



— 그 種類와 由來 —

朴 同 玄

〈德成女大 教授〉

차례

1. 菓子の 定義
2. 韓菓
饌菓類
糖菓類
中國의 點心과 唐菓子
3. 洋菓
케이크類
비스킷類
캔디類
푸딩類
아이스크림類
기타
4. 菓子和 칼로리

Cake類...Sponge Cake, Decoration Cake
Chou Cream等

Biscuit類...Cookie, Cracker等

Candy類...Caramel, Drops等

Pudding類...Pie, Pastry

Ice Cream類

이밖에 Chocolate, Chewing Gum, Jelly등이 있다.

나. 洋菓의 原料

〈1〉 甘味料

B.C 334年 알렉산더大王이 印度를 遠征했을 때, 「네아레스」將軍이 “印度에는 갈대로부터 꿀을 만들고 있더라”고 한 기록이 있는 것이다.

그러니까 砂糖은 이따 B.C 334年 以前에 印度에서 食用되고 있었던 것이 틀림없다.

B.C 320년에는 그리스 駐印度大使 「메가테네스」가 砂糖을 石蜜이라고 소개했다는 기록도 있다.

中國에서는 기원 530年頃 砂糖수수로 부터 煎 溶液을 加熱 乾燥시켜 이것을 다시 精製하여 粉末砂糖을 만들어 썼다.

1. 序 說

가. 洋菓의 分類

洋菓는 그 分類方法에 따라 모양 즉 크기에 의한 分類, 乾濕程度에 의한 分類, 冷溫程度 즉 따뜻하게 먹는 과자와 차게 해서 먹는 과자로 나누는 등 여러가지로 분류할 수 있는 것이다.

그러나 가장 일반적인 分類方法으로는 그 質과 製造過程에 重點을 두어 다음과 같이 分類한다.

그 以前에는 糖液을 煮여 乾燥한 덩어리(이것을 石蜜이라고 불렀다)를 사용 했었다.

그리고 보면 中國에서는 벌써 그 以前(서기 530年 以前)에 印度로 부터 砂糖수수(甘蔗)를 도입하여 栽培하고 있었다.

기록에 보면(資源植物事典：北隆館 發行), 기원 285年頃(晋代)에 들어온 것으로 되어 있다.

결국 唐菓子가 發展하게 된 動機는 砂糖이 生産되었다는데 큰 관련이 있는지도 모른다.

한편 유럽에서는 650년에 아라비아인들이 印度로 부터 사탕수수를 들여다 처음으로 移植 栽培하는데 成功했다.

여기서 뽑은 石蜜이 유럽으로 보급되어 一般庶民들까지 먹게 된 것은 十字軍(1096~1291年) 遠往 以後였다.

1165年頃에는 砂糖수수에서 뽑은 蔗糖液에 石灰를 섞어 희게 精製하는 技術이 印度로 부터 導入되었고 印度는 이 方法을 약 1,000年前 아랍으로 건너간 砂糖수수에서 이집트가 開發한 新技術을 導入한 것이다.

16世紀에는 컬럼브스가 美大陸을 발견한 以後 쿠바, 멕시코에도 移植되어 오늘날 世界第1가는 砂糖 生産地로 되었다.

따라서 砂糖은 印度에서 世界各國으로 傳播되어 製菓原料로는 없어서 안될 唯一한 것이 되고 말았다.

그런데 1747年 독일 베르린大學의 「말크·그라프」 教授가 사탕무(甜菜)로 부터 砂糖을 얻는데 성공, 全 世界의 砂糖業界는 一大 變세이션이 일어났다.

요즘 와서는 캐나다가 原產地인 사탕 나무 樹液에서 砂糖을 뽑는 Maple Suger가 開發됨으로서 또 한번 革新이 일어날 것 같다. 砂糖은 菓子を 만드는 데 있어서 가장 主要한 原料의 하나이다. 砂糖에 물을 넣어 加熱

하면 窮極에 가서 Caramel이 된다.

여기까지의 變化過程을 11~14種으로 區分하는데 그 하나 하나에 특유한 名稱이 있고 用途가 또한 다르다.

이는 砂糖의 濃度와 溫度로서 定한다.

濃度를 測定하는 比重計를 糖度計라 부르고 0~45度까지 測定한다. 순수한 물 15°C에 糖度計를 넣으면 0을 가르킨다.

여기에 소개하는 糖液名은 프랑스式 分類法에 의한 것이다.

La Nappé...20度(糖度) 100°C(온도)

Petit Lissé...25度(〃) 102°C(〃)

Grand Lissé... 30度(〃) 103°C(〃)

Grand Perlé...33(〃) 105°C(〃)

손가락을 넣었다 당기면 실이 생기고, 실이 끊어져서 떨어지고 둥그란 방울이 생긴다.

Filet.....35度(糖度) 106°C(온도)

Petit Soufflé...37度(〃) 108°C(〃)

Grand Soufflé...38度(〃) 102°C(〃)

Petit Boulé..... 39度(〃) 115°C(〃)

菓子위에 덮는 Fondant를 만들 수 있다.

