

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



제 과 제 빵 용 어

▶검페이스트(영 Gum Past, 프 Pastillage)

분설탕에 흰자를 섞고 젤라틴 또는 검류를 더해 만든 세공용 반죽으로 주로 공예과자에 사용한다. '파스티아주'라고도 불리는데 처음에는 부드러운 반죽하기 쉽지만 굳으면 석고처럼 딱딱해진다. 이것을 이용하여 제품을 만든 후 잘 건조시키면 오랫동안 보존할 수 있으나 물에는 약하므로 습기가 많은 곳은 피해 보관해야한다.

▶크림 파티시에르(영 Custard cream, pastry cream 프 Crème pâtissière)

커스타드 크림. 일반적으로 사용하는 크림들 중 가장 많이 사용하는 크림이다. 우유, 노른자, 설탕, 박력분, 바닐라 스틱 등을 재료로하여 만들며 주로 냉장고에 보관하기도 하지만 원래는 만든 그날 사용하는 것이 좋다.

▶네리키리(일 練り切り, 네리키리)

대표적인 화과자로 네리키리 앙금을 여러 가지 모양의 틀로 찍거나 곱게 세공해 만든 과자. 네리키리 앙금은 흰앙금에 설탕을 넣고 가열하면서 잘 반죽한 뒤 찰기를 주기 위해 구히(求肥)나 참마, 찹쌀을 찌 가루로 만든 미심분 등을 넣어 만든다. 이들 재료들은 적당한 점성을 주기 때문에 세공하기 쉽고 부드러움을 오래 유지시켜 준다.

▶덧가루(영 Dusting flour)

빵반죽을 할 때 분할, 둥글리기, 성형할 때 반죽이 손이나 작업대에 들러 붙지 않도록 사용하는 가루. 단, 반죽을 마무리할 때에는 덧가루를 가능한 적게 사용하는 것이 좋고 롤러 등에 덧가루가 지나치게 많으면 성형한 반죽의

이음새가 잘 붙지 않으며 완성품도 지지분한 가루를 뿌린 것과 같이 겹질이 생기거나 표면이 갈라지거나 내부의 색이 얼룩져 버린다. 덧가루로 사용하는 분량은 반죽 무게의 1~1.25%가 표준이고 그 이상을 넘지 않도록 해야 한다.

▶둥글리기(영 Rounding)

분할한 뒤 성형하기 전의 작업. 둥글리는 목적은 분할에 의해 잘린 반죽의 단면을 봉하고 둥글려 그 표면에 얇은 막을 만들어 가스의 발산을 막아주고 반죽의 모양을 다듬고 반죽 속의 결을 일정한 방향과 기준을 주기 위함이다.

▶마블대 (영 Marble center)

대리석으로 만든 작업대. 버터를 배합한 반죽을 식히고 성형을 할 때 유용하게 쓰인다. 작업대 아래에 냉동장치를 마련해 놓기도 한다.

▶쇼트 페이스트(영 Short paste, 프 Pâte à foncer)

깎개용 파이 반죽. 반죽형 파이 반죽에 속하고 프랑스의 파트 아 풍세에 해당하는 것이다. 사전적 의미는 부서지기 쉬운 반죽이고 이것으로 만든 과자는 바삭바삭하다.

▶쇼트니스 (영 Shortness)

바삭하고 부서지기 쉬운 성질. 파이, 쿠키, 크래커, 비스킷 같은 과자는 입속에 넣었을 때 쇼트니스가 좋아야 한다. 제품의 쇼트니스를 높이는 방법 중 하나는 밀가루의 일부를 콘스타치, 감자녹말 등 점성이 적은 녹말로 바꾸는 것이고 또 하나는 설탕량을 늘리고 유지를 넣는 방법이 있다.