

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

계란 (영 Egg)

노른자, 흰자, 껍질로 구성되어 있다. 보통 배합표에 보면 노른자와 흰자의 배합이 g으로 표시되어 있는 경우가 많은데 계란의 중량에서 노른자는 26~33%, 흰자는 55~63%를 차지하고 있으므로 계란의 무게를 100%로 놓고 계산하여 사용하면 된다.

고형분 (固形分)

버터 등 유제품의 설명 중 고형분이라는 단어가 자주 등장한다. 고형분은 단단하고 일정한 모양과 부피를 가지는 것을 뜻하는데 예를 들어 우유에선 지방과 수분을 뺀 나머지 부분을 가리킨다.

노화방지제 (영 Antistaling agent)

스펀지 등의 노화를 막기위한 약제. 주로 유화제, 포수제를 쓴다. 현재 사용하고 있는 대표적인 유화제는 SP이다.

덧가루 (영 Dusting flour)

빵반죽을 분할·둥글리기·성형하는 공정에서 반죽이 손이나 작업대에 들러 붙지 않도록 사용하는 가루. 단 반죽의 마무리 단계에서는 되도록 덧가루를 적게 사용하는 것이 좋다. 덧가루의 표준 사용량은 반죽무게의 1~1.25% 정도이다.

드라제 (프 Dragee)

견과, 마지팬, 초콜릿 등에 설탕옷을 입힌 과자를 총칭한다. 특히 이몬드에 분홍, 파랑, 흰색 등으로 착색한 설탕옷을 입힌 것을 아망드 드리제라고 부른다.

로터리 오븐 (영 Rotary oven)

회전오븐. 구움대는 원반모양의 트레이고 수평으로 천천히 움직인다. 굽는 동안 트레이가 움직이므로 열분포가 균일하다.

모양깍지 (영 Piping tube, 프 Douille, 독 Tulle)

잘주머니에 끼워 데커레이션을 위한 크림을 짜거나, 쿠키를 만들 때 반죽을 철판에 짜는 데 사용되는 도구. 원형, 별모양, 잎사귀모양, 물결모양 등 다양하다. 흔히 일본어로 '구찌가네' 라고 부르기도한다.

사워 도 (영 Sour dough)

산미를 띤 발효반죽. 독특한 풍미가 있어 유럽빵, 특히 호밀빵을 만들 때 이 방법을 이용한다. 인공배양한 이스트를 이용하기 이전 공기 중의 자연효모균으로 발효반죽을 만들었다. 이것이 사워 도이고, 이 반죽의 일부를 남겨서 다음번 발효반죽에 덧대는 사워 종으로 사용한다.