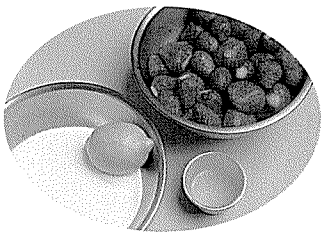


# 활용도 높은 딸기잼

매달 한가지의 재료를 선정, 제조법과 응용법 등 다양한 정보를 제공하는 이번 코너에서는 빵과 과자류에 폭넓게 활용이 가능한 잼을 2회에 걸쳐 소개한다.

〈글·진행 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉 촬영협조 / 조성환(국제제과기술학원)

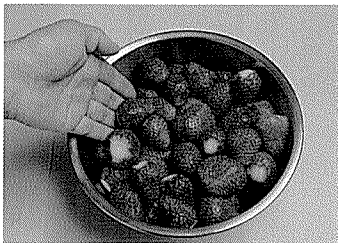


### 재료 및 배합(g)

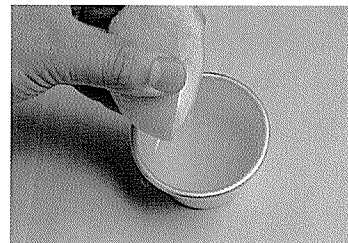
딸기 1,000, 설탕 700, 레몬즙 1개분

\*일반적으로 구연산을 사용하나 구하기 쉬운 레몬으로 대체

### 만드는 법



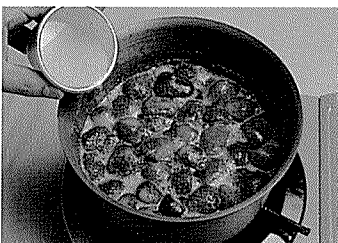
1. 딸기를 씻어 물기를 제거해 놓는다.



2. 레몬을 반으로 갈라 즙을 짜서 준비해 둔다.



3. 딸기와 설탕 1/4을 볼에 넣고 약한 불로 5분간 가열한다.



4. ③의 설탕이 녹고 딸기에서 수분이 나오면 레몬즙과 나머지 3/4의 설탕을 넣고 센불로 20분간 가열한다.



5. 90°C로 끓인 잼을 진공 저장용 병에 담아 뒤집은 후 하루 정도 놓아 진공 상태가 되도록 한다.

### 제조 포인트

1. 약한 불로 오랜 시간 가열하면 잼의 색상이 어둡게 되고 식은 후 굳어지므로 너무 졸이지 않도록 한다. 이것에 주의하며 잼의 농도를 가열 시간으로 조절한다.
2. 잼의 농도가 적당한지는 물에 떨어뜨려 확인한다. 농도가 묽으면 잼을 물에 떨어뜨렸을 때 흐트러진다. 반면 농도가 적당하면 모양이 어느 정도 그대로 유지되며 가라앉게 된다. 농도가 적당하지 않을 때는 더 끓이거나 약간의 펙틴을 첨가한다.
3. 잼을 오래 보존하려면 배합량보다 설탕량을 약간 많게 하거나 병을 물에 끓여 소독한 후 잼을 담으면 미생물의 번식을 줄일 수 있다.

### 잼이란?

잼은 과즙 또는 과실에 설탕을 넣고 졸인 것으로 과일에 함유된 펙틴과 유기산 성분이 작용해 젤리화한 것이다. 이 젤리화에 필요한 조건은 펙틴 0.3~1.5%, 당도 60~65%, 산도 pH 3~3.5이다. 따라서 잼을 만들기 위해서는 구연산같은 유기산과 펙틴이 많이 함유한 과일을 사용하는 것이 좋다. 이들 성분이 적지만 과일의 독특한 맛을 내기 위한 잼을 만들 때는 시판되는 펙틴과 유기산을 인위적으로 보충해 주면 된다.

### 산과 펙틴의 함유에 따른 과일의 분류

1. 산과 펙틴이 많은 것 : 사과, 감귤류, 살구, 포도, 블랙베리
2. 펙틴은 많고 산은 적은 것 : 무화과, 체리, 복숭아, 바나나, 라즈베리
3. 펙틴은 적고 산이 많은 것 : 딸기, 자두, 파인애플
4. 펙틴과 산이 모두 적은 것 : 다 익은 복숭아, 서양배

### 펙틴(Pectin)이란?

시판되는 펙틴은 가루 형태로 돼 있으며 고 메토옥스 펙틴(HM 펙틴)과 저 메토옥스 펙틴(LM 펙틴)이 있다. HM 펙틴은 잼, 마멀레이드 등에 쓰이고 산도 pH 3~3.5, 고농도(설탕 55%) 조건에서 젤리화한다. LM 펙틴은 산이나 설탕량에 영향을 적게 받지만 칼슘 등 무기질에 젤리를 형성한다. 따라서 당도가 낮은 잼이나 음료에 사용한다. 이 펙틴의 가격은 HM 펙틴의 경우 500g에 5,000원 정도이다 (펙틴 구입처: 원우테크 ☎ 0417-562-2321).

펙틴 가루는 물에 잘 녹지 않지만 설탕의 일부와 혼합해 녹이면 잘 녹는다. 그러나 설탕량이 너무 많으면 잘 녹지 않는다. 펙틴을 인위적으로 첨가할 때는 가열 시 주의를 해야 한다. 높은 불에 너무 오랜 시간 가열하면 젤리화가 약해진다. 가열 시간은 15~20분 정도가 적당하고 산을 첨가할 때는 펙틴을 넣은 후 첨가하는 것이 좋다. [예]

제과업계의 정보화를 이끌어 가는...

# BAKERY-NET

[www.bakery-net.co.kr](http://www.bakery-net.co.kr)

베이커리업계의 홈페이지갯기 운동을 제안합니다.  
지금은 인터넷 시대이며 인터넷 고객에 맞추어야 나오되지 않습니다.  
'베이커리 넷'은 제과업 관련 소프트웨어 개발 보급,  
포탈 정보 제공 및 전문 홈페이지 제작관리 업체입니다.  
'베이커리 넷'은 항상 새로운 정보를 제공하여  
귀사의 홈페이지에 더 많은 고객이 방문하도록 노력하고 있습니다.  
지금 홈페이지 제작을 신청하십시오.  
귀사의 이름으로 인터넷 주소를 대행 등록, 관리 해드립니다.  
더 자세한 내용은 <http://www.bakery-net.co.kr>을 지금 방문하여 주시기 바랍니다.

사무실: 서울시 강남구 대치동 977-12 제과제빵종합상가 311호  
(135-280) 한국제과정보시스템 베이커리 넷 사업부  
전화: (02) 569-2705 / 핸드폰: 018-314-2707  
E-mail: bakery@bakery-net.co.kr