

## 재료 색인

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.

### 글루코오스

포도당. 감미도가 설탕의 75%. 빵의 촉감과 결을 부드럽게 하고 오랫동안 촉촉함을 유지시킨다. 또한 빵의 유연성과 탄력성을 높여주기 때문에 제빵시 자주 사용되는 당류이다.

### 깔루아

알콜 26.5%인 커피 리큐르.

\* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업 / 큐티스

### 루바브(식용대황)

루바브는 식용대황(大黃)을 말한다. 대황은 완화제로 쓰이는 약초로 널리 알려져 있으나 식용대황은 다육질의 길다란 잎자루를 식용하기 위해 재배하는 다년초이다. 루바브는 고대 그리스나 로마시대부터 재배해 식용으로 이용했던 역사가 오랜 채소다. 식용부위는 봄에 나오는 잎자루를 연화시켜서 이용하는데 신맛과 독특한 향기가 있다. 잎자루의 껍질을 벗기고 2~3cm 길이로 썰어서 삶아 샐러드에 섞기도 하지만 주로 설탕과 함께 졸여서 잼, 젤리, 파이, 푸딩, 케이크 등에 이용한다.

### 르방 캄파뉴

\* 구입처 : 베이크플러스

### 마라스키노

유고의 달마티아(Dalmatia)지역에서 재배되는 마라스카(Marasca)체리로 만든 달콤한 리큐르.

\* 구입처 : 동신리큐르

### 마스카포네 치즈

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. 아주 농도가 진한 크림맛이며 약간 달고 버터맛이 난다. 또한 부드러우면서도 약간의 신맛이 가미되어 있다. 보통 디저트를 만드는데 많이 사용된다.

\* 구입처 : 구르메F&B코리아 / 제니코

### 무화과

지중해 연안이 원산인 뽕나무과의 과수. 꽃이 없이 열매를 맺는다. 우리나라 남부와 제주도, 일본, 중국에 분포하며, 생식하거나 잼, 건과, 통조림 등으로 이용한다. 열매는 길이 5~8cm 가량으로 달걀 모양이며 8~10월에 검은색으로 익는다.

\* 구입처 : 키미코리아

### 바닐라 에센스

바닐라 수용성 추출물. 향이 아닌 맛을 내는 물질로 은은하고 지속적인 맛을 낸다.

\* 구입처 : 선인 / 유암산업

### 발효 버터



젖산균을 넣어 발효시킨 버터. 일반 버터보다 짙은 풍미를 지녀 버터의 맛과 향이 제품 질을 좌우하는 피낭시에, 마들렌 등 구움과자류에 많이 사용된다.

\* 구입처 : 베이크플러스 / 서울유유 / 선인 / 웰가

### 아스코르브산

수용성 비타민의 하나로 비타민 C라고도 한다. 산화제와 같은 작용을 해 빵 반죽의 숙성을 촉진시키고, 품질 개량에 효과적이다. 시중 약국에서 구입 가능.

### 오렌지 마멀레이드

오렌지 껍질을 설탕에 졸여 만든 쓴맛나는 잼의 일종.

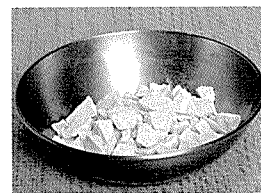
\* 구입처 : 제원인터내셔널

### 잔두아

볶은 아몬드에 설탕을 더해 롤러로 갈고 녹인 초콜릿을 더해 페이스트 상태로 만든 것. 카카오 매스에 헤이즐넛, 아몬드 등의 견과류와 분당, 우유를 섞어 만드는 초콜릿류.

\* 구입처 : 베이크플러스 / 선인

### 카카오 버터



카카오 빈에서 뽑아 낸 지방분으로 초콜릿의 특성을 결정하는 역할을 한다. 주로 분사용으로 초콜릿과 함께 사용한다. 카카오 빈을 가공하는 과정에서 카카오 매스를 유출하고 뽑아낸 성분으로 녹았을 때는 투명하지만 굳으면 담황색이 된다. 케이크 코팅, 크림 소스의 맛을 낼 때, 초콜릿의 풍미를 살리고자 할 때 사용한다.

\* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

### 키르슈

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효, 증류시켜 만든 브랜드.

\* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업 / 큐티스

### 트리플섹

오렌지를 원료로 하여 만든 리큐르.

\* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업 / 큐티스

### 패손 프루츠

브라질 남부가 원산. 열매는 둥글거나 타원형이며 크기는 5cm 정도이고, 검은 자주색으로 익는 것과 노란색으로 익는 계통이 있다. 대개 탁구공보다 조금 크고 속에 젤라틴 상태의 과육과 종자가 많으며 매우 좋은 향기가 난다. 종자를 둘러싼 펄프를 날것으로 먹거나 주스로 만든다.

\* 구입처 : 구르메F&B코리아 / 베이크플러스 / 선인 /

제원인터내셔널

### 페이틴

부스러기 형태의 과자. 국내에서 판매되지 않으므로 일반 쿠키를 분쇄한 것이나 시리얼 등으로 대체해 사용하기도 한다.

### 펙틴

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

\* 구입처 : 원우테크

### 피스타치오 페이스트

\* 구입처 : 선인

### 구입처 안내

- 구르메F&B코리아 : 02) 790-1717
- 동신리큐르 : 02) 561-4704
- 베이크플러스 : 02) 567-7015
- 서울유유 : 031) 901-9248
- 선인 : 02) 798-6936
- 원우테크 : 041) 562-2321
- 웰가 : 031) 453-6600
- 유암산업 : 02) 565-3415
- 제니코 : 02) 2631-7385
- 제원인터내셔널 : 02) 998-5858
- 큐티스 : 02) 409-8309
- 키미코리아 : 02) 3482-1527