

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



제과제빵 용어

벤치타임(영 Bench time)

중간 발효의 의미로 분할·둥글리기를 한 반죽을 성형하기 전에 휴지시키는 과정.  
 앞 공정에서 받은 상처를 회복하고 성형시 반죽이 갈라지거나 늘어나도록 하기 위해 안정시키는 공정이다. 보통 10~20분간 휴지시킨다.

비바루아 (영 Bavarian Cream)

과일 푸레와 크림에 젤라틴과 생크림을 섞어 식힌 크림. 만드는 방법은 원하는 푸레에 그라뉴당을 냄비에 넣고 끓이다 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞어 불에서 내린 후 여러 과즙을 넣거나 80%로 휘핑한 생크림을 넣어 굳혀 사용한다.

앵비베(프 Imbiber)

'스며들게 하다' 라는 의미로 과자에 시럽과 같은 액체를 적시는 작업을 뜻한다. 예를들어 스펀지 시트 등에 시럽을 솔로 발라 단맛, 향, 촉촉함을 더해준다.

스크레이퍼(영 Scraper, 프 Raclette)

버터를 자를 때나 반죽의 분할 및 들러붙은 반죽을 떼어낼 때 사용하는 도구. 작업장에서 흔히 스케퍼, 스캐퍼 등으로 불리우는 얇은 스테인레스이다.

스패틀러(Spatula)

나무주걱과 팔레트 나이프의 총칭.

제스트 (프 Zeste)

오렌지, 레몬, 호두 등의 속껍질 이 부분은 향이 짙어 가늘게 자르고 다져 소스, 크림, 젤리 등에 향료 등으로 사용하다.

프티푸르(프 Petit Four)

한입에 넣어 먹을 수 있는 소형과자의 총칭. 프티는 '작은', 푸르는 '오븐' 을 뜻한다. 즉 프티푸르는 작게 구운 과자이다. 지금은 구운 과자뿐 아니라 한입에 들어가는 모든 과자를 가리킨다.

플로어 타임(영 Floor time)

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

오이로(일 호이로)

일정하게 고온을 유지할 수 있는 상자 또는 장소를 가리킨다. 발효실로 건조타임과 가슴타임이 있으므로 용도에 맞춰 사용한다.