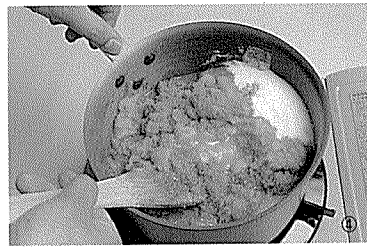
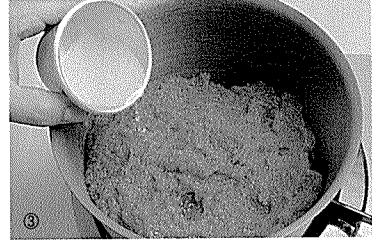
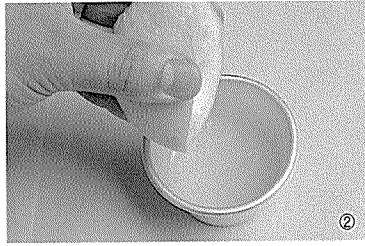
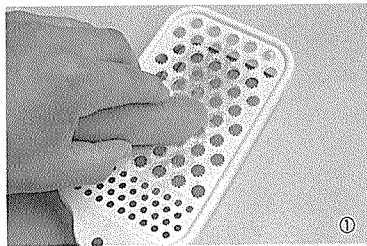


# 새로운 맛의 사과 · 당근잼

매달 한가지의 재료를 선정, 제조법과 응용법 등 정보를 제공하는 이번 코너에서는 쉽게 재료를 구할 수 있고 새로운 맛을 낼 수 있는 사과 · 당근 잼을 소개한다.

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



## 재료 및 중량(g)

당근 900, 설탕 600, 사과 2개, 레몬 1개, 펙틴 10

## 만드는 법

1. 당근과 사과를 껍질을 벗기고 깨끗이 손질해 강판에 곱게 간다. <사진 1>
2. 레몬을 2등분 해 즙을 짜낸다. <사진 2>
3. 같은 당근과 사과에 설탕을 넣고 약한 불에서 40분간 졸인다. <사진 3>
4. 소량의 물과 설탕을 섞어 펙틴을 녹인 후 ③에 넣는다. <사진 4>
5. 레몬즙을 넣어 15분 정도 졸여 걸쭉한 상태가 되면 불에서 내린다.
6. 어느 정도 식으면 병에 담아 밀봉한다.

### 사과 · 당근잼 특성

1. 당근으로 잼을 만들어 특유의 당근 냄새가 나지 않아 누구나 즐길 수 있다.
2. 쉽게 구할 수 있는 재료이며 비타민 A가 풍부하다.
3. 당근 자체에는 펙틴과 산 성분이 적어 인위적으로 시판되는 펙틴과 레몬즙을 첨가했다.

### 펙틴(Pectin)

펙틴 가루는 물에 잘 녹지 않지만 설탕의 일부와 혼합해 녹이면 잘 녹는다. 그러나 설탕량이 너무 많으면 잘 녹지 않는 원인이 된다. 펙틴을 첨가할 때 높은 불에 너무 오랜 시간 가열하면 젤리화가 약해진다. 가열 시간은 15~20분 정도가 적당하고 산을 첨가할 때는 펙틴을 넣은 후가 좋다. 펙틴은 500g에 5,000원 정도이다 (구입처: 원우테크 ☎ 031-562-2321).