



‘아이스크림’ 과 ‘코팅’ 의 2중주

Glace 글라스

프랑스어로 ‘글라스(Glace)’ 는 대표적인 여름철 디저트인 ‘아이스크림’ 이면서 ‘코팅’, 즉 글라스아주를 뜻한다.

이번호 제과백과에서는 제과에서 두루 쓰이는 ‘글라세(Glacier)’ 동사와 ‘글라스(Glace)’, ‘글라세(Glacé)’ 등 관련 용어에 대해 알아본다.

글_김진미 기자 · 사진_전문식 · 제품실연_르꼬르동블루 장 피에르 제스팅 쉐프

글라스(Glace), 즉 빙과류는 프랑스에서 제과업의 중요한 분야 가운데 하나다. 라틴어로 얼음을 뜻하는 ‘글라시아(Glacia)’ 에서 유래된 ‘글라세(Glacier)’ 는 ‘얼리다’, ‘글라세(Glacé)’ 는 ‘얼린’, ‘글라스(Glace)’ 는 ‘아이스크림’ 을 뜻하며 아이스크림 전문점은 글라스리(Glacierie), 아이스크림 전문가는 글라시에(Glacier)라고 부른다.

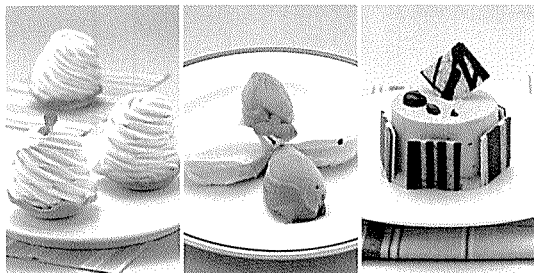
기원 전 3천 년 경 중국에서 눈과 시럽을 섞은 일종의 소르베를 만들어 먹었다고 전해질만큼 아이스크림의 역사는 오랜 과거로 거슬러 올라간다. 이탈리아에서 먼저 일반화됐던 소르베는 프랑스 왕 앙리 2세가 이탈리아의 카트린느 드 메디치와 결혼하면서 이탈리아에서 프랑스로 전해졌다. 이후 1660년대에 이르러 이탈리아의 제과사였던 프로코프에 의해 파리에 아이스크림 즉 글라스가 처음 선보였다.

대표적인 글라스로 손꼽히는 ‘글라스 오 조(Glace aux oeufs)’ 는 말 그대로 하면 계란 아이스크림이지만 흔히 바닐라나 초콜릿, 딸기 등을 넣어 맛을 낸 ‘글라스 아 라 바니유(Glace à la vanille)’ 또는 ‘글라스 오 쇼콜라(Glace au chocolat)’, ‘글라스 오 프레즈(Glace aux fraises)’ 라는 이름이 더욱 친숙하다. 글라스 오 조와 재료는 거의 같지만 생크림을 풍부하게 넣으면 ‘크렘 글라세(Crème glacée)’ 가 된다.

유제품을 넣지 않아 산뜻하고 가벼운 맛이 특징인 소르베(Sorbet)는 과즙으로 만든 ‘소르베 오 프뤼(Sorbet aux fruits)’ 와 와인을 이용한 ‘소르베 오 뱅(Sorbet aux vins)’ 등이 있다. 우리가 흔히 아이스크림과 과일, 크림 등을 유리잔에 층층이 담아 먹는 것으로 알고 있는 ‘파르페(Parfait)’ 또한 원래 설탕, 노른자 등에 휘핑한 생크림을 섞어 틀에 넣어 차갑게 굳힌 것으로 글라스의 한 종류다.

한편 글라스(Glace)는 ‘아이스크림’ 외에 제과에서는 코팅 즉 과자 표면에 설탕으로 막을 씌우는 글라스아주(Glaçage)의 의미로 쓰인다. 템퍼링을 하지 않고 초콜릿을 코팅하는 ‘파타 글라세(Pâte à glacer)’, 밤을 당절임한 ‘마롱 글라세(Marron Glacé)’ 와 같은 제품에서의 글라세(Glacier)는 ‘코팅’ 의 의미로 쓰이므로 구분해 알아둬야 혼동되지 않는다.

대표적인 글라스



글라스 아 라 바니유 (Glace à la vanille) 소르베 프랑부아즈 (Sorbet framboise) 레 파르페 (Les parfaits)

