

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  
 게재해 용어 통일을 꾀하고자 한다.  
 □편집자



## 제 과 제 빵 용 어

### ▶검페이스트 (영 Gum Paste, 프 Pastillage)

분당에 흰자를 섞고 거기에 젤라틴 또는 검류를 더해 만든 세공용 반죽. 공예과자에 주로 사용한다.

### ▶드롭(영 Drop of dough)

발효 중인 반죽의 표면이 우묵하게 들어간 상태.

보통 표면의 결이 고른 경우는 반죽이 최대한 부풀 상태이고, 반죽 덩어리의 가운데가 높고 주위가 낮으면 아직 부푸는 중이다. 또 팽창이 지나치면 반죽 중앙이 수축하여 우묵해 지는데 이런 상태를 드롭이라 한다.

이 현상은 발효할 때 생기는 산이 글루텐을 연화시켜 반죽의 탄력을 없앤 결과이고 반죽이 노화하기 시작함을 알리는 신호이다. 직접법으로 빵을 만들 때는 드롭하기 전에 가스빼기를 해야한다.

### ▶린저 토르테 (프 Tarte Linzer, 독 Linzer Torte)

오스트리아 린츠지방의 명과. 모양은 타르트와 같으며 오래전부터 내려오는 과자이다.

계피풍미를 낸 깔개반죽을 타르트 틀에 깔고 라즈베리 잼을 채운 뒤 같은 반죽을 격자 무늬로 덮어 굽는다. 린저토르테는 깔개반죽 사이에 잼을 샌드하여 굽는다는 면에서 스펀지 시트에 잼 크림을 샌드한 현재의 토르테 시초라 할 수 있다.

### ▶베이킹 시트(영 Baking sheet)

철판 위에 까는 시트. 이 위에 반죽을 얹거나 짜 놓고 구우면 구운 뒤 떼어내기 쉽고 철판을 더럽힐 염려가 없다. 종류로는 종이, 합성섬유, 실리콘 등 다양하다. 보통 오븐 시트, 쿡시트, 실리콘 페이퍼 등으로 부른다.

### ▶비터(영 Beater)

반죽하는 날개 중 하나이다. 믹서볼 속에 반죽을 교반·혼합하는 기구로 비교적 된반죽을 만들거나 버터 등의 크림상태의 물질 또는 혼합물을 섞을 때 사용된다.

### ▶스펀지 법 (영 Spong dough method)

중중반죽법. 재료의 일부로 중중을 만들어 충분히 발효시킨 후 본반죽(중중과 나머지 재료를 반죽하는 일)하는 공정을 말한다. 스펀지법으로 만든 반죽은 기계내성이 우수하며 불안정한 발효조건에서도 안정도가 높아 좋은 제품을 만들 수 있으나 소요되는 시간이 긴 단점이 있다.

### ▶크러스트 (영 Crust, 프 Croute)에 관하여

빵껍질. 일반적으로 틀에 구운 식빵의 윗면 껍질은 짙은 갈색이고 질기며 옆면 껍질은 옅은 갈색이고 연하다. 프랑스의 빵처럼 직접 굽는 방식의 빵은 껍질이 바삭바삭하고 딱딱하며 얇아야 좋다. 또 껍질이 빵속과 찰싹 붙어 있어야 한다.

빵맛은 그 껍질의 빛깔과도 관계가 깊다. 빵껍질의 색은 빵을 굽는 온도와 반죽 속에 들어 있는 설탕량에 따라 달라진다. 식빵의 껍질은 적당히 두껍고 적당히 부드러워야 한다. 그렇게 하기 위해서는 쇼트닝과 설탕을 알맞게 쓰고 적당히 알맞게 발효시켜야 한다. 반죽의 발효가 지나치면 껍질색이 푸르고 부서지기 쉽다. 그 반대의 경우는 껍질이 짙은 색을 띠며 질기다.

오븐의 온도가 낮으면 껍질의 색이 칙칙해지고 질기다. 또한 오븐 속의 증기가 지나치면 껍질이 가죽처럼 광택이 난다.