Boulé..... 40度(糖度) 118°C(온도)

Gros Boulé..... 41度(〃) 121°C(〃)

表面에 진한색갈의 거품이 떠 오른다.

Petit Cassé.....(糖度) 125°C(온도)

Cassé.....(〃) 141°C(〃)

Grand Cassé.....(〃) 145°C(〃)

Caramel.....(〃) 148~

150°C(〃)

糖液이 연한 黃色으로 변하고 香氣를 發散한다.

Praliné를 만들 때 사용하기 적절한 糖液이다.

固體砂糖에도 種類가 많은데 그 製造過程으로 分類한다.

含蜜糖...사탕수수나 사탕무우에는 蔗糖(葡

葡萄糖과 果糖이 結合한 複糖) 10~20%이 있다.

이것을 石灰處理하여 濃縮 結晶한 것이, 粗糖 혹은 赤砂糖(Brown Sugar)이다.

이 보다 더 濃縮해서 얻는 것을 糖蜜(Molasses) 혹은 黑砂糖이라고도 부른다. 칼슘과 糖分이 많다.

分蜜糖...Brown Sugar를 精製 再結晶한 것이 白砂糖인데 이것은 上白, 中白, 下白의 세 種類로 分類한다.

上白糖...一名 三盆白이라고도 하고 結晶粒子가 작고, 제일 많이 쓰이고 있다. 水分이 다소 包含되어 있다.

中白糖...一名 그라뉴糖이라 하고 上白보다 結晶體가 약간 크다. 특징은 물에 잘 녹기 때문에 커피, 紅茶용으로 많이 쓰인다.

下白糖...一名 자라베(日語)라 부르고 中白보다 結晶이 더 크다. 水分의 包含이 적어 貯藏하는 데 有利하다.

여기에도 黃, 白色의 두 種類가 있다.

대개 白色의 下白糖은 純度 100%에 가까우니까 實質的으로 高級砂糖이며 清涼음료 고급 生菓子용으로 많이 쓰인다.

粉砂糖: Powder sugar라 하고 中白이나 下白糖을 粉碎해서 만든다. 吸濕性에 강해 잘못하면 덩어리가 되기 쉽다.

고로 여기에 콘스타치(옥수수澱粉)를 少量 混合해 두면, 固化防止가 된다. 製菓장식용으로 주로 쓰인다.

水砂糖...砂糖中에서 結晶體가 제일 크고 純度도 제일 높다. 그 自體가 菓子로서 먹을 수 있다.

角砂糖...그라뉴糖에 濕氣를 加해 壓縮 成型시킨 것이다.

이밖에 砂糖과 비슷한 것으로 말티도올이라는 것이 있는데 이것은 麥芽糖에 水素를 添加

한 non-calory sugar이며 체내에 잘 흡수되지 않는다.

粘性이 강한 液體임으로 물엿(水飴)代用으로 많이 쓰이고 糖尿病, 高血壓, 肥滿症 患者에게 좋다.

甘味는 물엿과 같으며 약간 섞으면 菓子の 風味도 좋아진다.

砂糖의 原料는 사탕수수, 사탕무에서 뽑는 蔗糖, 사탕단풍나무 樹液에서 뽑는 Maple Sugar가 있다.

B.C 800年, 中國 周나라 때 누룩으로 甘酒를 담갔다는 기록이 있다. 甘酒를 계속 加熱하면, 엿(飴)이 되는데 엿이 발명된 것도 바로 이때가 아닐까 생각된다.

지금은 澱粉, 쌀, 감자를 原料로 麥芽 혹은 酵素 디아스타제로 糖化시켜 만든다.

淡黃色 透明半液體物質이며 主成分은 麥芽糖과 「덱스트린」이다.

우리 나라에서는 砂糖이 渡來되기 前에 엿을 菓子の 甘味料로 사용했다.

이것을 엿 菓子라 부른다.

엿은 漢文으로 이(飴), 정(飴), 당(糖)이라고도 하고 쌀 5되에 엿기름 1되, 물 3되의 비율로서 만든다.

물엿(水飴)...澱粉質을 酸 혹은 糖化酵素로 分解시킨 끈적끈적한 流動體의 甘物質(엿)을 말한다.

工業用 물엿은 酸으로 糖化한 것을 쓴다.

물엿의 특징은

① 砂糖보다 달지 않다.

② 粘稠性이 있다.

③ 吸濕性이 있다.

④ 砂糖의 結晶을 防止한다.

⑤ 다른 食品에 添加하면 촉감이 부드러워진다는 點 등을 들 수 있다. 따라서 濕潤性이 필요한 菓子類 즉 Jam, Caramel, Candy,

Jelly 등에 適合하고 또 이들의 砂糖結晶을 防止한다.

빵이나 케이크에 사용하면 오랫동안 말랑 말랑한 상태를 유지한다.

흰엿(白飴)···물엿에 氣泡를 넣어 희게 加工한 것이다.

우리나라에서 옛부터 내려온 製造法이며 量도 불어난다.

일본에서는 千歲飴라고 한다.

