

제과제빵 용어

그라사주 (영 Icing, 프Glacage): 설탕옷을 입히는 일.

과자의 풍미, 광택, 장식, 건조방지를 목적으로 풍당(혼당), 워터 아이싱, 시럽, 초콜릿, 잼, 젤리 등을 바르고 설탕을 뿌리는 작업.

노즐 (영 Forcing nozzles, 프Douille): 모양 깎지. 여러 가지 모양의 도구. 원모양, 별모양, 파도모양 등 모양과 크기가 다양하다.

델리카테센 베이커리 (영 Delicatessen Bakery): 레스토랑 베이커리. 식사대용으로 빵과 과자를 즉석에서 조리·가공하여 제공하는 베이커리.

리큐르 (영 Liqueur, liquor, 프 Liqueur, 독 Likör): 라틴어로 액체의 뜻인 '리쿠오르'와 녹인다는 '리쿠에파세레'에서 유래되었다.

증류수에 과일, 향초 등을 배합하여 설탕같은 감미료를 더해 만든 술. 제과용으로 널리 이용되고 있다.

몰드 (영 Mold): 손과 기계를 이용하여 모양을 만들거나 성형하는 작업. 초콜릿틀에 초콜릿을 부어 만드는 일.

일정한 틀에 마지팬·슈거 페이스트 등을 채워서 성형하는 일을 의미한다. 성형기를 의미하는 몰더(영 Molder)와 혼동하지 않도록 주의한다.

벤치타임 (영 Bench time): 중간발효의 의미로 분할·등글리기한 반죽을 성형하기 전에 휴지시키는 과정.

앞단계에서 받은 상처를 회복하고 성형시 반죽이 잘 늘어나도록 하기위해 안정시키는 공정이다. 보통 10~20분간 휴지시킨다.

스크레이퍼 (영 Scraper, 프Raclette, 독 Teigschaber): 버터를 자를 때나 반죽의 분할 및 들러붙은 반죽을 떼어낼 때 사용하는 도구.

작업장에서 흔히 스케퍼, 스깨파 등으로 불리는 얇은 스테인레스이다.

콤 (영 Comb, 프Peigne): 케이크 표면에 장식무늬를 낼 때 사용. 삼각콤과 사각콤이 있는데 각 변은 크기가 다른 톱날로 구성되어 있다.

사각콤은 데커레이션 콤이라 불리며 재질은 금속과 플라스틱이 있다.

.....

제품을 만들면서 사용하는 여러가지 제과제빵 용어들. 프랑스, 독일, 일본에서 전해진 말들이 우리말과 섞여 국적불명의 단어가 되는 일이 허다하다. 이에 본지는 매월 제과제빵 용어의 올바른 발음·표기법·의미를 게재 용어 통일을 꾀하고자 한다. 또한 이 기회에 베이커리업계 뉴스 용어도 정리해보고자 한다. <편집자>

.....

베이커리 용어

자영제과점: 프랜차이즈제과점과 대비되는 의미로써 원도우베이커리, 일반 제과점, 자영제과점 등으로 사용했던 것을 '자영제과점'으로 통일한다.

점포 안에 제조 시설을 갖추고 제품을 만들어 판매하는 제과점.

프랜차이즈업체: 중앙산업체, 프랜차이즈 업체, 체인 베이커리업체 등으로 사용했던 것을 '프랜차이즈업체'로 통일한다.

중앙공장을 두고 여러개의 직영점 또는 가맹점에 제품을 공급하는 방식으로 운영하고 있는 업체.

양산업체: 양산제빵업체, 제빵업체, 양산업체 등으로 사용했던 것을 '양산업체'로 통일한다.

대규모 제조시설을 갖추고 빵 및 케이크류를 대량 생산해 이를 슈퍼마켓, 편의점 등 소매점에 유통시키는 업체.

할인베이커리: 지난해 새롭게 등장한 용어로서 E마트, 김스클럽, 프리이스클럽, 마크로, 까르푸 등 할인점, 하이퍼마켓 내에 입점한 제과점으로서 제품

가격을 시중보다 일정한 비율로 할인해 판매하는 곳.