

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.

개량제

빵의 품질을 개량시키는 재료. 개량제를 빵의 원료에 섞어 반죽하면 좋은 색과 향, 촉촉한 속결이 나오고 노화를 방지하여 오래 보존할 수 있다.

* 구입처 : 동블랑상사 / 베이크플러스 / 선인 / 유니온무역상사

감자분말

물을 부우면 으깬 상태의 삶은 감자로 만들 수 있는 제품. 삶은 감자 500g은 감자분말 100g에 물을 400g을 섞으면 된다.

* 구입처 : 선인

그랑마니에르

오렌지를 원료로 한 리큐르. 오렌지 큐라소의 대표적인 상품명.

* 구입처 : 동신리큐르

나파주(광택제)

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

* 구입처 : 베이크플러스 / 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

데코노우 * 구입처 : 제원인터내셔널

드라이이스트

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

* 구입처 : 웰가 / 제원인터내셔널

럼



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

* 구입처 : 동신리큐르

레몬 제스트

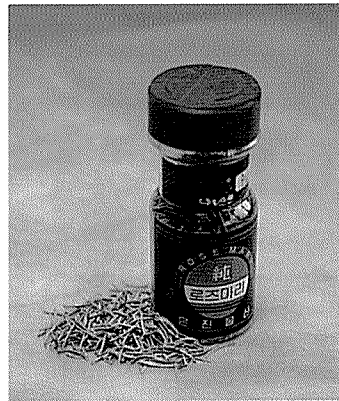
레몬의 겉껍질. 껍질 부분은 향이 짙어 가늘게 자르고 잘게 다져서 소스, 크림, 젤리, 케이크, 앙트르메 등에 향료로 쓰고 색을 낼 때 사용한다.

로마지팬

아몬드 2에 설탕 1의 비율로 만든 반죽. 로마세라고도 한다.

* 구입처 : 제원인터내셔널

로즈마리



자소과의 관목으로 잎과 나무 모두 향료로 쓰인다. 상쾌한 방향과 신선한 감미를 지녔으며 맵고 약한 쓴맛이 난다. 향료 원료로 넓게 이용되며, 아이스크림, 냉과, 캔디 등에도 쓰인다.

* 구입처 : 브레드가든 / 유암산업

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

무화과

지중해 연안이 원산인 뽕나무과의 과수. 꽃이 없이 열매를 맺는다. 우리 나라 남부와 제주도, 일본, 중

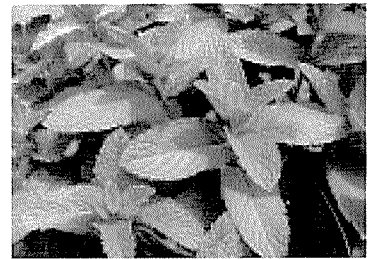
국에 분포하며, 생식하거나 잼, 건과, 통조림 등으로 이용한다. 열매는 길이 5~8cm 가량으로 달걀 모양이며 8~10월에 검은색으로 익는다.

미로와

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

* 구입처 : 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

민트



박하. 독특한 맛과 향으로 음식의 품격을 한 단계 높여 주는 허브 중 하나이다. 시원하고 산뜻한 향을 가지고 있어 과자에 장식하거나 소스 크림에 풍미를 낼 때 이용한다.

바닐라 빈

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

* 구입처 : 제원인터내셔널

베이킹파우더

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

사워 크림

생크림에 젖산균을 더해 발효시킨 것. 생크림보다 걸쭉하고 신맛이 나며 무스, 바바루아 등의 냉과와 각종 생과자에 사용한다.

* 구입처 : MD푸드코리아

생이스트

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

* 구입처 : 웰가 / 제니코식품 / 조흥화학

쇼트닝

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

아몬드 분말

* 구입처 : 길림양행 / 대한제당 / 삼목상사 /
제원인터내쇼날

오렌지 펄

설탕 졸입한 오렌지 껍질.
* 구입처 : 제원인터내쇼날

올리브

물푸레나무과의 상록교목인 올리브 나무의 열매. 포도와 함께 지중해 문화권의 대표적인 과일로 기름기가 많은 열매이다. 다 익기 전에는 연두색이고 익으면 녹색이나 까만색이 되는데 기름을 짜기 이전에는 소금이나 오일에 절여 식용으로 사용한다.

유화제

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

전분

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

* 구입처 : 대한제당

젤라틴 (판젤라틴)

응고제. 동물의 뼈나 가죽에서 추출한 단백질로 물에 담겨 흡수·팽윤시켜 이용한다. 물의 흡수량은 젤라틴 중량의 5배이므로 충분한 양의 물에 불린 후 중탕으로 녹이거나 직접 넣어 사용한다.

판젤라틴 1장의 무게는 약 2g이다.

* 구입처 : 제원인터내쇼날

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

초콜릿의 원료인 카카오 빈에서 추출한 지방 성분으

로 초콜릿 특성을 결정하는 역할을 한다. 녹는점은 32~35°C, 응고점은 26°C로 입안에서는 잘 녹지만 실온에서는 잘 녹지 않아 주로 분사용 초콜릿에 함께 넣어 사용한다.

* 구입처 : 제원인터내쇼날

코코넛

아자나무의 열매 껍질 속에 흰 배유를 추출해 분쇄, 건조시킨 것. 설익은 열매에는 아자액이 들어 있는데 담백하면서 단맛이 나고, 잘 익은 것은 단단한 껍질 속에 흰 과육이 채워져 있어 수분이 적다. 과육을 말린 것을 코프라라고 하는데 이것은 거의 지방으로 구성돼 있어 기름(코코넛 오일)을 짜낼 수 있다.

* 구입처 : 선인 / 제원인터내쇼날

쿠앵트로



오렌지 잎을 주재료로 만든 맑고 투명한 프랑스산 술. 은은한 향과 부드러운 맛이 어우러진 반면 알코올 도수는 40도이다.

* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업

크림치즈

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

* 구입처 : 삼목상사 / 제니코식품 / 제원인터내쇼날

키르슈

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

* 구입처 : 동신리큐르

T.P.T

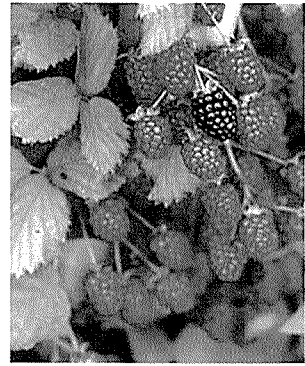
탕 프르 탕이라 불리운다. 아몬드 가루와 분당을 1 : 1의 비율로 섞은 가루로 과자 제조시 섞어 사용한다.

프탈리네

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

* 구입처 : 선인 / 제원인터내쇼날

프랑부아즈



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

* 구입처 : 제원인터내쇼날

프로렌틴

꿀, 생크림 등을 분말화시켜 아몬드와 섞어 뿌려서 굽는 믹스.

* 구입처 : 베이크플러스

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
- 베이크플러스 : (02) 567-7015
- 브레드가든 : (02) 594-3374
- 삼목상사 : (02) 583-5380
- 선인 : (02) 798-6936
- MD푸드코리아 : (02) 794-9922
- 웰가 : (031) 453-6600
- 유니온무역상사 : (02) 554-3293
- 유암산업 : (02) 565-3415
- 제니코식품 : (02) 2635-2671
- 제원인터내쇼날 : (02) 998-5858
- 조흥화학 : (02) 777-4866