최근에는 쌀을 물에 담가두었다가 이것을 갈아서 液狀으로 만들고 여기에 설탕, 물엿을 섞어 끓인다.

工業用 흰엿은 물엿에 牛乳, 버터를 넣고 끓여, 引飴機로 回轉시켜 氣泡를 일게 해서 白色化한다.

그리고 이를 짧게 자른 것을 「흰엿」이라 하여 商品化한다.

粉飴···가루엿이란 뜻인데 물엿을 噴霧乾燥 혹은 眞空乾燥시켜 粉末로 만든다.

梅干飴···精製白糖, 물, 梅酢를 끓여 여기에 물엿을 섞고 155°C가 될 동안 加熱한 후 冷却시켜 球斷機로 잘라 공같이 만든다.

소위 눈갈사탕의 일종이다. 혹은 아직 굳기 전에 세 손가락으로 집어 三角形으로 만들기도 한다.

〈2〉 밀가루(小麥粉)

밀가루는 원래 빵의 원료로서 西洋에서의 主食이다.

유럽에서는 이미 오래 전부터 主食으로서의 빵을 만드는 것이 企業化 되어 製빵업이 活潑하였는데 제빵업자는 대부분 製粉業을 겸하고 있었다.

그런데 B.C 160년경 로마에서 처음으로 제분업과 제빵업이 독립하기 시작하여 제분업은 제분업대로 점차 진보적인 기술을 개발하

여 밀가루가 널리 보급되고 가정에서 과자의 원료로 사용되기 시작하였다.

밀가루(小麥粉)에는 澱粉과 蛋白質이 主成分이며 단백질속에는 Gluten(麩質)이라는 것이 들어있다.

Gluten은 Gliadin과 Glutenin으로 되어 있는데 이 Gliadin이 빵에 粘性和 彈力을 갖게 하고 있다.

그리고 Gliadin 속에 약 40%, Glutenin 속에 약 20%의 글루타민酸이 섞여있다.

이는 요즈음 조미료로 쓰이는 글루타민酸 소다의 원료이다.

글리아딘의 함량정도에 따라 밀가루를 強力粉, 中力粉, 薄力粉으로 나누고 글리아딘을 除去한 浮粉이 있다.

밀가루에 글리아딘의 함량이 많을수록 粘性이 강하여 지는데, 따라서 강력분이 粘性이 가장 강하다. 과자의 원료로는 주로 中力粉과 薄力粉을 쓰는데 다만 Pie의 原料로는 強力粉을 쓴다.

浮粉은 사실상 小麥澱粉(Amylum Triticici)이며 감자澱粉과 갈분(葛澱粉)과 함께 製品의 撒布劑로 많이 쓰인다.

밀가루外에 전분질로는 멥쌀가루(米粉)와 찹쌀 澱粉(白玉粉이라 부른다), 옥수수 澱粉(콘스타치), 고사리 뿌리에서 뽑는 고사리 澱粉, 고구마 澱粉, 감자전분 등이 있다.

이밖에 밀가루에 「베이킹 파우더」를 配合하여 家庭에서 바로 Cake를 구울 수 있게 한 Cake mix가 있다.

〈3〉 버터(Butter)와 크림(Cream)

人類가 버터(Butter)를 만들어 먹은 것은 적어도 3,500年前이라고 말할 수 있다.

牛乳는 그릇에 담아 두면 자연히 脂肪質이 위로 뜬다.

이것을 거두어 水分을 乾燥시키면 自然 버터가 된다.

그렇다면 버터는 牛乳와 거의 같은 時期에 등장했을 것이다.

脂肪質을 뜨고 난 牛乳(脂肪일부와 蛋白質 그리고 乳糖等)를 乾燥한 덩어리가 醱酵하면 치즈(Cheese)가 된다.

牛乳蛋白質이 乳酸菌과 酵素作用으로 치즈(Cheese)가 되는 것이다.

기록에 의하면 4,000年前(B.C 2,000年 頃) 아라비아의 商人이 羊胃袋로 만든 물통에 牛乳를 넣고 햇볕이 내려 쪼이는 砂漠을 하루종일 걸어가 저녁에 우유를 마시려고 물통을 열어보니 牛乳는 없고 두부 처럼된 하얀 物體가 있기에 商人이 이것을 적어서 먹어보니 그 맛이 향긋한게 牛乳에 比할 바가 아니더라는 이야기가 있다.

바로 이것이 치즈(Cheese)이며 우연한 기회에 발견된 것이다.

牛乳에서 分離한 乳脂肪, 이것을 보통 Cream이라 부른다.

Cream의 濃度는 菓子에 사용하는 것은 45~50% 짜리이다.

Cream을 거품나게 하려면 반드시 얼음위에 冷却시켜 가면서 해야 한다. 溫度가 올라가면 거품이 잘 일지 않는다.

Simple Cream...容器속에 生牛乳를 넣고 가만히 두면 12~24時間 후에 上部에 乳脂肪이 뜬다.

12時間만에 뜬 것을 Simple Cream이라 하고 24時間만에 뜬 것은 Double Cream이라고 한다.

