·옥수수·해바라기씨·아마인씨 등 9가지 곡류와 씨앗이 들어있는 섬유질이 풍부한 건강빵 믹스. 밀가루 양의 10~50% 사용

* 구입처: 베이크플러스

글라스로얄

분당과 흰자를 섞어 만든 혼합물. 표준 배합은 흰자 1개, 분당 150g, 레몬즙 또는 아세트산 3방울이다. 각종 과자에 덧씌우거나 장식용으로 재료로 쓰인다.

글레이즈

원래는 양과자 등과 같은 제품의 표면에 광택을 내는 일을 의미한다. 주로 살구잼을 사용하거나 젤라틴 젤리, 풍당 등이 이에 속한다.

나파주

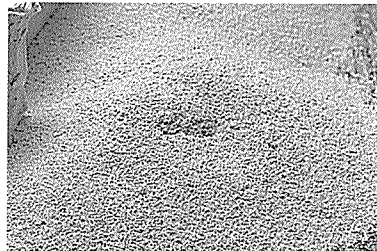
살구잼 또는 구즈베리 젤리를 체에 걸러 펙틴을 더한 것. 과자표면에 광택을 내기 위해 사용하는 젤리.

* 구입처: 유니온무역상사/ 베이크플러스/ 제원인터내쇼날

넛메그

인도네시아가 원산지인 육두과의 상록활엽교목의 종자를 건조시켜 만든 향신료.

드라이이스트



생이스트를 건조시킨 것으로 프랑스빵과 같이 저배합의 빵에 자주 사용된다. 사용량은 생이스트의 40~50%정도이다.

* 구입처: 제원인터내쇼날

럼주

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

* 구입처: 동신리큐르

레몬 제스트

레몬껍질.

마가린

버터의 대용품으로 만들어진 인조 버터. 정제된 동식물성 기름과 경화유를 알맞은 비율로 배합하고 여기에 유화제, 향료, 색소, 소금물, 발효유 등을 더해 유화시킨 뒤 버터상태로 굳힌 지방성 식품.

마지팬

설탕과 아몬드를 갈아 만든 페이스트. 배합은 굵은과자에 사용하는 마지팬은 아몬드와 설탕의 비율을 1:1로, 세공용일 경우 설탕량을 늘려 1:2로 사용한다.

* 구입처: 선인/ 제원인터내쇼날

마론 크림

마론 페이스트보다 조금 묽은 반죽으로 밤조각이 들어있다.

* 구입처: 제원인터내쇼날

마론 페이스트

몽블랑과 같은 밤의 풍미를 느낄 수 있는 제품을 만들 때 주로 사용한다. 마론 페이스트보다 된 반죽이다.

* 구입처 : 삼육상사 / 제원인터내셔널

물엿

설탕보다 단맛이 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

멜란지버터

생크림, 버터, 해바라기 기름으로 만들어 버터의 맛을 증가시킨 제품

* 구입처 : 베이크플러스

미로와

'거울'이라는 의미의 이 제품은 양과자 마무리에 사용하는 광택제로 물을 넣고 끓이지 않고 바로 사용할 수 있다.

* 구입처 : 유니온 무역 / 제원인터내셔널

바닐라 스틱

바닐린 결정이 생긴 바닐라의 콩깍지

* 구입처 : 제원인터내셔널

베이킹파우더

합성 팽창제. B.P라 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 크림류 반죽의 재료로 사용된다. 보존시 밀봉하여 습기가 적은 곳에 둔다.

브랜디

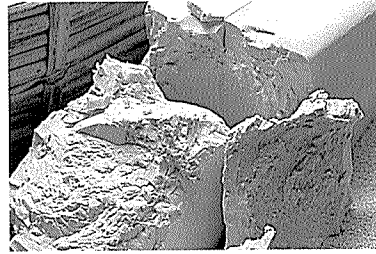
포도를 원료로 하여 만든 증류주. 넓게는 과일을 주정(酒精)원료로 만든 증류주.

