

## 재료색인

### 건포도

\* 구입처 : 길림양행 / 대박상사 / 대한제당 / 삼목상사 / 웰가

### 건조 과일

\* 구입처 : 제원인터내쇼날 / 키미코리아

### 계피 가루

시나몬. 중국에서 건너온 계수나무 껍질을 벗겨서 말린 것. 약재로 사용하거나 산뜻하고 향기로운 맛의 특성을 살려서 곱게 빵아 향신료로 쓴다.

### 그랑 마니에르

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

\* 구입처 : 동신리큐르

### 나파주(광택제)

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

\* 구입처 : 베이키플러스 / 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

### 넛메그

인도네시아가 원산지인 육두과의 상록 활엽 교목의 종자를 건조시켜 만든 향신료.

### 누가

설탕, 꿀, 그밖의 감미료와 호두, 아몬드 같은 견과를 배합하여 만든 당과.

### 다크 스위트 체리

\* 구입처 : 강림유통 / 제원인터내쇼날

### 럼

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

\* 구입처 : 동신리큐르 / 제원인터내쇼날 / 아영주산

### 레몬 필

설탕 절임한 레몬 껍질.

\* 구입처 : 제원인터내쇼날 / 키미코리아

### 로마지팬

아몬드 2에 설탕 1의 비율로 만든 반죽. 로마세라고도 한다.

\* 구입처 : 제원인터내쇼날

### 마롱 페이스트

밤 페이스트.

\* 구입처 : 제원인터내쇼날

### 마스카포네

유명한 이탈리아의 디저트인 티라미수를 만들 때 빠져서는 안될 재료인 마스카포네는 우유 지방으로 만든 크림조직의 치즈이다. 아이보리 색깔의 부드럽고 신선한 이 치즈는 이탈리아 북부 롬바르디아(Lombardia) 지방에서 만들어졌다. 우유에서 크림을 분리해 만들기 때문에 지방 함량이 매우 높다. 아주 농도가 진한 크림맛으로 약간 달고 버터맛이 난다. 부드러우면서도 약간의 신맛도 난다. 보통 디저트를 만드는데 많이 쓰인다.

\* 구입처 : 제니코

### 마카다미아

호주, 하와이에서 주로 서식하는 너트의 일종. 지름 2cm 정도의 원형으로 아주 단단한 껍질 안에 코코넛과 비슷한 향이 나는 하얀 살이 들어있다. 지방 함량이 아주 높다. 담백하고 고소한 맛으로 고급과자, 초콜릿의 센터 등에 쓰인다.

\* 구입처 : 길림양행 / 다림너츠빌 / 키미코리아

### 망고 워레

망고를 익혀 부드럽게 한 뒤 믹서에 갈고 체에 걸러낸 것.

\* 구입처 : 제원인터내쇼날

### 무염버터

소금을 사용하지 않고 만든 버터. 짠맛이 거의 필요없는 과자에는 무염 버터가 좋다.

### 무화과

지중해 연안이 원산지인 뽕나무과의 과수. 꽃을 피우지 않고 열매를 맺는다. 우리 나라 남부와 제주도, 일본, 중국등지에 분포한다. 그냥 생식하거나 잼, 건과, 통조림 등으로 이용한다. 길이 5~8cm 가량으로 달걀 모양의 열매가 8~10월에 검은색으로 익는다.

\* 구입처 : 키미코리아 / 길림양행

### 물엿

설탕보다 단맛이 덜하지만 보습성과 점성이 뛰어나므로 반죽을 부드럽게 해준다.

### 미로와

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

\* 구입처 : 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

잡지나 서적에 나온 레시피를 보면서 제품 만들기를 시도했던 사람이라면 누구나 한번쯤 배합표에 적혀있는 재료나 구입처를 잘 몰라서 포기했던 경험을 갖고 있다. 월간 <베이커리>는 '재료색인' 지면을 따로 마련하여 이달에 소개한 재료 중 생소하거나 특이한 재료를 모아 재료 특성과 구입할 수 있는 곳의 연락처를 안내해 독자들의 편의를 돕고 있다.