一般的으로 牛乳를 分類하여 脂肪質이 많은 것과 적은 것으로 區分하는데 前者를 Cream, 後者를 Skim milk라 부르고 Butter 製造나

아이스크림用으로 쓰인다.

Butter用은 脂肪含有量이 40% 정도이고 커피用으로 사용되는 것은 18~20%이다.

Cream Chantilly...Cream에 紛砂糖과 香料를 넣은 것을 말하고 菓子用으로 널리 사용되고 있다.

Chantilly란 것은 프랑스 파리 北方에 있는 古都市名으로 특히 Chantilly城은 中世期 때 지은 城이고 當時의 領主 Grand Conde公이 손수 裝飾했다는 城으로 유명하다.

Butter Cream...버터와 紛砂糖을 섞어 만든 것으로 입속에 넣으면 살살 녹는 것이 특징이며 그 촉감이 중요하다.

이것은 季節에 따라 配合하는 방법이 틀리나 하여튼 Butter는 良質의 것이어야 한다.

Meringue...「메링게」, 佛語로는 “프랑그”라고 發音하고 卵白을 거품나게 만든 것에 砂糖을 녹인 것으로 이때 砂糖은 40~41度(Gros boulé)를 사용한다.

Whipped cream...生크림에 砂糖을 섞어 거품나게 한 것을 말하고 여기에 香料를 加味 프랑스식으로 만든 것이 Cream Chantilly이다.

「프로스팅믹스」...케이크 基臺위를 장식하는 크림을 「프로스팅」(Frosting)이라 부르고 이 材料를 加工해서 「인스탄트」紛末로 만든 것을 말한다.

사용할 때는 牛乳나 冷水에 넣어 반죽하면 된다.

Fondant...砂糖물을 끓여 식힌 다음 「믹서」로 白色의 크림 狀態로 만든 것을 말한다.

砂糖의 結晶體가 생기면 부드러운 촉감이 없어진다.

砂糖液을 그냥 두면 自然 結晶體가 생겨나 온다. 그래서 이것을 防止하기 위해서 有機酸

이나 혹은 물엿(水飴)을 添加한다.

前者를 「에시드·퀵던」, 後者를 「시럽·퀵던」이라 부른다.

2. 케이크(Cake)類

가) 케이크(Cake)란?

B.C. 480年頃 그리스인이 치즈(Cheese)와 케이크를 먹었다는 記錄이 있다.

그리스인은 當時 아침은 먹지 않고 晝食도 가볍게 하고, 대신 저녁은 특히 남자는 긴 의자에 옆으로 누워 마음껏 먹었고 디저트(dessert)로 케이크와 치즈를 좋아했다고 한다.

그래서 치즈케이크(Cheese Cake)라는菓자가 발달했다는 것이다.

이것은 主食으로서의 빵이 아니라 틀림없는菓자의 일종이다.

그러니까 밀가루가 主食으로서만 이용된 것이 아니라 主食아닌菓자의 성격으로 B.C 480年以前에 벌써 애용되고 있었다는 이야기가 된다.

이것이 各國의 各地方에서 여러 種類로 발전하여 오늘의 케이크가 된 것이다.

케이크의 주 원료는 밀가루(小麥粉), 버터(Butter), 설탕, 계란이고 이것을 거품(氣泡)이 생기도록 반죽하여 구우면 말랑말랑하고 푹신푹신한 케이크가 된다. 이런 상태를 스폰지케이크(Sponge Cake)라 부르고 케이크類의 代名詞로 쓰이고 있다.

나. 케이크(Cake)의 종류

〈1〉 카스텔라(Castella)

밀가루, 계란 砂糖을 主原料로 한 케이크로서, 옛날 카스텔라(Castilla) 王國에서 처음

으로 만들었다고 하여 카스텔라라고 한다.

카스텔라 왕국은 「아라곤」이란 나라와 습해서 에스파니아(Espania) 王國이 되어 카스텔라는 스페인의 異名같이 되어 버렸다.

카스텔라는 英語로는 Sponge Cake, 佛語로는 Biscuited Savoie라 부르나 엄격한 의미에서는 Sponge Cake와는 약간 틀린다.

〈2〉 롤·스폰지·케이크 (Roll Sponge Cake)

케이크를 불에 구운 후 둥글게 말아서 만드는 일종의 Sponge Cake이며, 도마위에 종이를 깔고 原料를 부어 편편하게 한 후 오븐에 넣어 굽는다.

다 구워지면 물수건 위에 놓고 종이를 벗긴 다음 따뜻할 때 말아 올린다.

〈3〉 Decoration Cake

Cake를 土臺로 하여 각종 과일, 너트(Nuts) 체리, 잼, 버터크림 생크림 등으로 장식한다.

장식모양을 用途에 따라 바꾸면 Christmas Cake도 되고, Wedding Cake, Short Cake도 된다.

Wedding cake...대개 2~3段의 원통형으로 만들고 그 위에 純白色의 크림種類를 덮는 것이 특징이다.

이미 B.C 265년 경 로마에서 웨딩·케이크를 만들었다고 한다.

