

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.

**넛메그**

열대성 넛메그 나무 열매에서 나온 향신료로 달콤하면서도 자극성이 있는 향기를 지녔다. 다진 고기와 소스, 샐러드 드레싱과 도넛, 푸딩 등 단 음식에 많이 사용된다.

**몰트**

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

\* 구입처 : 베이크플러스 / 선인

**발효 버터**

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

\* 구입처 : 베이크플러스 / 서울우유 / 선인 / 웰가

**사워 크림**

생크림에 젖산균을 더해 젖산 발효시킨 것. 생크림보다 걸쭉하고 신맛이 나며 무스, 바바루아 등의 냉과와 각종 생과자에 사용한다.

\* 구입처 : MD푸드코리아

**주석산**

당액을 조릴 때 결정화를 막기 위해 첨가하는 산. 청량음료, 과즙, 젤리, 캔, 캔디 등에 산미료로서 이용되고 베이킹 파우더의 원재료로 이용된다.

\* 구입처 : 유암산업

**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 : 제원인터내셔널

**카카오 버터**

카카오빈에서 뽑아 낸 지방분으로 초콜릿의 특성을 결정하는 역할을 한다. 주로 분사용으로 초콜릿과 함께 사용한다.

\* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

**커런트**

붉은 커런트와 검은 커런트 모두 즙이 많고 신맛이 강해 유럽에서는 잼이나 주스 또는 젤리를 만들어 먹는다. 또한 검은 커런트는 발효시키기도 하며, 약용 정제로 만들기도 한다. 커런트에는 비타민C가 특히 많이 들어 있고 칼슘·인·철 등도 많이 함유돼 있다.

\* 구입처 : 구르메F&B코리아 / 베이크플러스 / 선인 / 제원인터내셔널 / 한국하인즈

**크라프트 믹스**

보리, 호밀, 귀리, 콩, 밀, 아미인씨 등 7가지 곡류가 첨가된 믹스. 곡물의 은은한 향과 고소한 맛이 뛰어나며 잠곡 바게트, 건강빵, 샌드위치 식빵 등에 넣는다.

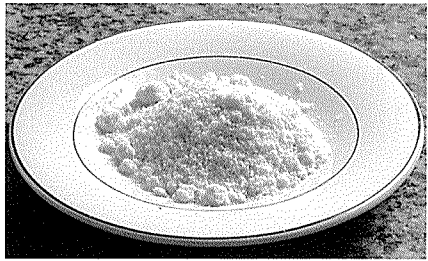
\* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내셔널

**트리몰린(전화당)**

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

\* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내셔널

**파마산 치즈**



이탈리아 파르마시가 원산인 치즈로 지름 30~45cm, 높이 15~25cm, 무게 15~35kg의 원통형이며 숙성 기간은 3~4년이다. 망치로 두드려서 나는 소리로 성숙도를 알아볼 정도로 단단하며 지방이 적고 소금기가 많다. 조미료용 치즈로서는 가장 좋으며 분말 치즈로 만들어 사용한다.

\* 구입처 : 선인 / 하모니푸드

**파인소프트(타피오카 전분)**

카사바라는 식물 뿌리에서 추출해 만든 전분. 일정한

을 사용하면 쫄깃하고 부드러우며, 찰진 맛을 낸다.

\* 구입처 : 대두식품

**패슨 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.

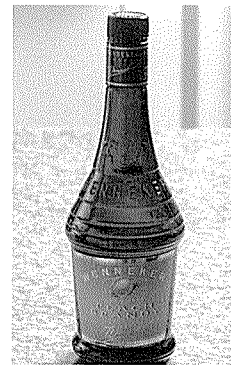
\* 구입처 : 구르메F&B코리아 / 베이크플러스 / 선인 / 제원인터내셔널

**펙틴**

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

\* 구입처 : 원우테크

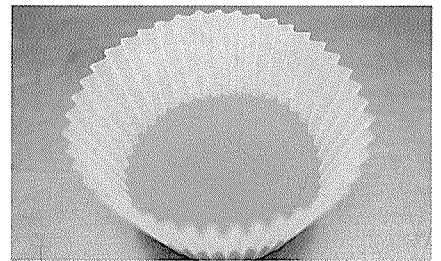
**피치 브랜드**



독송아 리큐르.  
\* 구입처 : 동신리큐르 / 큐티스

**황치즈 분말**

\* 구입처 : 삼선식품공업사



구입처 안내

- 구르메F&B코리아 : (02) 790-1717
- 대두식품 : 080-579-8072
- 동신리큐르 : (02) 561-4704
- 베이크플러스 : (02) 567-7015

- 삼선식품공업사 : (02) 406-4070
- 서울우유 : (031) 901-9248
- 선인 : (02) 798-6936
- MD푸드코리아 : (02) 794-9922

- 원우테크 : (041) 562-2321
- 웰가 : (031) 453-6600
- 유암산업 : (02) 565-3415
- 제원인터내셔널 : (02) 998-5858

- 큐티스 : (02) 409-8309
- 하모니푸드 : (031) 794-0018
- 한국하인즈 : (02) 744-1215