잡지나 서적을 참고하여 제품 만들기를 시도했던 사람이라면 누구나 한편쯤 배합표에 적혀있는 재료나 구입처를 잘 몰라서 포기했던 경우가 종종 있다. 본지는 '재료색인' 지면을 마련하여 그달에 소개되었던 재료 중 생소하거나 특이한 재료들에 대한 간단한 설명과 구입처 안내를 통해 독자들의 편의를 돕고 있다.

깔루아

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.

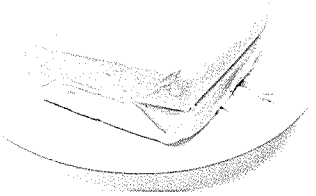
* 구입처 :유니온무역상사/ 베이크플러스/ 제원인터내쇼날

럼

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

* 구입처: 동신리큐르

로마지팬



아몬드 2에 대해 설탕 1의 비율로 만든 반죽. 독어로 '마르치판로마세' 라고도 부른다.

* 구입처 : 제원인터내쇼날

마롱 크림

* 구입처 : 제원인터내쇼날

물엿

설탕보다 단맛이 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

바닐라 오일

가열해야 하는 반죽에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때 사용한다.

바질

민트과의 일년생 풀로 서양요리. 특히 이탈리아 요리의 향을 내는데 필수로 쓰인다. 고대 그리스 시대에는 향수로도 사용되었던 바질은 잎에 클로브와 비슷한 향과 짜릿한 향미를 가지고 있어 요리용 허브로 세계 각지에서 재배되고 있다.

베이킹파우더

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

분당

슈거파우더라고도 불린다. 그라뉴당이나 쌍밀당을 곱게 빻아 가루로 만든 가공당의 하나. 머랭, 생크림, 버터크림과 같은 크림류 반죽의 재료로 사용된다. 보존시 밀봉하여 습기가 적은 곳에 둔다.

블루베리

진달래과 산앵두나무속의 관목으로 여름부터 가을까지 열매가 열린다. 북아메리카 원산으로 20여종이 알려져 있으며 열매는 거의 둥글고 1개가 1~1.5g이다. 겉에 흰가루가 묻어 있으며 달고 신맛이 나기 때문에 날 것으로 먹기도 하고 잼, 주스, 통조림, 파이 등에 이용된다.

* 구입처 : 제원인터내쇼날/ 키미코리아/ 한국하인즈

생이스트

구입처안내

- 길림양행 : 02)585-3362
- 다림너츠빌 : 02)455-0817
- 대한제당 : 02)410-6164
- 동신리큐르 : 02)561-4704
- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 삼목상사 : 02)583-5380
- 삼립유지 : 0343)453-6600
- 선인 : 02)798-6936
- 원우테크 : 041)562-2821
- 유니온무역상사 : 02)554-3298
- 제니코식품 : 02)2635-2671
- 제원인터내쇼날 : 02)998-5858
- 조흥화학 : 02)777-4866
- 키미코리아 : 02)3482-1526
- 한국하인즈 : 02)744-1215

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

*구입처 : 제니코식품/ 조흥화학/ 삼립유지

쇼트닝

지방이 100%인 반고체상태의 가소성 유지제품. 미국에서 라드의 대용품으로 안정 · 향상시킨 쇼트닝이 만들어졌다. 쇼트닝은 비스킷 등에 바삭바삭함을 주는 쇼트닝성과 공기를 포함시키는 크리밍성을 가지고 있다. 쇼트닝 오일이라고도 한다.

슬라이스 아몬드

*구입처 : 길림양행/ 삼립유지

아몬드 파우더

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

오렌지필

설탕절임한 오렌지 껍질

*구입처 : 제원인터내쇼날

유화제

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

중력분

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

카카오매스

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

*구입처 : 제원인터내쇼날

커런트

그리스산의 알이 작고 씨가 없는 포도를 말린 것. 원산은 유럽 북서부로 레드 커런트(red currant), 블랙 커런트(black currant) 2종이 있다. 레드 커런트는 줄여서 커런트라 부르고 블랙 커런트는 카시스라 한다.

커피 엑기스

*구입처 : 선인

크라프트콘 믹스

보리, 호밀, 귀리, 콩, 해바라기씨 등 7가지 곡류가 함유된 소프트한 제빵 프리믹스.

*구입처 : 베이크플러스/ 제원인터내쇼날

키르슈

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

*구입처: 동신리큐르

T.P.T

탕 프르 탕이라 부른다. 아몬드 파우더와 분당을 1 : 1 의 비율로 섞은 가루로 과자 제조시 섞어 사용한다. 예를 들어 600g의 T.P.T는 300g의 아몬드 가루와 300g의 분당으로 만들어진다.

펙틴

과일이나 야채의 식물세포 사이에 존재하는 당으로 시큼하거나 잘익은 과일에 많다. 일정량의 설탕과 산이 있으면 굳기 때문에 잼이나 차가운 디저트., 무스 제품 등을 만들때 사용한다.

*구입처 : 원우테크

퐁당

식힌 시럽을 교반하여, 설탕을 부분적으로 결정시켜 희고 뿌연 상태로 만든 것.

프랄리네

*구입처 : 선인/ 유니온무역/ 제원인터내쇼날

프랑부아즈 퓌레

나무딸기, 라즈베리, 비타민C와 철분이 많이 함유되어 있으며 새콤달콤한 맛이 난다. 생과 또는 가공원료로 이용되고 있으며 통조림, 냉동식품, 잼, 아이스크림 등의 제조와 초콜릿, 요리 등의 첨가물로 널리 사용되고 있다.

*구입처 : 베이크플러스/ 제원인터내쇼날/ 한국하인즈

프룬

유럽 자두. 1개에 20g으로 작고, 보라색인 과실이다. 껍질은 얇고, 과육은 팽팽하며 무기질이 많다. 건조 양자두라고도 한다.

*구입처 : 다림너츠빌

헤이즐넛

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

*구입처 : 길림양행/ 키미코리아