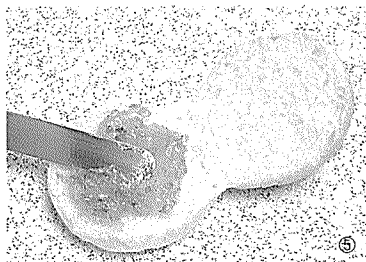
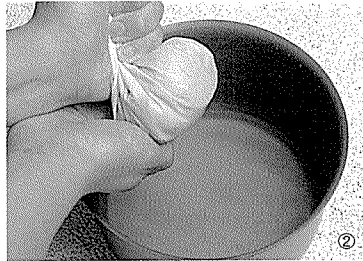


# 애플민트 젤리 (Apple & Mint Jelly)

매달 한가지의 재료를 선정, 제조법과 응용법 등 정보를 제공하는 이번 코너에서는 영국인들이 즐겨 애용하는 독특한 맛과 향의 젤리를 지난 호에 이어 소개한다.

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



## 재료 및 중량(g)

사과 900, 물 적당량(사과가 냄비에 잠길 만큼), 설탕 500, HM펙틴 10, 애플 민트(허브) 10

## 만드는 법

1. 씨 부분을 제거한 사과를 8등분으로 잘라 냄비에 넣고 사과가 잠길 만큼 물을 부은 후 과일이 부드럽게 될 때까지 끓인다. <사진 1>
2. ①을 하루 정도 두었다가 헹겍에 붓고 짜서 사과 물을 걸러낸다. <사진 2>
3. 사과 물 600cc에 설탕, 펙틴을 넣고 은근한 불로 끓인다. <사진 3>  
\*①번 공정에서 사과가 잠길 만큼 물을 사용했기 때문에 ②번 공정대로 사과와 물을 헹겍에 짜면 사과 물이 600cc 정도가 된다.
4. 10분 후 ③을 물에 떨어뜨려 퍼지지 않을 정도의 점도(물엿 정도의 점도)가 되면 불에서 내려 식힌다.
5. 손가락으로 저을 수 있을 정도의 온도가 되면 애플 민트를 잘게 썰어 섞고 살균 소독한 병에 넣어 밀폐시킨다. <사진 4>
6. 서늘하고 어두운 곳에서 1년간 숙성시킨 후 사용한다.  
\*1년 정도 숙성시켜야 애플 민트의 씹쓸한 맛이 설탕 성분으로 인해 중화돼 제 맛이 난다.
7. 담백한 빵에 샌드하거나 특제품으로 병에 담아 판매한다. <사진 5>

## 애플민트 젤리의 특성

영국인들이 빵 등에 발라 먹는 용도로 애용한다. 이 제품은 사과의 은은한 맛과 잘게 썬 애플 민트의 맛과 향이 어우러진 제품이다. 제조 공정에서 너무 되지 않게 끓이는 것이 중요하다. 지난 호의 장미 꽃잎 젤리처럼 특제품임을 홍보해 병 단위로 특별 판매하거나, 고가의 빵 제품에 샌드해 높은 가격으로 판매하는 것이 좋다. 이 제품도 바게트처럼 담백한 맛의 빵에 잘 어울린다. (HM 펙틴 구입처: 원우테크 ☎ 031-562-2321).