

## 재료색인

잡지나 세척을 참고하여 제품 만들기를 시도했던 사람이라면 누구나 한 번쯤 배합표에 적혀있는 재료나 구입처를 잘 몰라서 포기했던 경우가 종종 있다. 본 책은 '재료색인' 제편을 마련하여 그달에 소개되었던 재료 중 생소하거나 특이한 재료들에 대한 간단한 설명과 구입처 안내를 통해 독자들의 편의를 돕고 있다.

### 그레너딘 시럽

석류향을 들인 빨간 시럽. 색이 고와 칵테일 베이스로 쓰고 제과에서도 젤리·빙과류에 사용하여 색과 향을 들인다.

### 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 사용한다.

### 럼주



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

\* 구입처 : 동신리큐르

### 맥아당

포도당 2개가 결합된 이당류의 하나. 감미는 설탕의 40%이다. 설탕처럼 녹말의 노화를 방지하는 효과와 보습효과가 있다. 설탕에 비해 달지는 않지만 결정화가 더디기 때문에 캔디용 감미료로 자주 쓴다. 양과자의 노화를 막고 보습을 겸한 감미료로도 이용한다.

### 몰트

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아통에서 발아시킨 후 건조시켜 볶거나 가루를 만들

어 발효 촉진제로 사용한다.

\* 구입처 : 베이크플러스

### 바닐라 빈

길이 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료로 데운 우유속에 씨를 뺀 껍지를 넣어 사용하거나 씨를 사용하기도 한다.

\* 구입처 : 구르메F&B코리아/ 선인/ 계원인터내셔널

### 바닐라 스틱

바닐린 결정이 생긴 바닐라의 껍각지.

\* 구입처 : 계원인터내셔널

### 바닐라 오일

가열해야 하는 반죽에 바닐라의 풍미를 내고자 할 때 사용한다.

### 배리오팡



T.P.T대용의 파우더. 덩어리짐 현상이 적고 아몬드 향이 진하게 난다. 찬물 또는 계란과 섞어 사용한다. 파운드 케이크, 아몬드 케이크 등을 제조할 때 사용한다.

\* 구입처 : 베이크플러스

### 브랜디

포도를 원료로 하여 만든 증류주. 넓게는 과일을 주정(酒精)원료로 만든 증류주.

\* 구입처 : 동신리큐르

### 사워 크림

생크림에 젖산균을 더해 젖산 발효 시킨 것이다. 새

콤한 신맛이 있고 무스·바바로와 등의 냉과를 비롯, 각종 생과자에 즐겨 쓴다.

\* 구입처 : MD푸드코리아

### 슬라이스 아몬드

\* 구입처 : 길림양행/ 대한계당/ 월가

### 아몬드 분말

\* 구입처 : 길림양행/ 삼육상사/ 계원인터내셔널

### 오렌지 펄

설탕 절입한 오렌지 껍질.

\* 구입처 : 유니온무역상사/ 계원인터내셔널

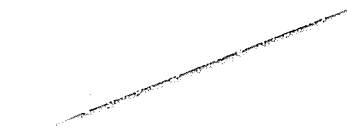
### 올리브유

올리브에서 착유한 기름. 맑고 투명한 연두빛 액체이고 독특한 향을 가지고 있다. 올리브유는 처음에 짠 것이 품질이 좋다. 계속 짜내려 갈수록 품질이 떨어진다. 또 가열해서 짜면 양은 많으나 품질은 그다지 좋지 않다.