Short Cake...Sponge Cake를 2~3等分하여 그 사이에 과일과 크림을 채우고 제일 上部에 또 과일, 크림, 糖衣로 장식한다.

과일은 주로 딸기, 바나나, 파인애플, 살구 버찌 등을 사용한다.

크리스마스 케이크(Christmas Cake)..... Sponge Cake를 土臺로 위에 크림등을 장식

하는데 나라와 地方에 따라 가지각색이다.

「프랑스」에서는 暖爐에 모닥불을 훨훨 피우고 밤을 새워 예수의 탄생을 축하했다는 옛 故事에 따라 나무가지(火木) 모양의 케이크를 만들어 먹는다.

대개 여기에 크림을 잔뜩 사이에 끼우고 위에 초코렐을 칠한 후, 포크로 줄을 그어 나무 꺾질 모양을 만든다.

「아랍地方」에서는 크리스마스때에 砂糖으로 만든 菓子人形을 만들어 판다.

人形菓子の 크기는, 높이가 1m에서 적은 것은 20cm짜리까지의 각 종류를 菓子店에서 大量生産하고 있다.

「독일」은 한달前부터 케이크를 만들어 하얀 粉砂糖에 저려 푹 맛들게 한다. 이것을 「시트렌」이라 부른다.

케이크의 제조법은, 우선 「이스트」를 따뜻한 牛乳에 녹이고, 밀가루 3분의 1量으로 반죽, 이속에 砂糖, 소금, 밀가루, 레몬汁, 레몬껍질간 것, 럼(Rum)酒, 버터 등을 넣고 또 반죽한다.

그리고 아몬드를 잘게 썬 것을 넣고 2時間 쪄 두었다가 굽는다.

「미국」은 과일을 잔뜩 넣는 Fruit Cake를 만들어 먹는다.

원료로는 술과 砂糖에 절인 과일, 밀가루, 코코넛, 乾포도, 버터, 砂糖, 卵, 牛乳 등이 다.

Birthday Cake...上部에 Happy Birthday, 혹은 본인의 이름을 쓰고 주위에 나이 數대로 예쁜 양초를 세운다.

〈4〉 슈크림(Chou Cream)

원래 佛語로 Chou à la crème라 부르는 chou는 野菜의 양배추를 말하고 à la crème은 「크림이 들은」이란 뜻으로 à la를 빼고 슈

크림(chou creme)으로 부르는데 양배추 모양을 한데서 緣由한 것 같다.

밀가루를 연하게 반죽하여 풀갈이 끊이고 이것을 팽창시켜 꺾질을 만들어 속에 각종 크림을 넣어 먹는 과자이다.

크림에 첨가하는 과일 또는 香料에 따라 여러가지 종류로 나눈다.

슈크림과 비슷한 것으로 약간 길다란 꺾질 속에 크림을 넣고 꺾질 上部 초코렐을 입힌 것이 있는데 이것을 Eclair라고 하며, 日本과 우리나라에서 주로 만드는 Monaca類도 슈림과 비슷한 것이라 할 수 있다.

이 밖에 케이크의 大宗인 Sponge Cake類로서 그 원료나 모양이 조금씩 다른 것들이 있다.

Butter Cake...Sponge Cake와 비슷하나 버터를 많이 사용한다.

일명 pound cake라고도 부르는데 이유는 밀가루, 砂糖, 버터를 각 1 pound씩 사용하기 때문이다.

Cup Cake...Sponge Cake 혹은 Butter Cake의 素材를 컵형 容器속에 종이를 먼저 깔고 그속에 넣어 굽는다.

Fruit Cake...Sponge Cake 原料에 砂糖 혹은 洋酒에 절인 과일을 함께 반죽하여 굽는데 케이크를 말한다.

Angel Cake...卵白을 많이 사용하여 만든 폭신평신했 고급 케이크로서 색깔은 하얗고, 꼭 天使의 옷같이 보인다고 해서 이런 이름이 붙었다.

머핀(Muffin)...밀가루를 主原料로 하고 砂糖, 油脂, 卵, 牛乳를 섞어 구운 菓子를 말한다.

여기에 초코렐을 混入한 것을 Chocolate muffin라 부른다.

서프레(Soufflé)...프랑스 케이크의 일종으

로 牛乳, 卵, 버터를 섞어 단단하게 만든 洋生菓子이다. 뜨거울 때 먹는 것이 특징이다.

Soufflé는 佛語로 부풀어 오른다는 뜻이며 상당히 가벼운 菓子이다.

여기에 비해 차게 해서 먹는 케이크에 제리 바바로아(Jelly Bavarois)가 있다.

添加物에 따라 Chocolate Soufflé, Orange Soufflé, Lemon Soufflé 등의 종류가 있다.

3. 비스킷(Biscuit)類

가. 비스킷이란?

Biscuit는 원래 두번 구운 빵이란 뜻이다.

즉 佛語로 Bis(두번)와 Cuit(굽다)에서 由來하며 빵을 오래 保存하기 위하여 이것을 얇게 잘라 또 한번 구웠다고 하는 데에서 나온 것이다.

물론 오늘날의 제조법은 그렇지 않으나 굽는 시간이 긴 것 만은 사실이다.

