

채동진 양과자 특강

젤리의 제법과 배합

이번 호에는 다양한 모양과 투명성으로 청량감을 주는 디저트 과자인 젤리를 소개한다.

젤리는 주로 젤라틴을 응고제로 사용해 제조하며 향신료와 과육을 첨가해 냄새를 제거하고 경도를 조절한다.

레몬, 오렌지, 딸기제리를 중심으로 기본배합과 제법, 주의 사항에 대해 소개한다.

<편집자 주>



글 / 채동진
경민대학 식품영양학과 겸임교수
현대제과제빵기술학원 원장
(문의 031-396-2257~8)

젤리컵이나 와인잔등에 꽃모양 또는 다양한 모양으로 투명하면서도 각각의 과일색을 내어 청량감을 주는 여름 디저트 과자의 대명사인 젤리는 사계절 인기를 누리고 있다. 젤리는 응고제로서 주로 젤라틴을 사용하고 있으나 제품에 따라서는 한천이나 펙틴, 카라기난 등의 응고제도 같이 사용되고 있다. 젤리의 기본 제법과 원리를 레몬젤리의 배합을 들어 설명해 본다.

1. 레몬젤리 배합

젤라틴 80g, 설탕 440g, 물 2000ml, 레몬과즙(표피포함) 3개분
흰자(껍질포함) 4개분, 베이스 2장, 올스파이스 7알

2. 만드는 법

<준비1> 젤라틴을 찬물에 불려 놓는다 (여름철의 경우 얼음물 사용)

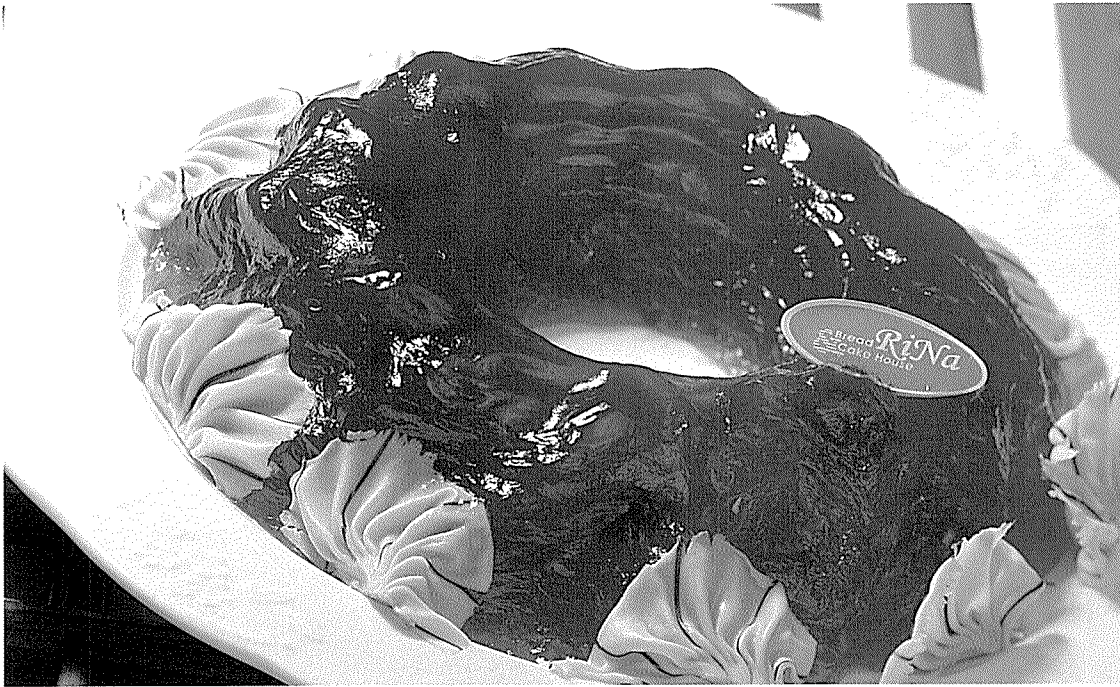
<준비2> 레몬은 껍질(zest) 부분을 강판으로 갈아 레몬 향을 이용하는데 너무 많이 갈게 되면 흰 부분에 있는 쓴맛 성분(나리진 : Narigin, 헤스페리딘 : Hesperidin)이 들어가므로 좋지 않다.

