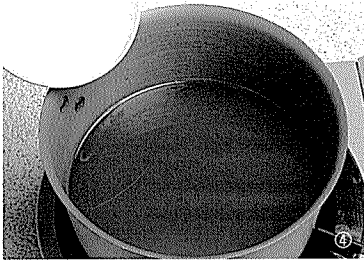
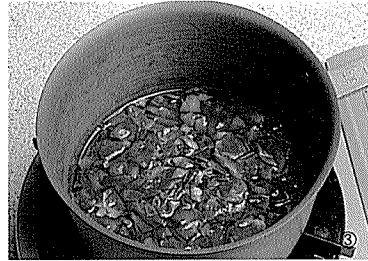
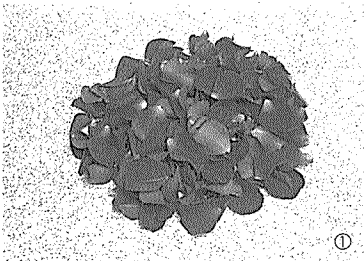


장미꽃잎 젤리 (Rose Petal Jelly)

매달 한가지의 재료를 선정, 제조법과 응용법 등 정보를 제공하는 이번 코너에서는 영국인들이 즐겨 애용하는 독특한 맛과 향의 젤리를 국내에서 처음으로 2회에 걸쳐 소개한다.

〈글·진행 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉 촬영 협조/조성훈(국제제과기술학원 ☎ 031-703-0009)



재료 및 종량(g)

붉은 장미 꽃잎 130(20송이), 물 500, 설탕 700, 백포도즙 120, HM 펙틴 14

만드는 법

1. 꽃잎을 따서 준비해 둔다(꽃잎의 아래 부분에 흰 색깔이 없는 것만 사용). <사진 1>
2. 설탕 중 70g과 물, 장미 꽃잎을 넣고 약한 불로 한번 끓어오를 정도까지만 끓인다. <사진 2>
3. ②를 하루 정도 놓아둔다. <사진 3>
4. ③을 헹궈 부어 찬 후 백포도의 껍질을 벗겨 즙을 낸 것과 나머지 설탕 630g, 펙틴 을 넣어 물엿 정도의 점도로 졸인다. <사진 4>
*너무 끓이면 잼과 비슷해지므로 유의
5. ④를 손가락으로 저을 수 있는 정도의 온도로 식힌 후 장미 꽃잎 2장을 넣어 소독한 병에 밀폐시켜 보관한다. <사진 5>

장미꽃 젤리의 특성

영국인들이 빵 등에 발라 먹는 용도로 애용하는 이 제품은 장미 꽃잎과 포도의 독특한 향과 맛을 자랑하며 잼보다 묽은 상태의 젤리 형태를 띤다. 장미 꽃잎과 펙틴 때문에 제조 원가가 높으므로 제과점에서는 특제 제품임을 홍보해 병 단위로 특별 판매하거나, 고가의 빵 제품에 샌드해 높은 가격으로 판매하는 것이 좋다. 장미꽃잎 젤리는 바게트처럼 담백한 맛의 빵에 잘 어울린다. (HM 펙틴 구입처:원우테크 ☎ 031-562-2321)