

## 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 달에 소개되었던 재료 중 생소하거나 특이한 재료들에 대한 간단한 설명과 구입처 안내를 통해 독자들의 편의를 돕고 있다.

### 건포도

\* 구입처 : 길림양행 / 대박상사 / 대한제당 / 삼립웰가

### 건조과일

\* 구입처 : 제원인터내셔널

### 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

### 계피가루

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

### 나파주

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

\* 구입처 : 유니온무역상사 / 베이크플러스 / 제원인터내셔널

### 넛메그

인도네시아가 원산지인 육두과의 상록 활엽 교목의 종자를 건조시켜 만든 향신료.

### 드라이이스트

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

\* 구입처 : 삼립웰가 / 제원인터내셔널

### 럼주

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

\* 구입처 : 동신리큐르

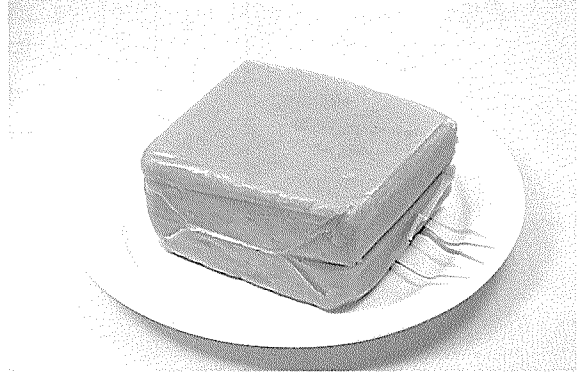
### 레몬 제스트

레몬 껍질.

### 레몬필

설탕절임한 레몬 껍질.

### 로마지팬



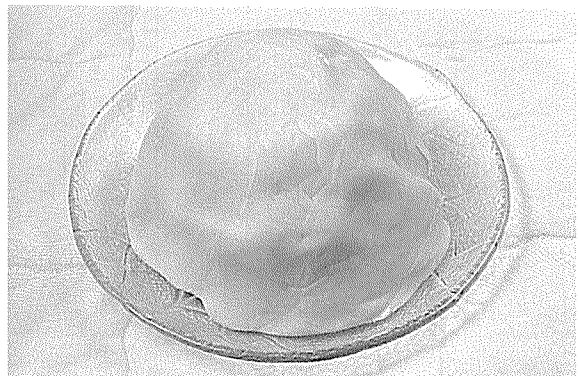
아몬드 2에 설탕 1의 비율로 만든 반죽. 로마세라고도 한다.

\* 구입처 : 제원인터내셔널

### 롤치즈

\* 구입처 : 서울우유 협동조합

### 마지팬



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

\* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

### 몰트

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아통에서 발아시킨 후 건조시켜 볶거나 가루를 만들어 발효 촉진제로 사용한다.

\* 구입처 : 베이크플러스

## 물엿

설탕보다 단맛이 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

## 미로와

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

\* 구입처: 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

## 바닐라 에센스

크림 등 열처리를 하지 않는 제품에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때 사용한다.

## 바닐라 오일

가열해야 하는 반죽에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때 사용한다.

## 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 빻아 가루로 만든 가공당의 하나. 머랭, 생크림, 버터크림과 같은 크림류 반죽의 재료로 사용된다. 보존시 밀봉하여 습기가 적은 곳에 둔다.

## 브랜드

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: 삼립웰가 / 제니코식품 / 조흥화학

## 쇼트닝

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

## 슬라이스 아몬드

\* 구입처: 길림양행 / 대한제당 / 삼립웰가

## 아몬드분말

\* 구입처: 길림양행 / 삼육상사 / 제원인터내셔널

## 앙글레즈 소스

우유, 설탕, 계란을 섞어 가열한 크림.

## 양배

\* 구입처: 제원인터내셔널

## 엘프로이 파우더

커스타드 크림 믹스.

\* 구입처: 제원인터내셔널

## 오렌지 마멀레이드

오렌지 껍질을 설탕에 졸여 만든 쓴맛나는 잼의 일종.

## 오렌자필

설탕 졸임한 오렌지 껍질.

\* 구입처: 제원인터내셔널

## 올스파이스

\* 구입처: 베이크플러스

## 우박설탕

\* 구입처: 베이크플러스

## 유화제

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

## 이탈리안 머랭

흰자를 거품내면서 115°C까지 끓인 시럽을 부어 믹싱해 만든 제품.

## 잔두야

볶은 아몬드에 설탕을 더해 롤러로 갈고 녹인 초콜릿을 더해 페이스트 상태로 만든 것.

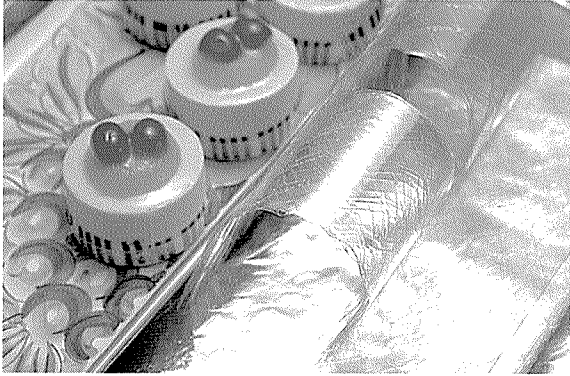
\* 구입처: 선인

## 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 뜨는 데도 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 : 제원인터내셔널

### 중력분

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

### 초콜릿 코포

얇게 깎은 초콜릿. 주로 케이크 위에 뿌려 장식용으로 사용한다.

### 카카오 버터

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

\* 구입처 : 제원인터내셔널

### 커스타드 크림 믹스

물 또는 우유를 섞어 사용하는 커스타드 크림.

\* 구입처 : 베이크플러스 / 선인 / 유니온무역상사 / 제니코식품 / 제원인터내셔널

### 케이크 크림

스펀지를 체에 갈아 놓은 것으로 주로 사용하고 남은 스펀지를 사용한다.

### 코코아

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

### 쿠앵트로

프랑스의 쿠앵트로사가 만든 오렌지색. 은은한 향과 부드러운 맛이 어우러진 반면 알콜 도수는 40도이다.

\* 구입처 : 동신리큐르

### 크림치즈

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

\* 구입처 : 삼목상사 / 제니코식품 / 제원인터내셔널

### 키르슈

체리의 독일어명. 잘 익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜드.

\* 구입처 : 동신리큐르

### 파네토네향

\* 구입처 : 베이크플러스

### 패손튀레

\* 구입처 : 제원인터내셔널

### 프탈리네

아몬드, 헤이즐넛, 피스타치오 등 견과류에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트. 제과점에서는 주로 시판되는 페이스트를 사용한다.

\* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

### 프랑부아즈 튀레

\* 구입처 : 제원인터내셔널

### 헤이즐넛 믹스

\* 구입처 : 제원인터내셔널

### 구입처 안내

- 길림양행 : 02)585-3362
- 나라통상 : 02)561-2057
- 대두식품 : 063)451-8001
- 대박상사 : 02)578-0850
- 대한제당 : 02)410-6164
- 동신리큐르 : 02)561-4704
- 몽블랑상사 : 02)412-9268
- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 삼립웰가 : 031)453-6600
- 삼목상사 : 02)583-5380
- 서울우유 : 02)490-8151
- 선인 : 02)798-6936
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 일광종합무역상사 : 02)299-6515
- 제니코식품 : 02)2635-2671
- 제원인터내셔널 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02)777-4866