따라서 水分이 아주 적고 또한 크기도 작을 수 밖에 없다.

원료는 스펀지, 케이크와 별 차이가 없으나 제조방법 특히 굽는 방법의 차이에서 팽창도와 수분 함유량이 다른 것이 근본적인 차이점이라 하겠다.

Biscuit를 미국에서는 쿠키(Cookie)라고 부른다.

네델란드語로 Koek(菓子)이란 뜻인데, 이 유는 네델란드인이 미국으로 건너가 自家製菓子を 만들고 Cookie라 명칭했다는 것이다.

현재 우리나라의 Biscuit는 유럽→일본을 거쳐 온 것과, 유럽→미국을 거쳐 들어온 두 종류가 있다.

프랑스에서는 비스킷을 Biscuit à la Cuiller란 말로 부른다.

즉, 옛날 숟가락으로 만들었다고 해서 이런

말이 전해지고 있다고 한다.

1710년 경에는 종래의 숟가락 같은 것 보다 진보한 器具로 주둥아리가 붙은 注射器 같은 것, 혹은 칼이나 철사줄로 토막 토막 잘랐다.

그후 圓錐形 紙袋에 넣고 오늘날 같이 잘라내는 방법이 1808년 Bordeaux地方의 Larsa에서 考察되어 나왔다.

이것이 발전하여 1820년부터 布製袋를 사용하게 되었다.

나) Biscuit의 종류

原料配合와 製法에 따라 Hard, Soft, Fancy Biscuit등으로 분류한다.

① Hard Biscuit...단단하고 表面에 光이 있다. 구울 때 부풀어 올라오는 것을 防止하기 위해서 침구멍(針孔) 같은 것을 뚫어 둔다

② Soft Biscuit...針孔은 없고 表面에 光이 적고 연한 비스킷이다.

③ Fancy Biscuit...卵, 砂糖을 많이 사용하고 모양도 多樣하며 上面에 각종 장식을 한 고급 비스킷이다. 여기에서 주로 원료의 차이에 따라 특성이 있는 비스킷의 이름을 열거하여 본다.

Biscuit ku Chocolate...초코렛과 아몬드(Almond), 粉末이 들어간 프랑스의 고급 비스킷이다.

Biscuit de Lyon...「리옹」風 비스킷이란 뜻으로, 일반비스킷原料에 브랜디(洋酒)가 들어간 프랑스의 고급 비스킷이다.

Almond Cookies...Almond가 들어 있는 Biscuit이다.

Apple Cookies...사과잼이나 Apple Sauce를 넣은 비스킷이다.

Ginger Snap...Snap은 凸形의 뜻이고 ginger grape는 생강(生姜)이란 뜻. 즉 생강이 든 凸形 비스킷을 말한다. 생강 代身 건포도를 넣

은 grape snap, Cacao粉末을 섞은 Cacao snap 등도 있다.

샤브레(Sablè)...샤브레는 佛語로 “모래로 덮인 것”이란 뜻이다.

즉, 밀가루, 卵, 버터 등으로 반죽한 것에 그라뉴糖(알갱이 結晶體가 큰 砂糖)을 깔고 그 위에서 形을 뜨고 또 설탕을 뿌려 굽는 cookie를 말한다.

Dessert...비스켈의 一種이며 프랑스의 銘菓이다.

즉, 數種의 비스켈을 混合한 것인데 食後에 먹을 수 있는 菓子라 해서 디저트(dessert)란 말이 붙은 모양이다.

비스켈 上部에 초코칩을 장식한다.

크랙카(cracker)...原料에 砂糖을 쓰지 않고 이스트로 發酵시켜서 구운 비스켈의 一種이다. 크랙카는 甘味가 없는 것이 특징이다.

Cracker의 Crack은 부서진다는 뜻이다. 크랙카에도 添加物에 따라 이름이 다르다.

즉, 소다를 넣은 Soda cracker, 치즈가 는 Cheese cracker, 혹은 Cream cracker, Oatmeal cracker등이 있는 데 가장 많이 보급되고 있는 것이 重曹를 사용한 Soda cracker이다.

Rice Cracker...멥쌀로 만든 것으로 鹽煎餅이라 부른다.

멥쌀로 떡을 만들어 떡가래 같이 얇게 빗어 건조시킨 후 불에 구우면서 調味料를 바른다.

요즘은 쌀가루를 찌서 넘적하게 빗어 兩面을 굽는다. 떡을 기름에 올려 調味料를 바른 것도 있고 떡을 김으로 마는 것도 있다.

Rice cracker는 미국, 캐나다 지방에선 술 안주로 代換영이라고 한다.

라스크(Rusk)...이것은 진짜 비스켈이라고 할 수 있는 것으로 卵白砂糖을 녹여 거품이 나도록 저은 다음, 이것을 발효빵 表面에 발

라 再次굽는다. 그러니까 두번 굽는게 된다.

Rusk는 水分이 적고 發酵한 것이어서 消化가 잘되므로 幼兒菓子로서 適合하다.

이밖에 비스켈류에 속하는 것이나 좀 독특한 것으로서 다음과 같은 것들이 있다.

