

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.

▶ 가나슈

초콜릿크림의 하나. 기본 배합은 생크림과 초콜릿을 1 : 1로 사용한다. 만드는 법은 생크림을 끓이다 잘게 썰어 놓은 초콜릿을 넣고 불에서 내려 골고루 저어주면 된다.

▶ 건포도

* 구입처 : 길림양행/ 경농/ 삼육상사/ 대박상사

▶ 골드 소프틴

* 구입처 : 베이크플러스

▶ 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/ 유니온 무역상사/ 몽블랑 상사

▶ 계피가루

시나몬. 중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약제로 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.

▶ 깔루아

커피술.

* 구입처 : 동신리큐르

▶ 나파주

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

* 구입처 : 유니온무역상사/ 베이크플러스/ 제원인터내쇼날

▶ 드라이이스트

생이스트를 건조시킨 것으로 프랑스빵과 같이 저배합 빵에 사용된다. 드라이이스트량의 5~6배 정도 되는 미지근한 물에 5분 정도 담궈 페이스트 상태로 만들어 사용한다. 사용량은 생이스트의 40~50% 정도만 사용한다.

▶ 딸기 시럽

딸기로 만든 시럽으로 맛, 색깔, 향을 동시에 낼 수 있다.

* 구입처 : 선인/ 동신리큐르

▶ 딸기 퓨레

* 구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 림주

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

* 구입처 : 동신리큐르

▶ 레몬 오일

노란빛을 띠며 레몬 특유의 상쾌한 향과 신맛이 난다. 가열하는 식품에는 레몬 오일을, 가열하지 않는 식품에는 에센스를 사용한다.

* 구입처 : 삼영화성공업

▶ 레몬 제스트

레몬의 껍질. 이 부분을 가늘게 채치고 다져 크림, 젤리, 케이크류에 향료로 사용한다.

▶ 마지팬

설탕과 아몬드를 갈아 만든 페이스트. 배합은 굵은 과자에 사용하는 마지팬은 아몬드와 설탕의 비율을 1 : 1로, 세공용인 로마지팬은 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

▶ 미로와

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

* 구입처 : 유니온 무역

▶ 바닐라 스틱

바닐린 결정이 생긴 바닐라의 콩각지

* 구입처 : 제원인터내쇼날

▶ 배리오팡

로마지팬 대용의 파우더로 찬물 또는 계란과 섞어 사용한다.

* 구입처 : 베이크 플러스

▶ 베이킹파우더

합성 팽창제. B.P.R 표기한다. 중조와 산성제가 화학반응을 일으켜 이산화탄

소를 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.

▶ 브랜디

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

* 구입처 : 동신리큐르

▶ 생이스트

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

* 구입처 : 제니코식품/ 조흥화학

▶ 슬라이스 아몬드

* 구입처 : 길림양행

▶ 아몬드분말

* 구입처 : 길림양행/ 삼목상사/ 제원인터내셔널

▶ 아이거 믹스

콩이 주종을 이루는 제빵용 곡물믹스.

* 구입처 : 선인

▶ 오렌지 마멀레이드

오렌지의 과육과 과피를 설탕에 조려 만든 제품.

▶ 오렌지 제스트

오렌지 껍질. 이부분은 향이 짙어 가늘게 채치고 다져 크림, 젤리, 소스 등에 향과 색을 내기 위해 사용한다.

▶ 오렌지필

설탕절임한 오렌지 껍질

* 구입처 : 제원인터내셔널

▶ 인스턴트 커스타드 크림

물 또는 우유를 섞어 사용하는 커스타드 크림

* 구입처 : 베이크플러스/ 유니온무역/ 선인

▶ 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 뜨는 데도 사용된다.

▶ 젤라틴 (판젤라틴)

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

▶ 초코칩

* 구입처 : 삼목상사/ 선인/ 제원인터내셔널

▶ 쿠앵트로

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

* 구입처 : 동신리큐르

▶ 크림 파티시에르

커스타드 크림의 불어. 최근에는 직접 만들기도 하지만 인스턴트 커스타드 크림분말에 우유 또는 물을 섞어 사용하기도 한다.

▶ 키르슈

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜디.

* 구입처 : 동신리큐르

▶ 타임

향신료.

* 구입처 : 삼목상사

▶ 트리폴린

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

* 구입처 : 제원인터내셔널

▶ 피스타치오 페이스트

* 구입처 : 제원인터내셔널

▶ 플러스 몰트

* 구입처 : 베이크플러스

▶ 헤이즐넛 믹스

구운 헤이즐넛에 캐러멜을 입혀 갈아 놓은 믹스

* 구입처 : 베이크플러스

구입처 안내

- 길림양행 : 02)585-3362
- 나라통상 : 02)561-2057
- 대박상사 : 02)578-0850
- 동신리큐르 : 02)561-4704
- 몽블랑상사 : 02)412-9268
- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 삼목상사 : 02)583-5380
- 삼선식품 : 02)406-4070
- 삼영화성공업 : 02)748-0098
- 선인 : 02)798-6936
- 오성상사 : 02)322-6792
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 일광종합무역상사 : 02)299-6515
- 제니코식품 : 02)635-2671
- 제원인터내셔널 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02)777-4866