### 요고탑

탈지 요구르트 분말에 설탕, 생크림 분말, 변성 전분, 분유 등이 들어있는 요구르트 크림 믹스로 보존성이 좋다. 빵·케이크·데니시 등에 토피어나 필링용 재료로 이용한다. 요고탑 믹스 250g에 찬물 880g의 비율로 사용한다. \* 구입처 : 베이크플러스

### 전사지(프린팅 페이퍼)



\* 구입처 : 계원인터내셔널

## 구입처안내

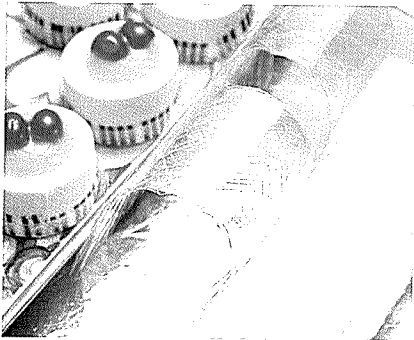
- 푸르메F&B코리아 : 02796-1717
- 샘육상사 : 02589-3880
- 제니코식품 : 02) 2685-2671
- 질림양행 : 02585-3882
- 삼육상사 : 02589-3880
- 제원인터내쇼날 : 02398-5868
- 다림너초반 : 02495-0817
- 선인 : 02798-6986
- 카터코리아 : 023492-1627
- 대한제당 : 02410-3164
- MD 푸드코리아 : 02794-9922
- 한국하인즈 : 02744-1215
- 동신리큐르 : 02361-4704
- 유니온무역 : 02551-9298
- 베이코플러스 : 02567-7015
- 유양산업 : 02565-3415

### 제스트

오렌지나 레몬의 껍질 또는 호두의 속껍질. 이 부분은 향이 짙어 가늘게 자르고 잘게 다져서 소스, 크림류, 젤리, 그 밖의 케이크류, 앙트르메 등에 향료로 쓰고 색을 낼 때 사용한다.

그레너딘(grenadine)시럽에 담가 빨갛게 물들어 쓰기도 한다. 레몬 제스트는 레몬 껍질을 말한다.

### 젤라틴(판젤라틴)



응고제. 물에 담귀 흡수·팽윤시켜 이용한다. 물의 흡수량은 젤라틴 중량의 5배이므로 충분히 물에 불린 후 중탕으로 녹이거나 직접 넣어 사용한다. 판젤라틴 1장의 무게는 약 2g이다.

\* 구입처 : 제원인터내쇼날

### 주석산

당액을 조릴 때 결정화를 막기 위해 첨가하는 산. 청량음료, 과즙, 젤리, 잼, 캔디 등에 산미료로서 이용되고 베이킹파우더의 원재료로 이용된다.

### 카카오 매스

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

\* 구입처 : 대한제당/ 제원인터내쇼날

### 커스타드 크림 믹스

\* 구입처 : 베이코플러스/ 선인/ 유니온무역상사/ 제니코식품/ 제원인터내쇼날

### 커피 리큐르

\* 구입처 : 동신리큐르/ 선인

### 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 건포도를 가리킬 때도 있다. 레드 커런트는 줄여서 커런트라 부르고 블랙 커런트는 카시사라 한다.

\* 구입처 : 푸르메F&B코리아/ 베이코플러스/ 제원인터내쇼날/ 한국하인즈

### 쿠앵트로

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

\* 구입처 : 동신리큐르/ 유양산업

### 크라프트콘 믹스

보리, 호밀, 콩, 밀, 해바라기씨, 아마인씨 등 7가지 곡류가 섞인 프리믹스.

\* 구입처 : 베이코플러스/ 제원인터내쇼날

### 크림치즈

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

\* 구입처 : 삼육상사/ 제니코식품/ 제원인터내쇼날

### 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. 예를 들어 600g의 T.P.T는 300g의 분당으로 만들어진다.

### 트리몰린

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

\* 구입처 : 제원인터내쇼날/ 베이코플러스

### 프랑부아즈 푸레

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

\* 구입처 : 베이코플러스/ 제원인터내쇼날/ 한국하인즈

### 프룬

\* 구입처 : 다림너초반/ 키미코리아

### 피스타치오

숫나무과의 교목에서 열리는 열매로 껍질을 벗기면 연두색을 띤다. 특유의 향이 좋아서 페이스트를 만들어 사용하거나 잘게 다져 케이크 위에 데코레이션으로 사용한다.

\* 구입처 : 김림양행/ 다림너초반/ 키미코리아