

# 쥬레 Gelée



후지우 요시하루(藤生義治)  
 1969년 프랑스 유학  
 스위스 코바 제과학교 졸업  
 1980년 일본 '에미리 후로게' 근무  
 1993년 '파티세리 도 셰프 후지우' 오픈  
 현 일본 양과자협회 지도위원

'파티세리 도 후지우'는 100년 이상 된 프랑스의 전통 과자배합을 이용한 제품제조로 유명한 일본의 베이커리 숍이다. 이번 호에서는 여름철에 특히 많이 사용되는 쥬레(젤리)를 소개한다. 만드는 공정은 그다지 어렵지 않지만 사용하는 재료에 따라 제품 완성 후 만족도가 달라진다.

사용하는 과일이 얼마나 싱싱하고 잘 익었는지에 따라 그 맛이 결정된다고 할 수 있다. 또한 온도조절과 pH 조절이 잘 이루어지느냐에 따라 제품의 완성도가 결정되는 만큼 세심한 주의가 요구되는 제품이다. 여름철 제품인 점을 감안할 때 살균처리가 반드시 따라야한다. 현재 '파티세리 도 후지우'에서는 5가지의 쥬레를 만들고 있으며 여름철에 상당히 인기있는 품목이다. <편집자 주>



글 · 사진 / 전 익 범  
 신라당 · 엠마 · 빵굽터 근무  
 일본 '천연효모빵 미츠' ·  
 '파티세리 도 셰프 후지우' 근무  
 동경제과학교 졸업  
 현 동경제과학교 교사로 재직 중



**기본 배합 / 재료 중량(g)**

A. 한천 12.5, 물 750, 설탕 300, 포도당 82.5

**만드는 법**

전 재료를 동냄비에 넣고 80°C까지 데운 후 휘핑기로 잘 저어준다.

※ 이 배합은 청포도 주레뿐만 아니라 복숭아, 그레이프프루츠, 살구 등 다른 과일에도 똑같이 적용되므로 동일한 공정을 지켜야 한다.

**청포도주레 / 재료 중량(g)**

A. 위 박스의 '기본 배합'

B. 캔시럽 300, 주스 500, 녹색색소 소량

**복숭아주레 / 재료 중량(g)**

A. 위 박스의 '기본 배합'

B. 캔시럽 375, 주스 250, 복숭아튀레 125, 사과주스 125, 구로제이유튀레(체리의 일종) 125

**그레이프프루츠주레 / 재료 중량(g)**

A. 위 박스의 '기본 배합'

B. 캔시럽 375, 주스 625

**살구주레 / 재료 중량(g)**

A. 위 박스의 '기본 배합'

B. 캔시럽 250, 사과주스 375, 살구튀레 375

※ 주레 제조시 사용하는 복숭아, 그레이프프루츠, 살구 과육은 통조림용을 사용해 딱딱한 상태이므로 부드럽게 해주기 위해 아래 처럼 '전처리' 해야 한다.

**전처리 / 재료 중량(g)**

A. 통조림 복숭아 · 살구 · 그레이프프루츠 과육

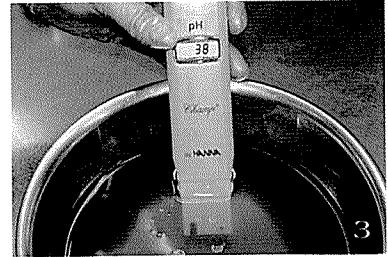
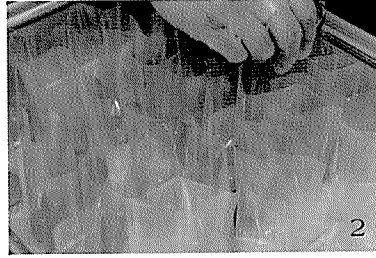
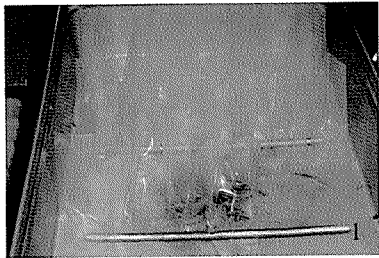
B. 설탕 120, 물 600, 레몬 1개, 바닐라스틱 1/2개

1. A의 통조림 과육을 과일 종류마다 각각 6개씩 준비한 후 껍질을 벗겨 잘라 놓는다.

2. B의 전 재료를 냄비에 넣고 끓인 후 ①을 넣고 부드럽게 될 때까지 둔다.

3. ②가 식으면 과일 종류와 같은 리큐르를 넣는다.

※ 복숭아 - 복숭아리큐르, 살구 - 살구리큐르, 그레이프프루츠 - 키르슈를 각각 120g씩 섞어준다.



**마무리하는 법 (각 주레의 공통공정)**

1. 살균 처리해둔 주레 비닐팩을 준비한다. <사진 1>
2. 각각의 비닐팩 안에 전처리한 청포도, 복숭아, 살구, 그레이프프루츠를 2~3개 넣는다. <사진 2>  
※청포도는 전처리하지 않고 통조림과육을 그대로 사용
3. A(앞 박스안의 '기본 배합' 섞은 것)를 80°C까지 데운 후 휘핑기로 저어준다.
4. 각각의 주레 배합에서 '청포도 B', '복숭아 B', '살구 B', '그레이프프루츠 B' 는 전 재료를 섞은 후 pH 3.8에 맞춘 후 60°C까지 데우고 ③의 'A' 와 섞는다. <사진 3>
5. ④에 해당하는 각각의 술을 62.5g씩 첨가한다  
(청포도주레-키르슈, 복숭아주레-복숭아리큐르, 살구주레-살구리큐르, 그레이프프루츠주레-키르슈). <사진 4>
6. ⑤를 주입기에 넣은 후 비닐팩에 균일하게 주입한다. <사진 5>
7. 팩 안에 든 공기를 빼주면서 포장한다. <사진 6>
8. 80°C에서 40분간 열살균처리한다. <사진 7>
9. 열살균처리한 것을 얼음물에서 식힌 후 포장한다. <사진 8>
10. 비닐로 포장한다. <사진 9>