- ① 흰자와 설탕을 거품기로 믹싱한 뒤 레몬 즙과 표피를 넣고 미리 찬물에 불려 놓은 젤라틴을 건져 물기를 제거한 뒤 넣는다.
- ② 물을 끓인 뒤 넣으면서 짓는다.
- ③ 계란껍질과 향신료도 같이 넣고 약한 불에 올려 흰자가 완전히 응고할 때까지 끓인다.
- ④ ③을 포(布)에 내려 짜낸 뒤 식힌다.
- ⑤ 굳기 직전에 과일주스나 와인, 리큐르 등을 넣고 틀에 부어 넣는다.

※ 흰자와 계란껍질을 넣는 이유: 흰자와 계란껍질은 젤리를 투명하고 맑게 해주기 때문이다.

높은 온도에서 흰자가 응고되는데 이때 불순물 등을 흡착하게 된다. 고운 포에 싸서 내리게 되면 맑은 젤리가 된다.

향신료(스파이스)는 젤라틴 냄새를 없애기 위한 것인데 이것 또한 걸러내 버린다. 과육을 넣을 때는 젤라틴의 경도가 중요하므로 틀에 부은 후 과일을 넣는 타이밍을 잘 맞추어야



가라앉지 않는다. 따라서 젤리액의 일부분을 틀에 부어 굳힌 뒤 과일을 넣고 가운데 부분에 과일을 굳혀 나머지 젤리액을 채우는 방식으로 만들기도 한다.

젤리반죽은 거품이 생기지 않도록 해야 하는데 거품이 생기면 투명도가 떨어지고 표면에 거품이 떠서 깨끗한 제품이 만들어지지 않는다. 그러나 거품을 일부러 내서 만드는 제품도 있다(예 : snow jelly). 틀에서 떼어 낼 때는 따뜻한 물에 살짝 담궜다가 건지면 잘 떨어진다. 젤라틴의 함량은 계절에 따라 달라질 수 있는데 보통 3~4%를 사용한다.

<계절별 젤라틴 함량>

(단위 : %, 위 배합의 물을 100으로 볼 때)

月	대형젤리	보통젤리	소형젤리
1	3	3.5	4.5
2	3	3.5	4.5
3	3.2	3.7	4.8
4	3.3	3.9	5
5	3.5	4	5.2
6	3.7	4.3	5.5

月	대형젤리	보통젤리	소형젤리
7	4	4.7	6
8	4.3	5	6.5
9	4	4.7	6
10	3.7	4.3	5.5
11	3.3	3.9	5
12	3	3.5	4.5

후르츠가 들어간 젤리에는 과즙을 사용하는데 기본 베이스 젤리에 과즙을 넣을 때 당도는 18~24%, 산도는 0.9~1.2%가 적절하다. 또한 당분 100에 대한 산이 5가 되도록 조절하는 것이 좋다.

와인 등 양주를 사용할 때는 알코올 도수가 12%가 되도록 조절하여 넣고, 최종 젤리 액에 대해서는 알코올 도수가 2.5~6%가 되도록 하는 것이 좋다. 이 경우 당분은 20~24%, 산도는 0.6~1%가 적당하다.

젤리 배합표

① 레몬젤리 I

물 500ml
젤라틴 23g
설탕 225g
레몬과즙 210ml

② 레몬젤리 II

물 1100ml
젤라틴 23g
설탕 280g
레몬과즙 105ml
레몬표피 1.5개분
난백(껍질포함) 1.5개

③ 오렌지 젤리 I

물 470ml

설탕 900g
젤라틴 110g
오렌지 과즙 1200ml
오렌지 표피 4개분

④ 오렌지 젤리 II

물 700ml
설탕 900g
젤라틴 65g
오렌지 과즙 700ml
오렌지 과육 1.5개

⑤ 딸기 젤리

물 700ml
설탕 670g
딸기주스 700ml
레몬과즙 210ml
젤라틴 65g

www.bakery-net.co.kr

에 없는 제과정보는

www.bakinginfo.co.kr

에 있다.

8월 1일 국내 최고 전송속도를 보유한

한국통신 KORNETWORLD.COM과 제휴한

국내 최초 인터넷 MEMBER'S 제과정보전문 사이트

“베이킹인포”의 정보내용은 매일 추가됩니다.

매일 새로 추가되는 제과정보를 원하시면

E-Mail로 귀하의 전자메일주소를 알려주세요.

한국제과정보시스템 베이킹인포 사업부

서울 강남구 대치동 977-12 제과종합상가 311호

전화 : (02)569-2705/E-Mail:bakinginfo@bakinginfo.co.kr

www.bakinginfo.co.kr

