

제품을 만들면서 사용하는 여러가지 제과제빵 용어들.
프랑스, 독일, 일본에서 전해진 말들이 우리말과 섞여
국적불명의 단어가 되는 일이 허다하다.
본지는 매월 제과제빵 용어의 올바른 발음 · 표기법 · 의미를
게재해 용어 통일을 꾀하고자 한다.



□편집자

제과제빵 용어

과발효(영 Superfermentation)

발효시 적정수준을 넘어선 상태. 이 때 반죽은 유연성 · 신전성이 떨어지므로, 가스를 품어 부풀기도 전에 반죽이 찢어진다. 또한 점착성이 적고 마른 느낌이 든다. 이렇게 과발효된 반죽을 지친 반죽이라고도 한다.

글레이즈(영 Glaze, 프 Gappage)

과자류 표면에 광택을 내는 일, 또는 표면이 마르지 않도록 젤리를 바르는 일. 타르트나 파운드 케이크 등에는 살구잼을 주로 사용한다.

담금질(영 Quenching)

제빵에서 담금질이란 새로 구입한 빵틀과 철판을 오븐에 넣고 가열하여 표면에 얇은 산화막이 생기게 하는 일을 가리킨다. 이렇게 함으로써 빵틀의 수명이 연장되어 녹이 슬지 않고 빵에 금속냄새가 배지 않는다.

몰라주(영 Molding, 프 Moulage)

‘모양뜨기’를 뜻하는 제과용어. 여러 가지 모양틀에 초컬릿을 붓고 굳으면 빼내 모양을 만드는 공정 등을 뜻한다.

뵈레(프 Beurrer)

과자를 굽는 틀이나 철판에 버터를 칠하는 공정. 제과용어로서 버터의 프랑스어 뵈르(beurre)의 동사형이다.

스크레이퍼(영 Scraper, 프 Raclette, 독 Teigchaber)

반죽을 분할하고 한데 모으며 작업대에 들러붙은 반죽을 떼어낼 때 사용하는 도구. 흔히 스케퍼라 불리는 것으로 금속과 플라스틱제가 있다.

프리믹스(영 Prepared mix)

밀가루에 팽창제 · 설탕 등 각각 필요한 재료를 섞은 것으로 여기에 물만 더해 구울 수 있도록 만든 조제가루. 밀가루에 화학 팽창제와 소금만을 섞은 ‘셀프 라이징 플라워’가 프리믹스의 시초이다.

플로어타임(영 Floor time)

중중반죽법에서 본반죽을 끝내고 분할하기 전에 10~30분간 시키는 발효로 숙성조절을 위해 꼭 거쳐야 하는 공정. 예전에 빵공장의 플로어(마룻바닥)에 발효 상자를 놓고 시켰다 해서 붙여진 이름이다.