

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.

글리세린

무색 투명하고 단맛이 나며 끈기 있는 액체이다. 흡습성이 강해 물에 잘 녹으며 지방산과의 에스테르로서 유지나 지질의 형태로 동, 식물계에 널리 분포한다. 글리세린은 구워낸 과자, 스펀지 케이크, 카스텔라 등에 건조 방지제, 광택제로 사용된다.

깁루아

알콜 26.5%인 커피 리큐르.
* 구입처: 동산리큐르

나파주(광택제)

살구잼 또는 구즈베리 젤리를 체에 걸러 펙틴을 더한 것. 과자 표면에 광택을 내기 위해 사용하는 젤리.
* 구입처: 구르메F&B코리아 / 베이크플렉스 / 유니온무역상사 / 제원인력내소날

넛메그

인도네시아가 원산지인 육두과의 상록 활엽 교목의 종자를 건조시켜 만든 향신료.

럼

사탕수수를 원료로 한 방향성이 강한 증류주. 과자를 만들 때 마무리 단계에서 사용한다.
* 구입처: 동산리큐르

레몬 필

설탕 절임한 레몬 껍질.
* 구입처: 제원인력내소날 / 키미코리아

마스카포네

유명한 이탈리아의 디저트인 티라미수를 만들 때 빠져서는 안될 재료인 마스카포네는 우유 지방으로 만든 크림조직의 치즈이다. 부드럽고 신선한 아이보리색의 이 치즈는 이탈리아 북부 롬바르디아(Lombardia) 지방에서 만들어졌다. 우유로부터 크림을 분리시켜 만들기 때문에 지방 함유량이 매우 높다. 아주 농도가 진한 크림맛이며 약간 달고 버터맛이 난다. 또한 부드러우면서도 약간의 신맛이 가미되어 있다.
* 구입처: 구르메F&B코리아 / 제니코

마지팬

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

1로, 세공일 경우 설탕량을 늘려 1 : 2로 사용한다.

* 구입처: 선인/제원인력내소날

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, 담백하고 고소한 맛으로 고급과자, 초콜릿의 센터 등에 쓰인다.
* 구입처: 길림양행 / 다림너츠빌 / 키미코리아

무염 버터

소금을 사용하지 않고 만든 버터. 버터에서 소금은 풍미와 보존성 향상에 영향을 미치는데 짠맛이 거의 필요치 않는 과자에는 무염 버터를 사용하는 것이 좋다.

미로와

'거울'이라는 의미의 이 제품은 양과자 마무리에 사용하는 광택제로 물을 넣어 끓이지 않고 바로 사용할 수 있다.
* 구입처: 유니온무역상사 / 제원인력내소날

바닐라 빈

길이 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료로 데운 우유 속에 씨를 뺀 깍지를 넣어 사용하거나 씨를 사용하기도 한다.
* 구입처: 구르메F&B코리아 / 선인 / 제원인력내소날

바닐라 에센스

바닐린을 물 또는 알콜에 녹인 액체. 바닐라 빈보다 풍미는 떨어지지만 대량 생산용 제품에 주로 쓰인다. 크림 등 열처리를 하지 않는 제품에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때 사용한다.

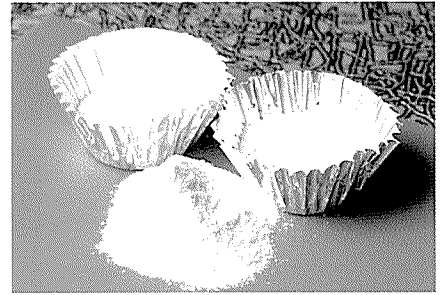
브랜디

포도를 원료로 하여 만든 증류주. 넓게는 과일을 주정(酒精)원료로 만든 증류주.
* 구입처: 동산리큐르

사워 크림

생크림에 젖산균을 더해 젖산 발효시킨 것. 신맛이 있고 무스, 바버루아 등의 냉과와 각종 생과자에 사용한다.
* 구입처: MD푸드코리아

C.M.C(안정제)



합성 호료(糊料)의 하나. CMC는 화학 구조식의 머리 글자를 딴 것으로 셀룰로오스 글리콜산 나트륨이라고도 한다. 물에 잘 녹고 수용액은 점성이 있다. 천연 호료와는 달리 부패, 변질이 없고 젤라틴, 글루텐, 덱스트린 등에 비해 매우 안정하다. 아이스크림, 풍당 등에 안정제로 사용된다. 일반 재료상에서 구입할 수 있다.

