

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, 프 Rompre)

편치. 1차 발효를 끝낸 반죽에 압력을 가해 탄산가스를 빼는 일. 반죽의 상태를 고르게 하고 전체 반죽의 온도를 일정하게 하며 반죽 속에 생긴 탄산가스를 빼고 산소를 공급하므로 이스트를 활성화시켜 글루텐의 신축성을 높이기 위해 가스빼기를 한다.

공립법(共立法)

계란의 흰자와 노른자를 함께 거품을 내는 방법. 공립법은 함께 거품을 낸다는 뜻의 일본 한자어로 별립법과 함께 거품형 케이크 반죽법 중 하나이다.

네리키리(ネリキリ)

대표적인 화과자. 네리키리 앙금을 여러 가지 모양이 새겨진 틀로 찍거나 세공하여 만든다. 네리키리 앙금은 흰앙금에 설탕을 넣고 가열, 반죽하며 찰기를 주기 위해 규히 또는 참아 등을 넣어 만든다.

데드 도(영 Dead dough)

이스트를 전혀 사용하지 않거나 사용해도 극소량 사용해서 만든 무발효 반죽빵. 아주 섬세한 세공을 필요로 하는 빵에 사용한다. 시간이 경과되어도 발효의 염려가 없으므로 인형, 동물과 같은 복잡한 세공빵 제조에 알맞은 반죽이다. 저온에서 냉동시켜 이스트의 발효를 정지시킨 반죽도 데드 도 라고 한다.

쇼트닝(영 Shortening, Compound fat, 프 Produit blanc)

지방질이 100%이고 반고체 상태인 가소성 유지 제품. 프랑스에서 버터의 대용품으로 마가린이 발명된 반면 미국에서는 라드(돼지기름)의 대용품으로써 만들어졌다. 처음에는 목화씨 기름과 쇠기름을 혼합하여 만들었고 그 뒤 수소첨가에 의한 경화유가 개발되면서 목화씨 기름, 콩기름 같은 식물성기름을 경화시켜 주원료로 삼게 되었다.

수플레(프 Soffle')

으깬 과일이나 크림에 머랭을 넣어 구운 것. 수플레는 프랑스어로 '부풀리다' 라는 뜻으로 기포성 반죽을 구워 2~3배로 부풀린다는 의미에서 붙여진 명칭이다. 수플레는 흰자로 팽창시키기 때문에 맛이 산뜻하고 위에 부담을 주지 않는다. 금방 사그라지므로 먹기 직전에 만드는 것이 좋다.

아보카도(영 Avocado, 프 Avocat)

녹나무과에 속하는 열대 과일. 모양은 서양배와 비슷하고 익으면 녹색에서 검은색으로 바뀐다. 최근들어 양과자 재료로 자주 등장한다.

중면법(中麵法)(영 Soaker dough method)

미국 제빵협회가 우연히 발견한 제빵법의 하나. 이스트를 거의 넣지 않은 반죽을 본반죽 전에 만들어 놓는 것이 특징이다. '소커'는 '물에 담근다' 라는 뜻으로 이스트를 넣지 않고 단지 밀가루와 물이 섞였다는 의미에서 붙여진 명칭이다.