

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

□편집자

제과제빵 용어

냉동 반죽법(영 Frozen dough method)

빵 또는 케이크 반죽을 -23 ~ -30℃에서 냉동 저장해 필요에 따라 일정량을 꺼내 빵·과자를 만드는 방법. 냉동 속도가 느리면 큰 얼음결정이 생겨 주위의 수분을 모으기 때문에 반죽이 상할 우려가 있으므로 급속냉동을 시켜야 한다. 냉동제품은 주로 고배합 반죽으로 만든 데니쉬페이스트리, 크로와상, 버터롤 등이 있다.

냉장반죽법(영 Retard dough method)

발효반죽을 얼기 직전의 온도 즉 0℃ 전후에서 냉장하고 필요에 따라 꺼내 쓰는 방법이다. 이 방법은 주로 이스트를 사용한 반죽에서 이용한다. 예를 들어 페이스트리를 성형한 후 냉장하는 방법 등이 있다.

둥글리기(영 Rounding)

분할한 뒤 성형하기 전에 손바닥을 이용하여 둥글게 하는 하는 작업.
분할에 의해 잘려나간 반죽의 단면을 봉하고 표면에 얇은 막을 만들어 가스의 발산을 막으며 반죽 속의 결에 일정한 방향과 기준을 주기 위한 작업이다.

비스퀴(영 Sponge, 프 Biscuit)

계란, 설탕, 밀가루를 주재료로 하여 만든 스펀지. ‘비스퀴’란 라틴어의 비스(Bis-2회)와 퀴(cuit -굽다)의 합성어이다. 즉 비스퀴는 두 번 구운 가벼운 비스킷류의 과자를 뜻한다. 지금은 주로 부드러운 스펀지를 가리킨다.

슈거블룸(영 Sugar bloom)

초콜릿 표면에 작은 희색빛 반점이 생기는 현상. 블룸은 커버췌어 초콜릿 등을 이용한 과자를 보관하는 동안 온도변화에 따라 일어나는 현상으로, 슈거블룸은 초콜릿 속의 설탕이 습기를 머금고 녹아 결정화한 결과이다.
슈거블룸을 막기 위해서는 작업실 온도를 20℃, 습도는 70%이하로 하고 냉장고에서 식혀 굳힐 때 10℃, 실온과의 온도 차도 8℃ 이내로 해야 한다.

아마레토(이 Amaretto) 살구씨를 원료로하여 만든 리큐르. 향이 아몬드와 비슷하여 아몬드 리큐르라고도 부른다.

코르네틀(영 Horn mold) 속이 빈 원뿔 모양의 틀. 흔히 원뿔모양의 과자, 즉 코르네를 만들 때 쓴다.

튀일(프 Tuile 독 Ziegel)

푸티 프르 세르의 하나. 밀가루, 아몬드가루, 설탕, 흰자를 섞은 반죽을 얇고 둥글게 굽고, 식기전에 튀일틀에 붙여 살짝 구운 것. 아몬드 슬라이스를 사용하므로 ‘튀일 오 자망드’라고도 부른다.

플로어타임(영 Floor time)

빵을 반죽할 때 반죽을 끝내고 분할하기 전에 발효시키는 공정. 발효시간은 10~15분. 예전에 빵공장의 플로어(마룻바닥)에 발효상자를 놓고 발효시켰다 해서 붙여진 이름이다. 반죽의 점착성을 높이고 숙성정도를 조절하기 위해 꼭 거쳐야 하는 공정이다.