워하스(Wafers)...밀가루, 砂糖, 粉乳, 卵黃, 베이킹 파우더, 食鹽, 香料등 과물로서 半流動性體로 반죽하여 鐵製燒 型에 넣어 가볍고 얇은 板狀으로 굽는다.

그리고 이것을 두 장으로 겹치고 그 사이에 크림, 혹은 粉砂糖流動體를 넣어 먹는다. 진한 砂糖물에 제라틴을 넣어 固型化한 Suger Wafer, 食用脂와 粉砂糖流動體를 넣은 Cream Wafer, 혹은 Chocolate Wafer 등이 있다.

消化가 잘되는 菓子이기 때문에 病者나 離乳期의 어린 아이들에 적당한 菓子, 또 아이스크림을 먹은 뒷맛에 이용하면 좋다.

Macaroon...卵白, 아몬드, 砂糖 등으로 둥그란 山形으로 만든 작은 菓子이다. 아몬드 代身 땅콩을 쓰는 경우도 있고 表面에 잼이나 크림을 덮는 것도 있다.

빠피요...센베이(煎餅)를 길게 말아 그 속에 크림을 넣은 菓子로서 옛날 이집트에서 사용한 종이 Papyrus와 비슷하다고 해서 「빠피요」라 名稱한 것이다.

Baum Kuchen...독일의 유명한 銘菓中の 하나이다.

Baum은 나무라는 뜻이고 Kuchen은 菓子란 뜻으로 이것은 제품이 꼭 나무의 나이테(年輪) 같이 보이기 때문이다.

원료는 버터, 砂糖, 밀가루, 卵黃, 卵白 등이며 나무지팡위에 반죽한 材料를 발라 모닥 불에 굽는다.

表面이 褐色으로 변할 때 그 위에 또 반죽한 材料를 입히고 같은 불에 굽고...이 방법을 10餘回 계속한다.

후에 칼로 잘라내면 年輪이 나타난다.

동양식 비스켓으로서 주로 日本에서 애용되는 것에 센베이(煎餅)가 있다. 日本語로 Sen bei라 부르고 唐菓子 煎餅이 日本 平安時代에 들어와 일본 독특한 茶菓子로 발전한 것이다.

一說에 의하면 安土桃山時代に 茶人으로서 유명한 千利休의 弟子에 幸兵衛가 있었는데 茶를 마실 때, 입가심으로 밀가루에 砂糖을 섞어 燒菓子を 만들었다.

이것이 有名해져서 千利休의 「千」字를 「幸」 代身 붙여 千兵衛(Senbai)란 菓子이름을 지었다고 한다.

또 一說에 의하면, 恒武天皇 때(804年) 弘法大師가 唐나라 順宗皇帝의 초대로 入唐했을 때 龜甲型 唐菓子を 먹었다.

그런데 그 맛이 굉장히 좋아 大師는 그 職司로부터 제법을 배우고 歸國後 山城國 小倉市에서 고향 친구 和三郎에게 그 제법을 가르쳤다.

和三郎은 칩뿌리(葛根)와 쌀가루, 果實汁과 糖을 섞어 과자를 만들었는데 여기서 오늘의 龜甲 Senbei가 由來되었다고 한다.

4. 캔디(Candy)類

가) 캔디란?

설탕, 물엿을 主原料로 한 菓子の 總稱이며 Can은 라틴語의 설탕, dy는 틀(型)에 흘려서 여물게 한 것이란 뜻이다.

미국에서는 Candy로 통하지만 영국에서는 설탕을 原料로 한 것만 Candy이고 糖蜜系는 타피(Taffy)라 부른다.

佛語에는 Cenferiserie란 말이 있다. 극단적으로 말하면 砂糖을 주로 하는 糖菓類를 뜻한다.

古代 에집트나 아라비아, 中國 등지에서 砂糖과 各種果實, 蜂蜜 등으로 今日的 糖菓의 기초가 된 것을 만들고 있었다.

하여튼 유럽에서는 十字軍(1096~1291년), 以後이며 그 前에는 砂糖이 藥劑師나 藥種商의 商品으로만 사용되고 있었을 뿐이다.

그 後 東洋으로 부터 香料가 들어 오면서부터 급속도로 보급되기 시작했다.

14세기에는 오벨뉴(Auvergne)라는 果實의 砂糖조림 혹은 몽펠리에 (Montpellier) 같은 호박色 糖菓가 등장하고 있었다.

우리나라의 흰엿(飴) 물엿(水飴)을 氣泡를 넣어 희게 加工한 것인 데 틀림없는 캔디의 일종이다.

Candy와 관련되는 특수한 풍습은, 4月 15日~23日, 터키(Turkey)에서는 Mesir Senlikleri라는 봄 祝祭(收穫을 祝賀하는 祝祭)때 독특한 Candy를 만들어서 먹기도 하지만 돈과 함께 길에다 집어던지는 묘한 풍습이 있다

나) 캔디(Candy)의 종류

캔디의 分類는 복잡해서 困難하지만 砂糖液을 끓이는 溫度에 따라 색다른 타입의 캔디가 나온다.

