

## 재료색인

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 당에 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 : 몽블랑상사 / 베이크플러스 / 선인 / 유니온무역상사 / 제니코식품

### 계피 가루

시나몬. 중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약재로 사용하기도 하며, 산뜻하고 향기로운 맛이 있어 빵아서 향신료로 사용한다.

### 깎루아



알콜 26.5%인 커피 리큐르.

\* 구입처 : 동신리큐르

### 나파주(광택제)

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

\* 구입처 : 베이크플러스 / 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

### 드라이리스트

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

\* 구입처 : 베이크플러스 / 웰가 / 제원인터내셔널

### 디어바게트

바게트, 치아파타 등에 사용되는 빵 믹스. 자연발효종, 분유, 유지, 몰트, 개량제 등이 들어 있어 발효

풍미가 좋고 껍질색이 뛰어나다.

\* 구입처 : 베이크플러스

### 럼

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

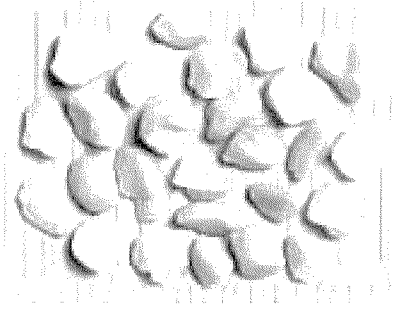
\* 구입처 : 동신리큐르

### 마지팬

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

\* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

### 마카다미아



호주, 하와이에서 주로 서식하는 너트의 일종. 지름 2cm 정도의 원형으로 아주 단단한 껍질 안에 코코넛 비슷한 향이 나는 하얀 살이 들어있다. 지방 함량이 아주 높으며, 달백하고 고소한 맛으로 고급과자, 초콜릿의 센터 등에 쓰인다.

\* 구입처 : 길림양행

### 모짜렐라 치즈

남부 이탈리아가 원산지인 모짜렐라 치즈는 물소의 젖으로 만든다. 그러나 요즘은 젖소 원유로 여러 가지 변형의 모짜렐라 치즈가 만들어지고 있다. 이탈리아의 나폴리 지방에서 시작된 피자에 넣은 치즈가 모짜렐라였기 때문에 흔히 '피자 치즈'로 많이 알려져 있다. 크림같이 하얀색이며 쫄쫄깃한 맛이 특징이다.

### 무염 버터

소금을 사용하지 않고 만든 버터. 버터에서 소금은 풍미와 보존성 향상에 영향을 미치는데 짠맛이 거의 필

요치 않는 과자에는 무염 버터를 사용하는 것이 좋다.

### 바닐라 빈

길이 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료로 데운 우유 속에 씨를 뺀 껍지를 넣어 사용하거나 씨를 사용하기도 한다.

\* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

### 베이킹파우더

합성 팽창제. B.P.R 표기한다. 중조와 산성제가 화학 반응을 일으켜 이산화탄소를 발생시키고 기포를 만들어 반죽을 부풀린다.

### 비피더스균

유산균의 한 종류로 사람의 장 속에서 유익한 일을 하는 균. 비피더스균은 발효시 유산과 초산을 1 : 1.5의 비율로 생성시키는데 다른 유산균과 같이 독성물질을 만들지 않고, 우리 몸에 부족해서는 안될 여러 가지 비타민을 만들어 주는 등 인체에 유익한 작용을 한다. 특히 비피더스균에 의한 발효법은 국내 최초로 브류 시스템(Brew system)을 이용한 것으로, 밀가루에 사람의 몸에 가장 친화적인 비피더스균을 접종하여 16시간 이상 발효해 새로운 맛은 물론 제품의 질도 한층 좋아지게 한다.

\* 구입처 : 바이오베스트

### 사위 증

산미를 띤 발효 반죽. 공기 중에 자연 존재하는 효모균을 이용해 만들어 이 반죽의 일부를 남겨 다음 발효 반죽에 넣어 사용하는 것을 사위 증이라고 한다. 특히 호밀빵을 만들 때 필요한 반죽이다.

### 생이스트

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

\* 구입처 : 웰가 / 제니코식품 / 조흥화학

### 소다

탄산수소나트륨. 중조라고도 부른다. 소다는 다른 팽창제보다 팽창률이 높은 반면 분해 산물인 탄산나트륨이 알칼리성이기 때문에 반죽의 색을 노랗게 변화시키고 불쾌한 냄새를 풍긴다. 따라서 색이 짙은 과자에 사용하기 알맞고, 밀가루와 함께 체쳐 넣거나 소량의 물에 녹여 사용한다.

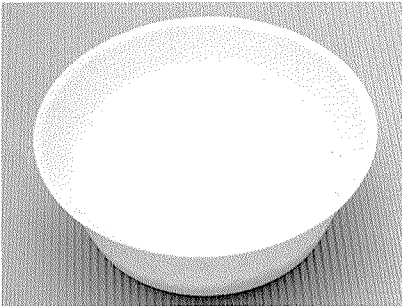
## 쇼트닝

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

## 아몬드 분말

\* 구입처 : 길림양행 / 대한제당 / 삼목상사 /  
제원인터내셔널

## 우박설탕



쌀알 크기보다 작은 크기의 흰색 설탕으로 반죽에 토평해 구워내도 타거나 녹지 않아 주로 토평용으로 사용한다.