**민트**

박하. 시원하고 산뜻한 향을 지녀서 과자에 장식하거나 소스 크림에 풍미를 낼 때 이용한다.

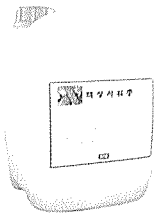
**바닐라 빈(바닐라 스틱)**

길이 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료로 데운 우유 속에 씨를 뺀 껍지를 넣거나 씨를 사용하기도 한다.

\* 구입처 : 제원인터내쇼날

**브라운 슈거**

갈색 설탕. 과당 비율이 백설탕보다 낮다. 회분 등이 적게 들어있어 특유의 풍미와 단맛을 지녔다. 강한 단맛, 감칠맛을 낼 때 사용한다.



**사워 증**

산미를 띤 발효 반죽. 공기 중에 자연 존재하는 효모균을 이용해 만들며 이 반죽의 일부를 남겨 다음 발효 반죽에 넣어 사용하는 것을 뜻한다. 특히 호밀빵을 만들 때 필요한 반죽이다.

\* 구입처 : (주) 선인

**소다**

탄산수소나트륨, 중조라고도 부른다. 소다는 다른 팽창제보다 팽창률이 높은 반면 분해 산물인 탄산나트륨이 알칼리성이라서 반죽의 색을 노랗게 변화시키고 불쾌한 냄새를 풍긴다. 색이 짙은 과자에 많이 사용한다. 밀가루와 함께 체쳐 넣거나 소량의 물에 녹여 사용한다.

**슬라이스 아몬드**

\* 구입처 : 길림양행 / 다림너초빌 / 대한제당 / 웰가 / 키미코리아

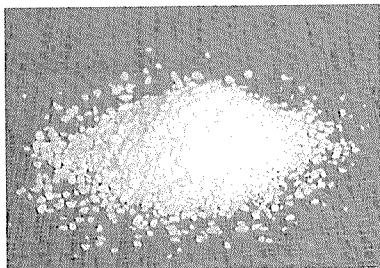
**오렌지 필**

설탕 절임한 오렌지 껍질.

\* 구입처 : 유니온무역상사 / 제원인터내쇼날

**와인비네거**

포도의 산을 이용해 만든 식초.



**우박설탕**

쌀알 크기보다 작은 크기의 흰색 설탕으로 반죽에 토평해 구워내도 타거나 녹지 않아 주로 토평용으로 사용한다.

\* 구입처 : 베이크플러스

**인스턴트 이스트**

발효력이 생이스트에 비해 우수하며 반죽에 대한 안정성이 뛰어나 생이스트의 1/2~1/3 정도만 넣어도 충분하다. 밀가루에 넣어 사용할 수 있어서 간편하다.

\* 구입처 : 베이크플러스 / 선인 / 제니코 / 제원인터내쇼날 / 조흥화학

**잔두아**

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

\* 구입처 : 베이크플러스 / 선인

**전분 (콘스타치)**

녹말, 콘스타치라고도 부른다. 커스터드 크림에 밀가루와 섞어 넣으면 부드러운 크림이 되고 케이크 만들 때 넣으면 가벼운 케이크가 된다. 그 밖의 반죽에 덩가루로 쓰거나 마시멜로, 봉봉 등의 모양을 뜨는데도 사용된다.

\* 구입처 : 대한제당

**키르슈**

체리의 독일어명. 잘익은 체리의 과즙을 발효 증류시켜 만든 브랜드.

\* 구입처 : 동신리큐르

**T.P.T**

탕 프르 탕이라고도 한다. 아몬드 분말과 분당을 1 : 1의 비율로 섞은 가루로 과자를 만들 때 섞어 사용한다.

**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 / 제원인터내쇼날

**프랑부아즈**

나무딸기, 라즈베리. 비타민 C와 철분이 많이 함유되어 있으며 새콤달콤한 맛이 난다. 생과(生果) 또는 가공원료로 이용한다. 통조림, 냉동식품, 잼, 아이스크림 등의 제조와 초콜릿, 요리 등의 첨가물로 널리 사용한다.

\* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내쇼날 / 한국하인즈