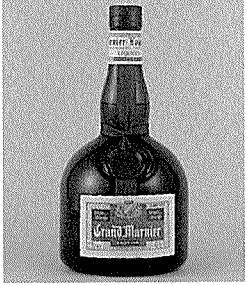


재료색인

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.

그랑 마니에르



오렌지를 원료로 한 큐라소라 불리는 리큐르. 오렌지 큐라소의 대표적인 상품명.

그라뉴당

순도가 높고 결정의 크기는 1.25~1.55mm이다. 맑은 광택이 있고 잘 녹으며 맛이 깨끗해 제과 재료로 널리 사용되는 설탕이다.

나파주(광택제)

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

* 구입처 : 베이크플러스 / 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

디어바게트

바게트, 치아바타 등에 사용되는 빵 믹스. 자연발효종, 분유, 유지, 몰트, 개량제 등이 들어 있어 발효 풍미가 좋고 겉질색이 뛰어나다.

* 구입처 : 베이크플러스

레몬 필

설탕 절임한 레몬 껍질.

* 구입처 : 제원인터내셔널 / 키미코리아

로마지팬

아몬드 2에 설탕 1의 비율로 만든 반죽. 로마세라고도 한다.

* 구입처 : 제원인터내셔널

몰트

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아통에서 발아시킨 후 건조시켜 볶거나 가루를 만들어 발효 촉진제로 사용한다.

* 구입처 : 베이크플러스

무염버터

소금을 더하지 않고 만든 버터. 짠맛이 필요치 않은 제과에 주로 쓰인다.

마롱 페이스트

밤 페이스트.

* 구입처 : 제원인터내셔널

미로와

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

* 구입처 : 유니온무역상사 / 제원인터내셔널

바닐라 빈(바닐라 스틱)

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

* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

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.

바카디 럼

사탕수수를 원료로 하는 럼으로 쿠바가 원산지.

사워중

산미를 띤 발효 반죽. 공기 중에 자연 존재하는 효모 균을 이용해 만들어 이 반죽의 일부를 남겨 다음 발효 반죽에 넣어 사용하는 것을 사워중이라고 한다. 특히 호밀빵을 만들 때 필요한 반죽이다.

얼그레이

Earl Grey. 베르가모트라는 과실즙을 첫잎에 섞은 차. 중국이 산지인 얼그레이는 19세기 초 중국에 부임했던 영국의 그레이 백작이 즐겨 마셔 그의 이름을 딴 것이다. 감귤류의 껍질에서 추출한 오일이 첨가되었고 배와 박하 향기가 난다. 진한 오렌지 색이며 한약재로 사용되기도 한다.

에멘탈 치즈

스위스의 대표적인 치즈. 커드가 발효과정을 거쳐 숙성되면서 가스가 발생하고 이로 인해 치즈에 구멍이 송송 뚫려있는 것이 특징이다. 부드럽고 약간 단맛이 나면서 강한 향을 갖고 있다. 스위스의 대표적인 요리인 풍뎉을 비롯해 샐러드, 샌드위치 등에도 사용할 수 있다.

애플리코트 풍당

* 구입처 : 제원인터내셔널

전분 (콘스타치)

녹말, 콘스타치라고도 부른다. 커스터드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크에 사

용하면 가벼운 케이크가 된다. 그 밖에 반죽에 덩가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는데도 사용된다.

칼바도스

사과를 원재료로 해서 만든 브랜디.

쿠앵트로

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

탈지분유

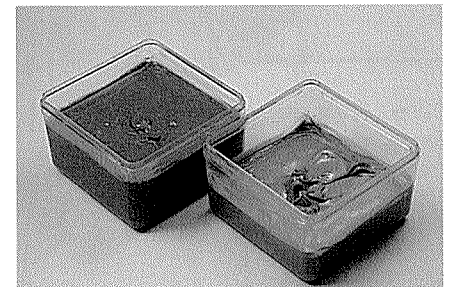
우유에서 지방을 원심 분리한 탈지유를 일반 분유처럼 만든 것. 일반 분유는 3~4% 정도의 지방이 함유되어 있으나 탈지분유는 0.1% 이하이다.

트리몰린

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

* 구입처 : 제원인터내셔널

프랄리네



아몬드, 헤이즐넛, 피스타치오 등 견과류에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트. 제과점에서는 주로 시판되는 페이스트를 사용한다. 각종 케이크의 크림 맛을 내는 재료로도 쓰이며 각종 초콜릿의 충전물로도 널리 쓰인다.

* 구입처 : 선인 / 유니온무역상사

구입처 안내

- 베이크플러스 : 02)567-7015
- 선인 : 02)798-6936
- 유니온무역상사 : 02)554-3293
- 제원인터내셔널 : 02)998-5858
- 키미코리아 : 02)3482-1527