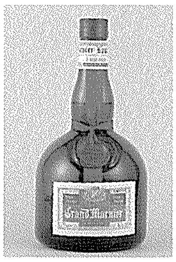
잡지나 서적을 참고하여 제품 만들기를 시도했던 사람이라면 누구나 한번쯤 배합표에 적혀있는 재료나 구입처를 잘 몰라서 포기했던 경우가 종종 있다. 본지는 '재료색인' 지면을 마련하여 그달에 소개되었던 재료 중 생소하거나 특이한 재료들에 대한 간단한 설명과 구입처 안내를 통해 독자들의 편의를 돕고 있다.

그랑마니에르



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

* 구입처 : 동신리큐르 / 큐티스

데코 스노우

장식용으로 케이크, 빵 위에 뿌려도 잘 녹지 않는 슈거. 온도와 습도에 강해 일정 온도 이하에서는 흰 가루 상태를 유지한다.

* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내쇼날

마스카포네

이탈리아의 유명한 디저트인 티라미수를 만들 때 빠져서는 안되는, 우유 지방으로 만든 크림조직의 치즈. 부드럽고 신선한 아이보리색의 이 치즈는 이탈리아 북부 롬바르디아 지방에서 만들어졌다. 우유로부터 크림을 분리시켜 만들기 때문에 지방 함유량이 매우 높다. 아주 농도가 진한 크림맛이며 약간 달고 버터 맛이 난다. 또한 부드러우면서도 약간의 신맛이 가미돼 있다.

* 구입처 : 구르메F&B코리아 / 제니코

몰트

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아통에서 발아시킨 것. 발아에 의해 아밀라아제가 많이 함유되기 때문에 곡류 속의 녹말이 당화하여 발효가 쉬워진다.

* 구입처 : 베이크플러스 / 선인

미로와 다크 초콜릿

* 구입처 : 제원인터내쇼날

바닐라 오일

바닐라 수용성 추출물을 고도 농축한 후 유화제를 사용해 지용성으로 변환시킨 것. 바닐라향이 강하고 단맛을 내며, 내열성이 있어 가열해야 하는 반죽에 바닐라 풍미를 내고자 할 때 사용한다.

* 구입처 : 선인 / 유암산업

살사 소스

매콤한 맛을 내는 소스. 살사는 에스파냐어로 소스라는 뜻이다. 멕시코 전통음식인 또르띠야 요리에 빠지지 않고 들어가는 매콤한 소스이다.

솔비톨

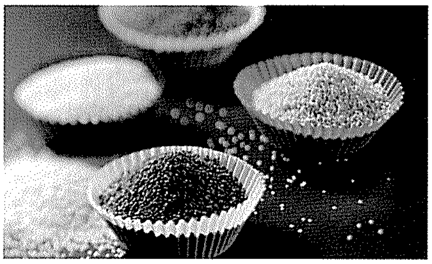
솔비톨은 포도당을 고압수소첨가, 환원시켜 얻어지는 당알콜로서 자연계에 광범위하게 존재하며, 특히 과실류(1~2%), 해조류(13%)에 다량 함유되어 있다. 백색 무취의 투명한 용액으로 청량감이 있고 감미도는 설탕의 60~70% 정도이다. 솔비톨은 맛 이외에도 수분을 흡수하는 성질이 강하며, 인공 감미료 이외에 수분 조정제 내지 보습제로도 사용된다.

* 구입처 : 삼양제넥스

아보카도(Avocado)

멕시코와 남아메리카 원산으로 악어의 등처럼 울퉁불퉁한 껍질 때문에 악어배라고도 한다. 열매는 녹갈색 또는 자줏빛을 띤 검은색이고, 길이 10~15cm 정도로 둥글거나 타원형이다. 종자는 1개씩 들어 있으며 매우 크다. 과육은 버터같이 부드럽고 노란색을 띠며 독특한 향기가 난다. 가장 영양가 높은 과일로 알려져 있는데, 30% 정도의 지방, 많은 탄수화물과 단백질이 들어 있고 비타민의 함량도 높다. 소스를 만들거나 샐러드 등의 요리 재료로 쓰며, 빵에 발라먹거나 아보카도 기름을 채취하기도 한다.

양귀비씨(파피씨드)



양귀비꽃에서 얻은 씨. 요리나 빵, 쿠키 등을 만들 때 향신료로 이용한다.

* 구입처 : 제원인터내쇼날

위스키

위스키는 맥아(malted barley), 옥수수, 호밀 등을 원료로 사용하여 발효, 증류, 숙성시킨 술. 위스키는 발효와 숙성 중에 주성분인 에틸알콜 이외 여러 종류의 향미성분이 혼화되어 부드럽고 깨끗한 맛이 장점이다.

* 구입처 : 동신리큐르 / 큐티스

전립분

밀 입자를 씨눈 등을 빼지 않고 분쇄한 가루로 회분이 많고 제품의 색은 좋지 않지만 독특한 향이 있다. 비타민류도 풍부하고 영양가도 뛰어나다.

* 구입처 : 동아제분

카카오 버터

카카오빈에서 뽑아 낸 지방분으로 초콜릿의 특성을 결정하는 역할을 한다. 주로 분사용 초콜릿에 함께 넣어 사용한다.

* 구입처 : 제원인터내쇼날

코코넛

야자나무의 열매 껍질 속에 흰 배유를 추출해 분쇄, 건조시킨 것. 설익은 열매에는 야자액이 들어 있는데 담백하면서 단맛이 나고, 잘 익은 것은 단단한 껍질 속에 흰 과육이 채워져 있어 수분이 적다. 과육을 말린 것을 코프라라고 하는데 이것은 거의 지방으로 구성돼 있어 기름(코코넛 오일)을 짜낼 수 있다.

* 구입처 : 선인 / 제원인터내쇼날

트리몰린(전화당)

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

* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내쇼날

T.P.T

탕 프르 탕이라 불리운다. 아몬드 파우더와 분당을 1 : 1 비율로 섞은 가루로 과자 제조시 사용한다.

구입처 안내

- 구르메F&B코리아 : 02) 790-1717
- 동신리큐르 : 02) 561-4704
- 동아제분 : 02) 789-5122
- 베이크플러스 : 02) 567-7015
- 삼양제넥스 : : 02) 740 - 7953
- 선인 : 02) 798-6936
- 유암산업 : 02) 565-3415
- 제니코 : 02) 2631-7385
- 제원인터내쇼날 : 02) 998-5858
- 큐티스 : 02) 409-8309