* 구입처 : 동신리큐르

블루베리

* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내셔널

생이스트



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

* 구입처 : 제니코식품 / 조흥화학 / 삼립웰가

쇼트닝

지방 100%이상인 반고체상태의 가소성 유지제품. 미국에서 라드의 대용품으로 안정 행상시킨 쇼트닝이 만들어졌다. 쇼트닝은 비스킷 등에 바삭바삭함을 주는 쇼트닝성과 공기를 포함시키는 크리밍성을 가지고 있다.

슬라이스 아몬드

* 구입처 : 길림양행 / 다림너츠빌 / 삼립웰가

아몬드분말

* 구입처 : 길림양행 / 삼육상사 / 제원인터내셔널

오렌지 제스트

오렌지껍질. 이 부분은 향이 짙어 가늘게 자르고 잘게 다져 사용한다.

유화제

S.P라 부른다. 물과 기름처럼 잘 섞이지 않는 재료에 사용하면 분리되지 않고 장시간 그 상태를 유지한다.

인스턴트 커스타드 크림

물 또는 우유를 섞어 사용하는 커스타드 크림

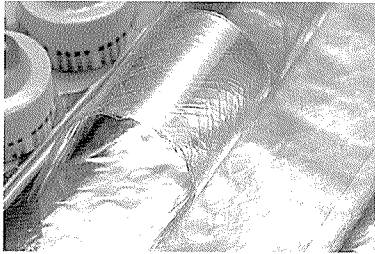
* 구입처 : 베이크플러스 / 선인 / 유니온 무역 / 제원인터내셔널

전분 (콘스타치)

녹말, 콘스타치라고도 부른다. 커스타드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크에 사용하면 가벼운 케이크가 된다.

그 밖의 반죽에 덧가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는데도 사용된다.

젤라틴 (판젤라틴)



응고제. 물에 담귀 흡수. 팽윤시켜 이용한다. 물의 흡수량은 젤라틴 중량의 5배이므로 충분한 물에 불린 후 중탕으로 녹이거나 직접 넣어 사용한다. 판젤라틴 1장의 무게는 약 2g이다.

* 구입처 : 제원인터내쇼날

주석산

당액을 조릴 때 결정화를 막기 위해 첨가하는 산의 하나로 과즙, 젤리, 잼 등에 감미료로 사용되고 베이킹파우더의 원재료로 이용된다.

중력분

글루텐 양이 강력분보다 적고 박력분보다 많은 밀가루. 식빵 제조에는 적합하지 않으나 과자빵이나 프랑스빵에는 알맞다.

카카오매스

카카오빈을 볶고 롤러를 갈아서 카카오의 배유만을 제거한 후 더 갈아 카카오버터가 배어나온 페이스트 상태

카카오 버터

카카오빈에서 뽑아 낸 지방분으로 초콜릿의 특성을 결정하는 역할을 한다. 주로 분사용 초콜릿에 함께 넣어 분사한다.

커피 리큐르

* 구입처 : 동신 리큐르

코코아

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

코코넛 분말

야자수의 열매. 일반적으로 껍질 속에 있는 흰 배유부분을 추출해 말린 것을 말한다.

* 구입처 : 삼목상사/ 제원인터내쇼날/ 일광종합무역상사

쿠앵트로

프랑스의 쿠앵트로사가 만든 오렌지술. 은은한 향과 부드러운 맛이 어우러진 반면 알코올 도수는 40도이다.

* 구입처 : 동신리큐르

키르슈

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜드.

* 구입처 : 동신리큐르

T.P.T

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

트리몰린 * 구입처 : 제원인터내쇼날

프랄리네 * 구입처 : 선인

후트츠 패손 * 구입처 : 제원인터내쇼날

구입처 안내

- 길림양행 : 02)585-3362
- 나라통상 : 02)561-2057
- 다림너츠빌 : 02)455-0817
- 대박상사 : 02)578-0850
- 동신리큐르 : 02)561-4704
- 몽블랑상사 : 02)412-9268
- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 삼립웰가 : 031)453-6600
- 삼목상사 : 02)583-5380
- 선인 : 02)798-6936
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 일광종합무역상사 : 02)299-6515
- 제니코식품 : 02)2635-2671
- 제원인터내쇼날 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02)777-4866