

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〉

●● 감미도 (영 Relative sweetness)

자당(설탕)의 감미를 100으로 보았을 때 사람의 미각으로 느낄 수 있는 단맛의 정도를 숫자로 나타낸 값. 당류는 분자량이 많을수록 침투율이 낮고 맛도 좋지 않다. 또 분자량이 클수록 가역성이 나쁘다. 그러므로 비스킷 반죽 등에는 설탕

종류	감미도
설탕	100
젓당	16
백아당	32
전화당	123
포도당	74
과당	175
갈락토오스	48
소르비톨	54
만니톨	45
사카린염	70,000

〈감미물질과 감미도〉

을 쓰지 않고 분말 포도당을 사용하는 것이 좋다.

설탕의 단맛이 좋은 것은 함유율 10% 전후의 용액이고, 20% 이상이면 쓴맛이 나며 5%이하이면 단맛이 거의 없다. 같은 정제당이라도 종류에 따라 감미가 다른데 설탕 대신 전화당을 쓰면 감미도가 높아진다.

- 지친 반죽을 썼을 때
- 발효가 부족한 반죽을 썼을 때
- 성형작업이 잘못 되었을 때
- 빵틀 크기에 비해 반죽량이 적었을 때
- 오븐의 온도가 너무 낮았을 때

●● 냉각 손실 (영 Cooling loss)

구워 낸 빵의 중량이 냉각, 건조, 저장 등에 의해 감소하는 현상. 일반적으로 구워 낸 빵은 시간이 지남에 따라 수분이 증발하기 때문에 중량이 감소하게 된다. 그 감소율은 구워낸 뒤 2시간 경과 후 0.4~0.7%, 4시간 경과 후 3%정도이다.

일반적으로 포장하지 않은 2파운드의 빵은 6~7일 사이에 여름철에는 12.41%의 수분이, 겨울철에는 10.25%의 수분이 증발한다. 저장하는 장소에 따라 수분의 증발에 의한 중량감소가 달라지며 냉각이나 저장 방법에 따라서도 크게 달라진다.

빵의 중량감소를 막는 방법은 포장인데 한 실험결과에 의하면 포장한 2파운드 빵에는 6~7일사이에 약 0.85%의 중량감소만이 있었다고 한다. 빵의 중량감소는 중량을 재서 판매할 때 매우 중요한 문제가 된다.

●● 건조사과 (영 Dried apple)

잘 익은 사과의 껍질과 씨를 뺀 나머지를 얇고 등글게 잘라 건조시킨 것. 이 때 당도 높은 사과를 쓰는 것이 좋다 말리기전에 3%의 식염수에 담가 색이 변하지 않도록 한다. 건조는 햇볕이나 화력으로 하는데 화력으로 할 경우에는 60~70°C에서 10시간 건조시킨다. 건조사과를 저장할 때는 습기에 닿지 않도록 강통에 넣어 보관한다.

●● 결 (영 Grain)

빵속의 기공조직의 크기, 모양, 분포상태를 총칭하여 결이라 하는데 그레인, 내상(內象)이라고도 한다. 속결이 좋다면 기공의 모양이 작은 타원이고 기공벽이 얇은 상태를 가리킨다. 참고로 빵의 결이 나쁜 원인은 다음과 같다.

- 박력분을 썼을 때
- 지나치게 단단한 반죽을 만들었을 때
- 반죽이 질게 되었을 때

●● 안정제 (영 Stabilizer)

물과 기름, 기포, 콜로이드의 분산과 같이 상태가 불안정한 혼합물에 더하여 안정시키는 물질. 식품첨가물 중 유화제, 호료(湖料)가 이러한 목적으로 쓰인다. 아이스크림의 기포 안정, 유산균 음료의 분산 안정, 초콜릿, 마가린, 마요네즈의 유화 안정을 위해 필요한 물질이다.

●● 오페라 (프 Opera)

프랑스의 초콜릿 케이크. 역사적으로 볼 때 비교적 최신 과자에 속한다. 비스킷 조콩드라는 반죽에 커피퐁미의 버터 크림과 가나슈를 번갈아가며 발라 포개고 표면에 초콜릿을 바른다.

윗면에는 금박으로 화려한 장식을 한다. '오페라'라는 제품명은 파리의 오페라 극장 근처 제과점에서 처음 만들었다 하여 붙여진 명칭이다. [21]