

제품을 만들면서 사용하는 여러가지 제과제빵 용어들.

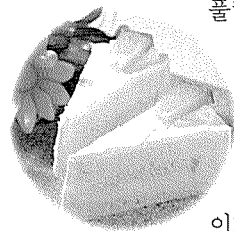
프랑스, 독일, 일본에서 전해진 말들이 우리말과 섞여 국적불명의 단어가 되는 일이 허다하다.

본지는 매월 제과제빵 용어의 올바른 발음·표기법·의미를 게재해 용어 통일을 꾀하고자 한다.

〈편집자 주〉

검페이스트 (영 Gum past, 프 Pastillage)

분당에 녹인 젤라틴 또는 아라비아 검, 트래거캔스 검을 더해 섞은 흰색의 반죽. 처음에는 부드러워 반죽하기 쉽지만 굳으면 석고처럼 딱딱해진다. 이 반죽에 색을 들이고자 할 때는 반죽에 색소 가루를 넣거나, 모양을 뜬 뒤 붓으로 칠한다. 반죽을 얇게 밀어 종이 본을 대고 자르거나 틀에 채워 모양을 뜬다. 여러 가지 모양을 만들어 전시용 케이크나 웨딩 케이크에 장식하는데 검페이스트는 잘 굳으며 오랫동안 보관할 수 있으나 물에는 약한 단점이 있다.

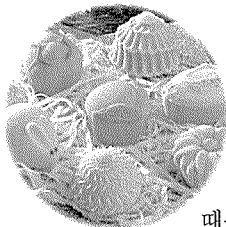


풀린 과자이다. 원래 '무스'란 거품을 뜻하는 프랑스어이다. 완성된 무스는 표면이 마르기 쉬우므로 젤리를 씌운다. 무스를 만드는 법이 바바루아와 별 차이가 없으나 바바루아보다 가벼운 과자다. 흔히 무스를 가리켜 미루아(miroir:거울)라고도 하는 데 그 이유는 무스표면의 광택이 얼굴을 비출 정도이기 때문이다.

보일드 아이싱 (영 Boiled sugar)

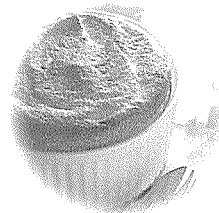
115℃까지 끓인 설탕액에 거품을 낸 흰자를 섞은 아이싱. 보일드 머랭 또는 미국식 아이싱이라고도 부른다. 설탕과 물을 함께 끓여 115℃에 이르면 불에서 내려 식기 전에 거품낸 흰자를 섞는다. 설탕은 흰자분량과 같거나 그 분량의 3배까지 쓸 수 있다. 딱끈한 보일드 아이싱을 케이크, 쿠키 위에 부우면 식은 뒤에 단단하게 굳고 광택이 난다.

네리키리 (일 練り切り)



네리과자의 하나인 생과자. 대표적인 화과자라 할 수 있다. 네리키리는 네리키리 앙금을 여러 가지 모양이 새겨진 틀로 찍거나 곱게 세공하여 만들기 때문에 매우 이름답고 색채도 다양해 예로부터 축하연에 이용되었다. 네리키리 앙금은 흰앙금에 설탕을 넣고 가열하면서 잘 반죽한 뒤 찰기를 주기 위해 규하나 참마, 미심분(참쌀을 찌서 가루로 만든 것)을 넣어 만든다. 이들 재료는 적당한 점성을 주기 때문에 세공하기 쉽고 부드러움을 오래 유지시켜 준다.

수플레 (프 Soufflé)



오렌지 과일이나 크림에 머랭을 넣어 구운 것. 수플레는 프랑스어로 '부풀린다'라는 뜻으로서 기포성 반죽을 구워서 2~3배로 부풀린다는 의미에서 붙여진 명칭이다.

딜레이드 슈거법 (영 Delayed sugar process)

단시간 제빵법의 하나. '딜레이드 솔트법'이라고도 한다. 설탕과 소금을 뺀 나머지 재료를 혼합하면 발효시간이 단축된다. 즉, 설탕과 소금을 빼고 나머지 재료를 가볍게 반죽, 발효시킨다. 그 후에 설탕과 소금을 넣고 한번 더 반죽한다. 이 때는 충분히 믹싱한다.

부풀림은 흰자에 함유되어 있던 공기가 오븐 속에서 열을 받아 팽창하기 때문에 생기는 현상이다. 그리고 일단 오븐에서 꺼내면 식어서 곧 부풀림은 사그라진다. 수플레는 흰자로 팽창시키기 때문에 맛이 산뜻하고 위에 부담을 주지 않는다. 수플레는 생선살, 야채, 햄 등을 사용하는 요리에 넣거나 디저트로 이용할 수 있다. 이것은 금방 사그라지므로 먹기 직전에 만드는 것이 좋다. [5]

무스 (영, 프 Mousse)

거품상태의 가벼운 과자. 부드러운 푸레상태로 만든 재료에 거품을 낸 생크림 또는 흰자를 더해 가볍게 부