

재료색인

잡지나 서적을 참고하여 제품 만들기를 시도했던 사람이라면 누구나 한번쯤 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.



건포도

* 구입처 : 길림양행 / 삼육상사 / 대박상사 / 웰가

개량제

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

* 구입처 : 롯데상강 / 동림량 / 베이크플러스 / 비건바이오랩 / 선인 / 유니온무역상사 / 제니코식품 / 류빌리

건조과일

* 구입처 : 제원인터내셔널

그라뉴당

순도가 높은 설탕으로 결정의 크기는 0.25~1.55mm이다. 맑은 광택이 있고 잘 녹으며 맛이 깨끗해 제과 재료로 널리 사용되는 설탕이다.

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, 스핀지 케이크, 카스텔라 등에 건조 방지제, 광택제로 사용한다.

마가린

버터의 대용품으로 만들어진 인조 버터. 정제된 동·식물성 기름과 경화유를 알맞은 비율로 배합하고 여기에 유화제, 향료, 색소, 소금물, 발효유 등을 더해 유화시킨 뒤 버터 상태로 균한 지방성 식품.

멀티 그레인

* 구입처 : 유니온무역상사

미로와

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

* 구입처 : 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

발효 크림 버터

크림을 발효시켜 만든 버터. 풍미가 좋고 크리밍성이 좋아 빵이나 과자에 많이 이용된다.

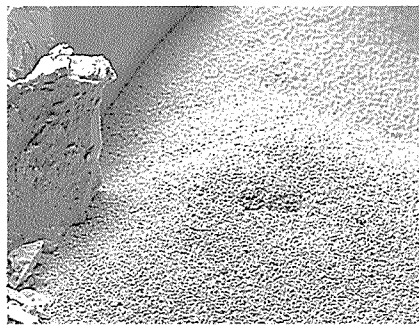
분당

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

사워 크림

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

* 구입처 : MD푸드코리아



생이스트

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

* 구입처 : 웰가 / 제니코식품 / 조종화학

쇼트닝

지방 100% 이상인 반고체 상태의 가소성 유지 제품. 미국에서 라드의 대용품으로 안정·향상시킨 쇼트닝이 만들어졌다. 쇼트닝은 비스킷 등에 바삭바삭함을 주는 쇼트닝성과 공기를 포함시키는 크리밍성을 가지고 있다.

아몬드 파우더

* 구입처 : 길림양행 / 삼육상사 / 제원인터내셔널

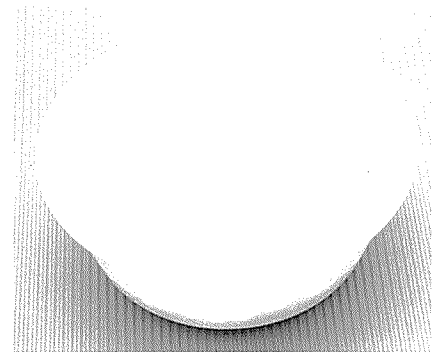
소프트 알파가

식빵, 단과자빵, 햄버거빵에 적합한 제빵 개량제

* 구입처 : 유니온무역상사

S-500

유화제, 당분, 비타민C, 지방, 생물성 물질 등 5가지 성분을 섞어 만든 제빵용 개량제로 반죽의 탄력을 균일하게 하고 광택을 내는 효과가 있다.



우박설탕

쌀알 크기보다 작은 크기의 흰색 설탕으로 반죽 위에 토폭해 구워내도 타거나 녹지 않아 주로 토폭용으로 사용한다. 하겔 슈거라고 부른다.

* 구입처 : 베이크플러스

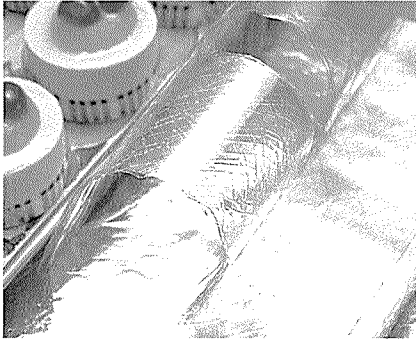
이지 스페클

해바라기씨, 대두, 몰트 등이 섞인 제빵용 프리믹스.