대략 3타입으로 分類하면, 150~165°C의 高溫으로 加熱한 것으로 Drop, Taffy, Brittle, 크란티 등이 있고 110~140°C의 低溫에서는 Caramel, Noagut, Jelly, marsh mallow, whisky, Bonbon 등이 있으며 별로 加熱하지 않는 것으로는 糖衣錠菓가 있다.

candy에 물엿(水飴)을 사용하는 이유는 캔디속의 砂糖의 再結晶을 방지하고, 適當한 粘度, 그리고 光을 내고 맛이 좋아진다는 데 있다. 그러나 한편으로는 濕氣를 吸收 잘 하고 甘味가 모자란다는 缺點이 있다.

① 카라멜(Caramel)... 主原料가 砂糖물엿

(水飴), 練乳, 油脂, 澱分, 香料인데 이것을 보통 **Milk Caramel**라 하고 커피가 添加되면 **Coffee Caramel**, Cacao가 들어가면 **Chocolate Caramel**등 이름이 붙는다.

16세기 경 포르투갈인이 일본에 소개하고, 合併後 우리나라에도 들어왔다.

처음에는 부석탕(浮石糖)이라 불렀다. 얼음 사탕(氷砂糖), 卵白, 水, 重曹를 섞어 加熱, 氣泡가 생겨 부풀어 오를 때 固形으로 만들었고, 경석(輕石)과 같이 물에 뜨니까 浮石糖이라 부르게 된 것이다.

현재 우리나라에서 만드는 카라멜은 미국에서 導入된 제조 방법이며, 설탕, 물엿, 연유(煉乳), 油脂, 전분(澱粉), 香料 등을 配合한 것이다.

설탕을 태워 까만 粘液으로 한 것도 **Caramel**이라 부르고 調味料 혹은 着色用으로 쓰이고 있다.

② 누가(nougat)와 타휘(Taffy)...누가는 프랑스 캔디의 일종이며 호도 열매로 만든 菓子란 뜻의 「프로벤스」語가 佛語로 轉化한 것이다. 俗 말로는 간단하게 만들어 지고 돈벌이가 된다는 뜻으로도 쓰이고 있다.

이유는 氣泡가 생겨 量이 많아 보이니까 그렇다.

일반적인 제조법은 물엿(水飴)에 제라틴, 卵白을 넣고 거품이 나도록 잘 저어 그 속에 호도 열매를 갈아 混合시켜 冷却 固形化한다.

호도 代身 아몬드, 살구, 피넛트 혹은 사탕에 저런 비씨 등을 넣는 경우도 있다. 대개 砂糖 100에 물엿 70~90, 加熱溫度 120°C이다

여기에 비해 **Taffy**는 砂糖 80, 물엿 20의 비율, 加熱溫度 150°C 그외는 nougat와 비슷한 氣泡를 만들지 않는데 差異가 있다.

미국의 **Bit-O-Honey**는 꿀 즙을 加味한 nougat이다.

nougat에도 **Chocolate**로 덮어 씌운 것이 있다.

Taffy로는 터키식의 **Bonomo**가 있는 때 **Chocolate**가 들어 있는 것과 없는 것, 두 種類가 있다.

③ **Fudge**...砂糖, 버터, 牛乳, **Chocolate** 등을 原料로 한 **Soft Candy**에 속한다.

④ **Drops**...砂糖을 主原料로 하고 約 20% 內外, 果汁, 香料를 混合, 加熱해서 틀(型)에 넣어 固型化시킨 것으로 하드 캔디(hard candy)에 속한다. 첨가물인 着色料, 香料, 酒石酸, 구연酸 등의 차이에 따라 各種 색깔과 風味를 달리하고 있다.

英國에서는 처음 **Sugar plum**이라는 球形 砂糖을 만들었고 現在는 砂糖만으로 모양만 果實같이 만들고 있다.

그런데 砂糖만으로 만들면 나중에 砂糖의 結晶이 생겨 不透明해 진다.

그래서 물엿을 섞는다.

Canada에서는 2月~4月 사탕단풍나무 樹液에서 뽑는 **Maple Sugar**의 祝祭가 굉장하다. 이것을 **Sugar Party**라고 부른다.

각 農場마다 maple 樹液의 시럽을 끊어 만든 **maple Candy**, **maple drops**를 먹고 maple sugar 시럽을 **Gin**과 각뿔해서 마시며 또한 **Hot cake**에 발라서 먹는다.

⑤ **Dragee**...英國에서 糖衣를 씌운 菓子の 總稱을 말한다.

Cake나 **Biscuit** 같은 Soft한 菓子위에 糖衣를 입혔을 때 이명칭을 사용하고 **Candy**나 飴菓子 혹은 落花生 같은 단단한 芯地에는 糖衣를 바르고 건조 후 또 바르고 계속 여러번 입혀서 만든다.

일본의 **kawaritama**(變玉)는 큰 砂糖粒子里를 芯으로 하고 回轉 솥에 넣어 砂糖液을 바를 때마다 색깔이 다른 糖衣를 입힌 것이다.