

# 젤리



## 특징과 활용

1. 달콤하고 부드러운 여름용 간식이다.
2. 가정에서 쉽게 만들 수 있고 장식을 다양하게 연출할 수 있다.
3. 용기를 취향에 따라 다양하게 선택할 수 있다.

## 사용 재료 및 종량

	재 료	종량(g)
오렌지젤리	오렌지	2개
	오렌지쥬스	200ml
	물	100ml
	판젤라틴	4장
	설탕	60
와인젤리	쿠엥트로	소량
	적포도주	250
	물	200
	레몬즙	20cc
	판젤라틴	6장
	설탕	70
	생크림	150

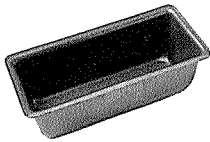
\* 오렌지 젤리에서 오렌지 대신 오렌지 쥬스를 사용하면 간편하다.

## 사용도구

과즙기



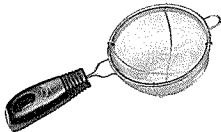
소형사각틀



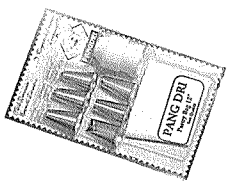
동물문양 소형틀



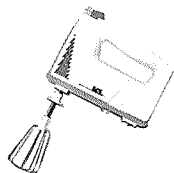
작은 체



빨주머니 세트



자동핸드믹서



도구 및 재료협찬 : 쿠키 홈 ☎ (032)324-6313

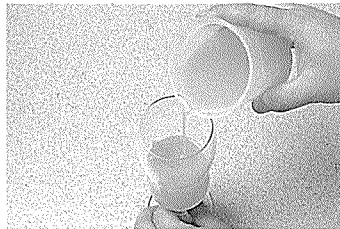
## 이렇게 만들기

### ● 오렌지 젤리 ●

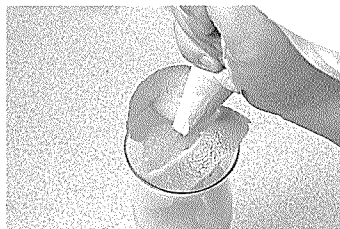
1. 오렌지를 반으로 잘라 과즙기에 돌려가며 과육과 과즙을 낸다.



2. ①을 작은 체로 걸러 과육을 걸러낸다.
3. 판젤라틴을 물에 불린다.(약 1분정도, 젤라틴 1장당 10cc의 물)
4. ②에 물을 넣고 섞어준다.
5. ④를 작은 냄비에 넣고 설탕을 전량 넣어 끓인다.(설탕을 녹이는 게 목적이므로 ④를 소량 넣는 것이다)
6. 설탕이 다 녹으면 ⑤에 젤라틴을 넣어준다.(설탕이 완전히 녹지 않았을 때 젤라틴을 넣게 되면 설탕을 다시 녹이려 해도 불가능하다)
7. ⑥을 식힌 후, 모양컵과 은박지틀에 나눠서 밀감과 쿠엥트로(향을 좋게 해준다)를 ⑥과 함께 넣어준다.(모양컵, 은박지틀 외에도 소형사각틀이나 동물문양 소형틀을 활용해도 된다)

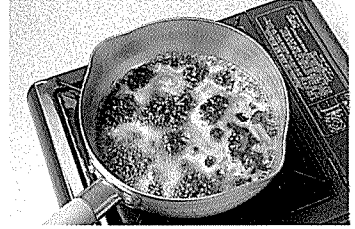


8. ⑦을 냉장실에 넣을 경우 2~3시간, 냉동실에 넣을 경우 1시간 정도 굳힌다.
9. ⑧에 예쁘게 잘라 놓은 오렌지 껍질을 장식용컵 둘레에 보기 좋게 장식한다.
10. 은박지틀에 넣어 굳힌 것을 빨주머니에 넣어서 ⑨의 윗부분에 가득 담기도록 짜준다.(납작한 점시 등에 얹어 굳혀도 좋고, 다 굳힌 젤리를 잘게 썰어 ⑨에 넣어줘도 좋다)

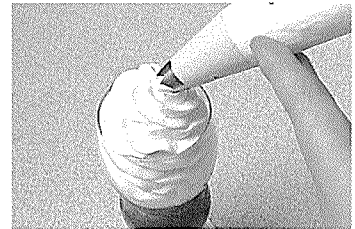


### ● 와인 젤리 ●

1. 물과 포도주, 설탕(60g)을 냄비에 넣고 끓인다.(알코올을 증발시키기 위해서)



2. 물에 불린 젤라틴을 ①에 넣어준다.
3. ②에 레몬즙을 넣어준다.
4. ③을 모양컵에 넣고 냉장실에 넣을 경우 2~3시간, 냉동실에 넣을 경우 1시간 정도 굳힌다.
5. 생크림에 설탕(10g)을 넣고 자동핸드믹서기로 휘핑해준다.
6. ④에 빨주머니에 넣은 ⑤를 짜준다.



7. 체리 등으로 장식한다.



박은주/ 제품설연 및 도움말

- 쿠키 홈 대표
- 프랑스 코르동 블루 정규과정(제과와 요리) 수료
- 제품 컨설턴트로 활동

■ 진행/ 강영주