* 구입처 : 유니온무역상사

전분

녹말, 콘스타치라고도 부른다. 커스타드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크에 사용하면 가벼운 케이크가 된다. 반죽에 덩가루로 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

케이크 크림

스펀지를 체에 갈아 놓은 것으로 사용하고 남은 스펀지를 주로 사용한다.

크라프트콘 믹스

보리, 호밀, 콩, 밀, 해바라기씨, 아마인씨 등 7가지

곡류가 섞인 프리믹스. 곡물의 은은한 향과 고소한 맛이 뛰어나며 잡곡 바게트, 건강빵, 샌드위치 식빵 등에 넣는다.

* 구입처 : 베이크플러스/ 제원인터내셔널

크레이플러스 멕시코노

파프리카, 양파, 토마토, 허브, 천연 사워종 등이 섞인 특수빵 제조용 프리믹스. 매콤한 맛과 이국적인 독특한 향이 나며 조리빵, 샌드위치, 바게트, 피자 등을 만들 때 사용한다.

T.P.T

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

트리몰린

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

* 구입처 : 제원인터내셔널/ 베이크플러스

피스타치오 페이스트

피스타치오와 설탕 등을 혼합해 페이스트 상태로 만든 것.

* 구입처 : 선인

푸레

* 구입처 : 한국하인즈/ 베이크플러스/ 제원인터내셔널

구입처 안내

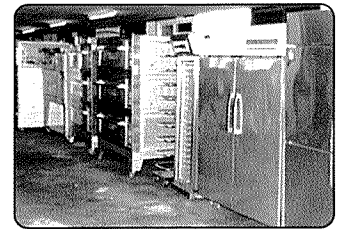
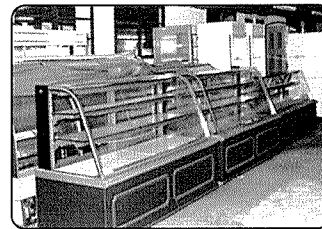
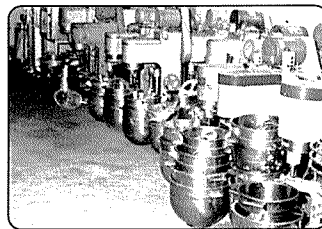
- 길림양행 : (02)402-8383
- 대박상사 : (02)578-0850
- 롯데삼강 : (02)2629-0114
- 몽블랑상사 : (02)412-9268
- 베이크플러스 : (02)567-7015
- 비전바이오킴 : (031)737-9570
- 삼목상사 : (02)583-5380
- 선인 : (02)798-6936
- MD푸드코리아 : (02)794-9922
- 웰가 : (031)780-1500
- 유니온무역상사 : (02)554-3293
- 제니코식품 : (02)2635-2671
- 제원인터내셔널 : (02)998-5858
- 조흥화학 : (02)777-4866
- 쥬빌리 : (02)391-6442
- 한국하인즈 : (032)880-8114

"최고의 품질, 최상의 서비스"

경동기계

신품 및 수입기계 취급
 신품처럼 깨끗한 중고기계
 쇼케이스, 셀프진열대 주문 제작 가능
 오븐류, 냉동기, 믹서기, 쇼케이스, 피자기계,
 발효기, 셀프진열대 등 각종 제과기계 취급

비교할 수 없는 저렴한 가격
 누구나 만족하는 고품질의 기계 다량 확보
 발빠르고 확실한 A/S
 제과점 개업 및 인테리어 상담, 시공



KYUNG DONG

대표전화 (02)952-9922

A/S (02)952-9922, 011-323-4590, 017-286-6644



제과기계전문업체

경동기계산업

본사 : 서울시 중랑구 중화동 322-101

공장 : 경기도 남양주시 별내면 덕송리 171-1 전화 : (031)528-3466~7
 팩스 : (031)528-3467