

제품을 만들면서 사용하는 여러가지 제과제빵 용어들.

프랑스, 독일, 일본에서 전해진 말들이 우리말과 섞여 국적불명의 단어가 되는 일이 허다하다. 이에 본지는 매월 제과제빵 용어의 올바른 발음·표기법·의미를 게재해 용어 통일을 꾀하고자 한다. 또한 이 기회에 베이커리업계 뉴스 용어도 정리해 보고자 한다.

□편집자

제과제빵 용어

가토 (영 Cake, 프 Gâteau)

과자의 프랑스어 명칭. 보통 비스퀴, 제누와즈, 머랭, 슈, 피이타주, 사블레 반죽을 구워 여기에 크림, 과일, 초콜릿, 견과류, 풍당 등을 곁들인 과자를 통틀어 가토라고 한다.

단과자빵 (영 Sweet Dough Bread)

설탕, 유지, 계란 등의 배합량이 식빵보다 더 높은 제품. 모양, 충전물, 토핑 재료에 따라 명칭이 달리 붙는다. 단팥빵, 크림빵, 소보로 등이 있다.

무스 (영, 프 Mousse, 독 Schaum)

거품상태의 가벼운 양과자. 부드러운 꺾레 상태로 만든 재료에 거품낸 생크림 또는 흰자를 더해 가볍게 부풀린 과자이다. 무스란 '거품'을 뜻하는 프랑스어로 완성된 무스의 표면이 마르기 쉬우므로 젤리를 씌운다. 무스를 만드는 법이 바바루아와 별 차이가 없으나 바바루아보다 가벼운 식감을 가지고 있다.

벌크 발효 (영 Bulk fermentation)

1차 발효 반죽을 끝낸 반죽을 덩어리째 발효시키는 일. 보통 직접 반죽법으로 만들 경우 벌크 발효

뒤 반죽을 분할한다.

비터 (영 Beater)

반죽 날개 중 하나로 믹서 볼 속의 반죽을 교반·혼합하는 기구. 비터는 용도에 따라 3종류로 나뉜다. 록 비터, 버터 비터, 하프 비터 등이 있다.

사블레 (영 Shortbread 프 Sable')

버터를 충분히 배합해 만든 과자. 프랑스어로 설탕을 포함한다는 의미로서, 표면에 설탕을 뿌려 바삭바삭한 느낌을 준다. 프랑스에서 사블레라고 하는 것이 미국에서는 쿠키, 영국에서는 비스킷으로 통용되고 있다.

생지 (生地)

반죽을 뜻하는 일본식 한자. 일본어로는 '기지'라 발음한다.

찰테스트 (독 Test zahl)

글루텐의 질을 판정하는 방법. 이스트 반죽을 만들어 30℃의 물에 담가둔다. 그리고 반죽이 떠올라 붕괴될 때까지 걸리는 시간을 분으로 표시한 것. 그 시간이 길수록 글루텐 질이 좋아진다.

베이커리 용어

복합점포

기존 제과점에 빵, 과자 등 주품목 외에 일정 공간을 할애해 고급 아이스크림, 피자 등 인접 상품을 제조, 진열해 판매하는 점포.

냉동생지

빵, 페이스트리 등의 반죽을 굽기 전 단계에 급속 냉동시킨 것.