아마레포



아몬드 술.

* 구입처: 동산리큐르

아몬드 분말

* 구입처: 길림양행 / 다림너츠빌 / 대한제당 / 삼목상사 / 제원인력내소날 / 키미코리아

에스프레소

곱게 간 원두 가루에 뜨거운 물을 섞어 진하게 만든 커피.

오렌지 필

설탕 절임한 오렌지 껍질.
* 구입처: 유니온무역상사 / 제원인력내소날

▶ 구입처 안내

- 쿠르메F&B코리아 : 02790-1717
- 베이크플러스 : 02567-7015
- 유암산업 : 02565-3415
- 길림양행 : 02585-3362
- 삼목상사 : 02583-5380
- 제니코식품 : 022685-2671
- 다림너츠빌 : 02455-0817
- 선인 : 02798-6986
- 제원인터내셔널 : 02998-5858
- 대한제당 : 02410-6164
- MD푸드코리아 : 02794-9922
- 키미코리아 : 023482-1526
- 동신리큐르 : 02561-4704
- 유니온무역상사 : 02554-3288
- 한국하인즈 : 02744-1216

인스턴트 이스트

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

* 구입처: 베이크플러스/선인/제니코/제원인터내셔널

젤라틴(판젤라틴)

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

* 구입처: 제원인터내셔널

주석산

당액을 조일 때 결정화를 막기 위해 첨가하는 산. 청량 음료, 과즙, 젤리, 잼, 캔디 등에 산미료로서 이용되고 베이킹파우더의 원재료로 이용된다.

초콜릿 코포

얇게 깎은 초콜릿. 주로 케이크 위에 뿌려 장식용으로 사용한다.

카카오 매스

카카오 페이스트. 카카오빈을 페이스트 상태로 만든 초콜릿의 원료. 각종 앙트르메, 크림, 풍당 등에 단맛없이 초콜릿의 풍미만을 내거나 초콜릿 자체의 쓴맛과 색을 강조하고 싶을 때 사용한다.

* 구입처: 대한제당/제원인터내셔널

카카오 버터

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

* 구입처: 제원인터내셔널

커런트



유럽 북서부가 원산지이며, 그늘에서 잘 자라고 추위에도 강하다. 열매는 7~8월에 익는데, 색깔이 붉은 색이므로 레드 커런트라고도 한다. 블랙 커런트는 유럽 및 중앙아시아가 원산지인 니그룸(R. nigrum)이다. 레드 커런트와 블랙 커런트 모두 즙이 많고 신맛이 강해 잼이나 주스 또는 젤리로 만들어 먹는다. 커런트에는 비타민C가 특히 많이 들어 있고 칼슘·인·철 등도 많이 들어 있다. 커런트라는 말은 씨 없는 작은 견포도를 가리킬 때도 있다.

* 구입처: 쿠르메F&B코리아/베이크플러스/제원인터내셔널/한국하인즈

쿠앵트로

프랑스의 쿠앵트로사가 만든 오렌지술. 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/제원인터내셔널

키르슈

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜디.

* 구입처: 동신리큐르

T.P.T

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

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 기

간은 3~4년이다. 망치로 두드려서 나는 소리로 성숙도를 알아볼 정도로 단단하며 지방이 적고 소금기가 많다. 조미료용 치즈로서는 가장 좋으며 분말 치즈로 만들어 사용한다.

파프리카 분말

고추의 일종으로 만든 향신료. 헝가리에서 많이 재배되고 있으므로 헝가리 고추라고 부른다. 비타민 A, C가 많이 함유되어 있으며 독특하고 싱그러운 향이 특징이다.

포아르 윌리엄



양배 술.

* 구입처: 동신리큐르

프랑부아즈

나무딸기, 라즈베리. 비타민C와 철분이 많이 함유되어 있으며 달콤세콤한 맛이 난다. 생과 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.

* 구입처: 길림양행/다림너츠빌/키미코리아