

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



제과제빵 용어-프랑스어편

글라세(프 Glacer, 영 Icing)

과자의 표면에 풍당, 로열 아이싱 등을 묻혀 얇은 막을 씌우거나 앙트르메 등에 광택제를 입히는 일. '글라세'는 '얼린'이라는 뜻으로 아이스크림이나 앙트르메를 차게 얼리는 일을 가리키기도 한다.

샤블레(프 Sable')

밀가루와 버터를 잘 섞어 혼합물이 모래와 같은 상태와 같다하여 붙여진 이름. 샤블레는 '설탕을 포함한'다는 의미로 표면에 설탕을 뿌려 바삭바삭한 느낌을 주는 과자를 가리킨다.

슈미제(프 Chemiser)

틀 안쪽에 비스킷, 아이스크림, 종이 등을 끼는 일. 또는 초콜릿, 젤리 등을 흘려 붓고 얇은 막을 만드는 일을 가리키는 제과 용어이다.

아프리카코테(프 Abricotier)

뜨거운 살구잼을 붓으로 한층 펴 바르는 일.

비레(프 Beurrer)

과자를 굽는 틀이나 철판에 버터를 칠하는 일. 제과용어로서 '버터'를 뜻하는 비르(beurre)의 동사형이다.

아파레유(프 Appareil)

밀가루, 우유, 계란, 버터 등 각종 재료를 섞은 것. 주로 아이스크림, 무스, 바바루아를 만들기 위해 섞어 놓은 유동성 물질을 가리킨다.

블랑쉬르(프 Blanchir)

설탕과 노른자를 섞어 흰색이 될 때까지 거품기로 젓는 일.

제스트(프 Zester)

오렌지나 레몬의 겉껍질 혹은 호두의 속껍질. 또는 레몬이나 오렌지 껍질을 강판에 가는 일.

나빠(프 Napper)

크림, 소스 등을 표면에 바르기 또는 크림이나 젤리로 덮는 일.

트랑페(프 Trampe)

시럽, 풍당, 리큐르, 초콜릿 등에 과자를 담그는 일. 흔히 스펀지를 리큐르나 시럽에, 봉봉 등은 초콜릿이나 풍당에 담그는 작업을 의미한다.