



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 게재해 용어 통일을 꾀하고자 한다.

또한 이 기회에 베이커리업계 뉴스 용어도 정리해보고자 한다.

□편집자

제과제빵 용어

공립법(共立法)

계란의 노른자와 흰자를 함께 거품내는 방법. 노른자와 흰자에 설탕을 넣어 함께 휘핑한 다음 그 밖의 재료를 첨가하는 방법으로 노른자와 흰자를 따로 휘핑하는 별립법과 상대되는 개념이다.

마블 아이싱

(영 Marble icing, 프 Marbrage)

대리석 무늬를 새기는 작업으로 예를 들어 커버 추어를 바르고 이어 풍당을 씌운 후, 굳기전에 가는 막대를 이용하여 그림을 그리는 작업.

보메도(영 Baume degree)

액체의 비중을 나타내는 단위로 보메 비중계를 액체에 띄웠을 때 나타나는 눈금의 수치. 주로 시럽의 비중을 나타낼 때 쓰인다.

봄브(프 Bombe)

포탄모양의 틀에 1~2cm 두께로 아이스크림을 깔고 그 속에 여러가지 필링물을 채워 얼린 것. 이때 필링물로 쓰이는 과일은 리큐르에 절여 사용하는데 이것은 과일의 수분이 알코올을 흡수해 얼려도 딱딱해지지 않기 때문이다.

블랑제(프 Boulanger)

제빵인. 프랑스의 제과점에서 일하는 제과인을 '파티시에'라 하고 제빵점에서 과자를 만드는 사람을 '블랑제 파티시에'라 구분해 부른다.

비스퀴(영 Spong, 프 Biscuit, 독Biskuit)

계란, 설탕, 밀가루를 주재료로 만든 스펀지. 라틴어로 'bis는 2회, cuit는 굽다'의 의미로 두 번 굽은 가벼운 비스킷류의 과자를 가리켰으나 지금은 부드러운 스펀지를 뜻한다.

크럼(영 Crumb, 프 Mie, Miette, Chute)

빵 비스킷의 부스러기 또는 빵 스펀지의 부드러운 속부분.

프리저브(영 Preserve)

과일 야채를 설탕졸임한 것. 재료의 형태가 그대로 남아있는 잼을 가리키며 파이 또는 타르트의 층전물로 이용한다.

프티 나이프(프 Petit couteau)

작은 칼. 프랑스어인 프티와 영어의 나이프가 결합된 용어.

베이커리 용어

가맹점

현재 프랜차이즈업체 본사가 일반 소비자와 계약을 맺어 제품을 공급하는 점포의 명칭은 '가맹점', '분점', '대리점'으로 다양하게 불리우고 있다. 앞으로 이들 점포를 '가맹점'이라 통일하기로 한다.

인스토어 베이커리

백화점, 할인점, 슈퍼마켓, 편의점 등 유통업체 안에 즉석 제조 시스템을 갖추고 입점해 있는 제과점.