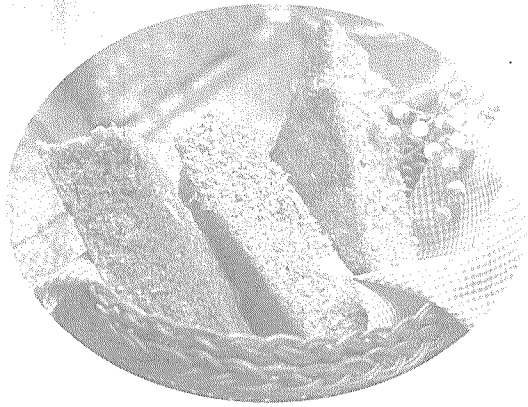


제품을 만들면서
 사용하는 여러가지 제과제빵 용어들.
 프랑스, 독일, 일본에서
 전해진 말들이 우리말과 섞여
 국적불명의 단어가 되는 일이 허다하다.
 본지는 매일 제과제빵 용어의 올바른
 발음·표기법·의미를
 게재해 용어 통일을 꾀하고자 한다.
 □편집자



제과제빵 용어

▶ 공립법 (共立法)

계란의 흰자와 노른자를 함께 거품내는 방법. 스펀지 등을 만들 때 노른자, 흰자와 설탕을 함께 휘핑한 후 그 밖의 재료를 첨가하는 방법이다.

▶ 구겔호프(프 Kouglhof, 독 Gugelhopf)

프랑스 알자스 지방의 명과. 건포도를 넣은 브리오슈 반죽을 특유의 틀에 넣어 구운 과자이다.

▶ 드라이 케이크 (영 Dry Cake)

수분의 함량을 낮춘 과자. 생과자류와는 달리 오래 보존할 수 있기 때문에 제품이 변질·부패하기 쉬운 여름철에 많이 제조되고 있다. 러시아 케이크, 쿠키, 머랭 등의 제품이 여기에 속한다.

▶ 록 슈거 (영 Rock sugar)

장식용 설탕. 갖가지 색채의 록 슈거가 있다. 만드는 법은 138℃까지 가열한 설탕 용액에 로열 아이싱을 조금 넣고 짓는다. 그러면 기포에 열이 더해져 부풀고 로열 아이싱의 흰자는 굳으며 수분이 날라가 설탕은 결정이 된다. 이것을 식혀 필요한 크기로 잘라 쓴다.

▶ 별립법 (別立法)

케이크 반죽을 만드는 방법 중 하나로 계란의 흰자와 노른자를 따로 거품을 내어 합치는 방법. 계란을 노른자, 흰자로 나누고 각각에 설탕을 더해 휘핑한 뒤 그 밖의 재료를 섞는 방법이다. 별립법은 따로 거품을 낸

다는 일본 한자어이다.

▶ 프티 푸르(프 Petit Four)

한입에 넣을 수 있는 소형 과자의 총칭. 프티는 '작은', 푸르는 '오븐'을 뜻한다. 즉 프티 푸르는 작게 구운 과자뿐 아니라 한입에 들어가는 모든 과자를 가리킨다.

▶ 쇼트 케이크 (영 Short Cake)

스펀지 케이크를 먹기 좋은 크기로 자른 케이크의 총칭. 원래 쇼트 케이크는 버터, 마가린과 같은 유지를 듬뿍 넣어 만든 바삭바삭한 비스킷 등을 가리켰다. 하지만 한국, 일본에서는 크림을 풍부하게 바른 소형케이크를 가리킨다.

▶ 벤치타임(영 Bench time)

중간발효. 분할, 둥글리기한 반죽을 성형하기 전에 10~20분간 발효시키는 공정이다. 벤치타임은 분할, 둥글리기하는 동안 반죽이 받은 상처를 회복하고 다음 성형 작업에서 반죽이 잘 늘어 나도록 하기 위해 꼭 거쳐야 할 공정이다.

▶ 중중 반죽법(영 Sponge dough method)

중중법, 스펀지법이라고 한다. 재료의 일부로 중중을 만들고 충분히 발효시킨 뒤 나머지 재료로 만든 본반죽에 넣어 만든 반죽이다. 중중법으로 만든 반죽은 기계내성이 우수하고 안정도도 높아 좋은 제품을 만들 수 있다.