

나파주(Nappage)로 글라사주(Glaçage)하기

# Glaçage & Nappage

앙트르메(Entremet)나 프티 가또(Petit Gâteau)를 완성하고 나면 '글라사주(Glaçage)' 해 제품을 감싼다. 때때로 나파주(Nappage)를 하기도 하고 또 어떤 때는 아이싱(Icing)을 한다는 말도 들린다. 모두 제품을 마무리하는 줄 알지만 정확한 뜻을 몰라서 슬쩍 지나치는 경우가 있다. 제품에 옷을 입히는 작업인 글라사주(Glaçage)와 나파주(Nappage)가 무엇인지 확실하게 알기 위해 관련 용어를 정리했다. 글\_정술이 기자 · 제품 실\_르 고르동 블루 장 피에르 제스탱(Jean Pierre Gustin) 슈프 파티시에

## Glaçage

글라사주(Glaçage)라는 말은 '①얼리다', '②설탕 등으로 얇은 막을 씌우다'의 두 가지 의미로 쓰이는 프랑스어의 글라세(①Glacer)에서 파생했다. 글라사주(Glaçage)라는 명사는 두 번째 의미에서 유래해 '설탕 등으로 얇은 막을 씌우는 일'이라는 뜻으로 쓰이며 영어로는 아이싱(Icing)이라 한다. 갖가지 파티스리, 글라사리 제품에 광택과 색을 더해 제품을 돋보이게 하는 글라사주는 글라스 루아얄, 풍당, 미로와처럼 설탕과 어떤 재료를 얼마나 배합하느냐에 따라 달라지지만 제품을 살짝 감싸는 정도로 얇게 발라주면 된다.

글라스 루아얄(Glace Royale)은 분당과 흰자를 섞은 것으로 웨딩 케이크 등에 덧발라 광택을 내는데 많이 쓰인다. 풍당(Fondant)은 설탕을 녹이는 과정에서 재결정 성질을 이용한 것으로 파트 아 슈로 만든 에클레르(Eclairs)나 릴리지외즈(Religieuses)를 비롯해 앙트르메나 프티 푸르, 콩피즈리 제품에 광범위하게 쓰인다. 초콜릿을 이용한 제품의 경우에는 초콜릿 나파주인 미로와(Miroir)를 많이 이용하는데 30~35°C 정도가 적당하고 냉동실에서 바로 꺼낸 제품의 경우 습기가 생길 수 있으므로 제품이 너무 차갑지 않은 상태에서 발라주는 것이 좋다. 밤을 시럽에 졸인 다음 풍당이나 로열 아이싱으로 글라사주하면 마롱 글라세(Marron Glacé)가 된다.

## Nappage

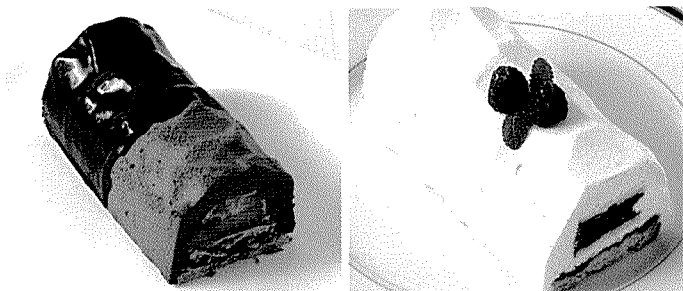
나파주(Nappage)는 살구 마멀레이드나 그로제유(Groseille: 구즈베리) 젤리를 베이스로 한 젤리로 겔화제를 첨가해 만들기도 한다. 나파주는 특히 과일이나 과일 타르트를 마무리하는 데 많이 쓰이며 다양한 앙트르메 제품에 응용된다. 나파주는 글라사주처럼 제품에 광택을 내는 역할 외에도 향긋함을 더해주며 과일과 제품의 산화와 건조를 방지해 제품의 보관 기간을 늘려준다. 최근에는 공장에서 배합된 나파주 제품을 많이 사용하는 추세다. 차가운 상태에서 이용하는 나파주 뉴트랄(Neutral)과 살구를 이용한 나파주 다브리코(d'abricot), 미로와(Miroir)라 불리는 초콜릿 나파주가 가장 일반적이다.

### Tip 살구 나파주 만드는 법

**Ingredients** 살구 통조림 1캔 사과 1,000g  
설탕A 100g 설탕B 1,900g 펙틴 40g

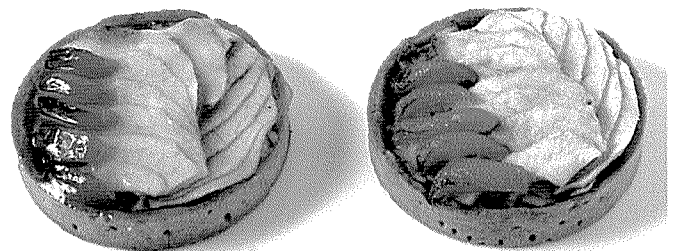
#### How to make

- 1 설탕A와 펙틴을 섞어 둔다.
- 2 씨를 제거하지 않고 자른 사과에 물, 설탕B를 넣어 섞어 끓인다.
- 3 ②가 끓으면 믹서에 넣고 갈아서 다시 끓인 다음 ①을 넣고 3~4분 더 끓인다.
- 4 ③을 체에 거른 다음 거품을 제거하고 식힌 다음 냉장 보관한다.



뷔슈 제품에 미로와 처리한 표면 비교

나파주 뉴트랄 처리한 표면 비교



나파주한 과일 타르트(좌) vs 나파주하지 않은 과일 타르트(우)

### 글라사주(Glaçage)에 관련된 용어

용어	불어 표기	응용	영어 표기
글라스 루아얄	Glace Royale	웨딩 케이크, 앙트르메	로열 아이싱(Royal Icing)
나파주	Nappage	과일 타르트, 앙트르메의 과일 장식물	글레이즈(Glaze)
미로와	Miroir	초콜릿 앙트르메, 프티 가또	초콜릿 글레이즈(Chocolate Glaze)
풍당	Fondant	에클레르, 프티 푸르, 프티 가또, 앙트르메	폰던트(Fondant)