

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 정리해보고자 한다.

□ 편집자

## 제과제빵 용어

### 고배합빵(영 Rich Bread)

빵의 기본재료인 밀가루, 물, 소금 이외의 재료, 즉 계란, 설탕, 유지 등을 많이 배합한 빵. 리치 브레드 라고도 불린다.

### 로열 아이싱

#### (영 Royal icing, 프 Glace royale)

웨딩케이크 또는 여러종류의 케이크에 장식을 위해 사용되는 순백의 아이싱. 흰자 150g에 분설탕 900g을 조금씩 넣고 저으면서 5방울 정도의 빙초산을 떨어뜨려 5분간 저어준다.

### 슈미제(영 coat, 프 Chemiser)

틀 안쪽에 비스킷, 아이스크림, 종이 등을 끼는 일. 또는 초컬릿, 젤리 등을 흘려 붓고 굳혀서 얇은 막을 만드는 일.

### 아프리코테(프 Abricotier)

앙트로메 등의 윗면에 줄인 살구잼을 바르는 일. 원래 아프리코테는 프랑스어로 '막아주다', '보호하다'의 의미이다.

### 코포(영 Shaving 프 Copeau)

얇게 깎은 초컬릿. 초컬릿을 깎았을 때 돌돌 말린 상태의 것. 코포는 앙트로메 같은 생과자에 뿌리거나 하나만 올려 장식하기도 한다.

### 콩피즈리(프 Confiserie)

설탕을 이용한 설탕 가공품 이외에도 과일·견과·초컬릿 등과 설탕으로 가공하여 만든 제품이 여기에 속한다.

### 타르트(영 Tart, 프 Tarte)

얇은 원형 틀에 반죽을 깔고 과일과 크림을 채워 구운 과자. 이탈리아어로 토르타, 영·미국에서는 타트라고 부른다. 타르트를 만드는 방법에는 반죽을 틀에 깔아 구워 과일이나 크림을 채워 다시 굽는 방법과 틀에 반죽을 깔고 그 상태에서 크림을 채우고 굽는 두가지 방법이 있다.

### 프티 푸르(프 Petit Four)

한 입에 넣을 수 있는 소형 과자의 총칭. 프티는 '작은', 푸르는 '오븐'을 뜻한다. 즉 프티푸르는 작게 구운 과자이다. 지금은 구운 과자뿐 아니라 한 입에 들어가는 모든 과자를 가리킨다.

### 피케(프 Piquer)

파이 등을 만들 때 굽기직전에 포크, 피케 롤러 등으로 구멍을 내는 일. 굽는 동안 반죽이 부풀지 않게 하기 위한 공정이다.

## 베이커리 용어

### 양과자전문점

빵류를 제외하고 케이크, 파이 등 과자류만을 고급화해 판매하는 점포. 이들 점포의 특징은 매장 인테리어가 고급 카페 스타일이고 양과자와 함께 커피 등 음료를 함께 판매한다. 서울 압구정동의 '라리', '라피에르', '카페 윈' 등이 이에 해당한다.

### 냉동생지전문점

지난해 새롭게 선보인 점포. 아이스크림, 음료등을 취급하며 제과 제품을 판매하는데 베이커리 부문은 전제품이 냉동생지를 이용한 빵, 페이스트리 등으로 구성됐다.