

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

가스빼기 (영 Punch)

1차발효 후 반죽을 치대거나 압력을 가해 탄산가스를 빼는 작업으로 펀치라고도 부른다. 가스빼기를 하는 이유는 반죽의 상태와 온도를 고르게 하고 반죽 속의 이산화탄소를 빼고 산소를 공급하여 이스트를 활성화시키기 위해서이다.

단과자빵 (영 Sweet Dough Bread)

설탕, 유지, 계란 등의 배합량이 식빵류보다 높은 제품. 모양과 충전물, 토핑 재료에 따라 불리는 명칭이 달라진다. 단팥빵, 크림빵, 데니시 페이스트리 등이 있다.

벤치타임 (영 Bench time)

중간발효로 분할·둥굴리기한 반죽을 성형하기 직전에 10~20분간 발효시키는 공정이다. 이것은 분할·둥굴리기하는 동안 반죽이 받은 상처를 회복시키고 다음 성형 작업에서 잘 늘어나도록 하기 위해 꼭 거쳐야할 공정이다.

피케 (영 Docking, 프 Piquer)

빵·케이크 반죽의 표면에 작은 구멍을 뚫는 일. 비스킷, 파이 반죽 등에 구멍을 뚫어 굽는 동안 반죽이 부푸는 것을 막아준다.

페이스트 (영 Paste)

과일, 야채, 견과류 등 모든 식품들을 갈거나 으개어 부드러운 상태를 만드는 것. 또는 고체와 액체의 중간 굳기상

태를 말한다. 제과재료로 자주 사용하는 견과류 페이스트는 아몬드와 헤이즐넛, 피스타치오 등이 있다. 견과류 페이스트는 견과에 설탕을 섞어 잘게 부수어 만드는 데 이 때 견과에서 지방이 나와 부드러운 반죽상태가 된다.

스크레이퍼 (영 Scraper, 프 Raclette)

반죽을 분할하거나 작업대에 들러붙은 반죽을 떼어낼 때 사용한다. 재질로는 스테인레스와 플라스틱이 있는데 플라스틱제품은 '커드'라고 부르며 반죽을 한데 모으거나 반죽을 떼어낼 때 또는 반죽이나 크림의 표면을 고르게 펼 때 사용한다.

바바루아 (영 Bavarian Cream)

과일 워레와 크림에 젤라틴과 생크림을 섞어 식힌 크림. 첨가하는 과일, 리큐르, 초콜릿, 커피 등에 의해 색다른 맛을 낸다.

레시피 (영 Recipe)

재료의 분량을 기록한 배합표와 그에 따른 조리법을 적어 놓은 것.

스트레이트 도 메소드 (영 Straight dough method)

직접 반죽법으로 스트레이트법이라고도 한다. 중중반죽법과는 달리 전재료를 한꺼번에 넣어 반죽하는 방법이다. 중중법에 비해 풍미는 떨어지지만 시간 단축이 되어 작업성이 좋아진다.