\* 구입처 : 베이크플러스

## 이스트푸드

제빵 개량제. 이스트의 발효를 촉진시키고 빵 반죽과 빵의 질을 개량하는 약제.

## 인스턴트 이스트

발효력이 생이스트에 비해 우수하며 반죽에 대한 안정성이 뛰어나 생이스트의 1/2~1/3 정도 사용한다. 밀가루에 넣어 사용하므로 간편하다.

\* 구입처 : 베이크플러스 / 선인 / 제니코 /  
제원인터내셔널 / 조흥화학

## 전분

녹말. 옥수수 전분은 콘스타치라고 한다. 커스타드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크에 사용하면 가벼운 케이크가 된다. 그 밖의 반죽에 덧가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는데도 사용된다.

\* 구입처 : 대한제당

## 젤라틴 (판젤라틴)

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

\* 구입처 : 제원인터내셔널

## 중력분

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

## 초콜릿 코포

얇게 깎은 초콜릿. 주로 케이크 위에 뿌려 장식용으로 사용한다.

## 케이크 크림

스펀지를 체에 갈아 놓은 것으로 주로 사용하고 남은 스펀지를 사용한다.

## 코코아

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

## 크림치즈

우유와 생크림을 원료로 한 숙성시키지 않은 치즈. 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈.

\* 구입처 : 삼목상사 / 제니코식품 / 제원인터내셔널

## 키르슈

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효, 증류시켜 만든 브랜디.

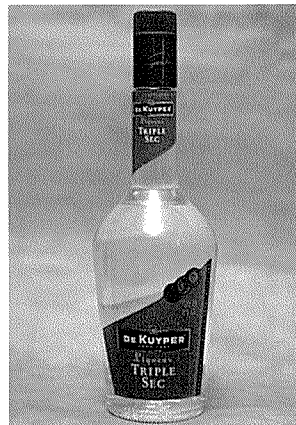
\* 구입처 : 동신리큐르

## 트리몰린

결정화되지 않은 부드러운 페이스트 상태의 전화당. 노화를 더디게 하는 역할을 하며 보습효과로 제품의 촉촉한 식감을 오래 유지할 수 있다.

\* 구입처 : 제원인터내셔널

## 트리플색



오렌지를 원료로 하여 만든 리큐르.

\* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업

## 파마산 치즈

이탈리아 파르마시가 원산인 치즈로 지름 30~

45cm, 높이 15~25cm, 무게 15~35kg의 원통형이며 숙성 기간은 3~4년이다. 망치로 두드려서 나는 소리로 성숙도를 알아볼 정도로 단단하며 지방이 적고 소금기가 많다. 조미료용 치즈로서는 가장 좋으며 분말 치즈로 만들어 사용한다.

## 프랄리네

아몬드, 헤이즐넛, 피스타치오 등 견과류에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트. 제과점에서는 주로 시판되는 페이스트를 사용한다. 각종 케이크의 크림 맛을 내는 재료로도 쓰이며 각종 초콜릿의 충전물로도 널리 쓰인다.

\* 구입처 : 선인 / 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

## 프랑부아즈

나무딸기, 라즈베리, 비타민 C와 철분이 많이 함유되어 있으며 달콤새콤한 맛이 난다. 생과일 또는 가공원료로 이용되고 있으며 통조림, 냉동식품, 잼, 아이스크림 등의 제조와 초콜릿, 요리 등의 첨가물로 널리 사용되고 있다.

\* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내셔널 / 한국하인즈

## 피스타치오

웃나무과의 교목에서 열리는 열매로 껍질을 벗기면 연두색을 띤다. 특유의 향이 좋아서 페이스트를 만들어 사용하거나 잘게 다져 케이크 위에 데코레이션으로 사용한다.

## 헤이즐넛

개암나무의 열매로 불어로는 노아제트라 부른다. 지방이 많고 특유의 맛이 있어 볶아서 먹는 경우가 많고 제과 원료로 널리 사용되고 있다.

## 구입처 안내

- 길림양행 : 02) 585-3362
- 대한제당 : 02) 410-6164
- 동신리큐르 : 02) 561-4704
- 몽블랑상사 : 02) 412-9268
- 바이오베스트 : 031) 901-6960
- 베이크플러스 : 02) 567-7015
- 삼목상사 : 02) 583-5380
- 선인 : 02) 798-6936
- 웰가 : 031) 453-6600
- 유니온무역상사 : 02) 554-3293
- 유암산업 : 02) 565-3415
- 제니코식품 : 02) 2635-2671
- 제원인터내셔널 : 02) 998-5858
- 조흥화학 : 02) 777-4866
- 한국하인즈 : 02) 744-1215