

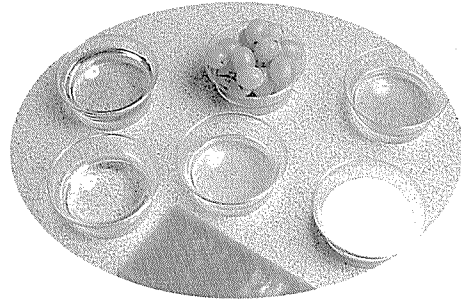
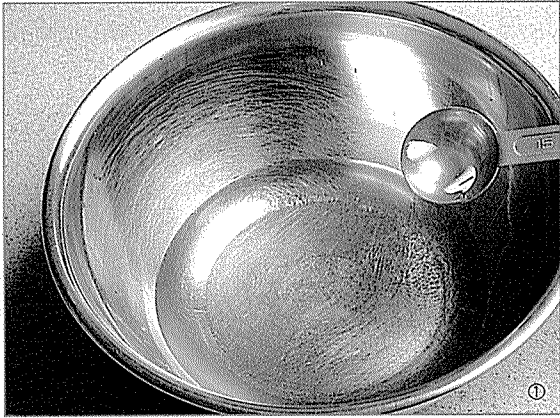
화이트 와인 청포도 젤리

가을로 가는 길목의 9월, 여름의 마지막 자락인 늦더위가 기승을 부린다.
뜻뜻한 포도향과 상큼함으로 더위에 지친 몸과 마음을 촉촉히 적셔보자. 가볍고 시원하게 즐길 수 있는 화이트 와인 청포도 젤리는
집에서 손쉽게 만들수 있으며 어른, 아이 모두에게 색다른 간식거리가 될 것이다.

〈진행 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr〉



박은주
프랑스 코르동 블루
정규과정(제과와 요리) 수료
홈 베이킹 연구실
'쿠키 홈' (☎032-324-6563) 대표
제품 컨설턴트로 활동 중



재료 및 중량(g)

젤리: 화이트 와인 250, 설탕 40, 꿀 2스푼, 레몬즙 1티스푼, 판젤라틴 7장, 청포도
 장식물: 청포도, 흰자, 설탕, 민트 약간



만드는 법

1. 화이트 와인과 설탕을 끓인 후 따뜻할 때 꿀과 레몬즙을 넣어 섞는다. <사진 1>
2. 찬물에 불려 건진 판젤라틴을 ①에 넣고 완전히 녹인다. <사진 2>
3. 원하는 그릇이나 틀에 포도알을 여러개 담고 포도알이 반만 잠기도록 ②를 부어 냉동실에서 굳힌다. <사진 3>
4. ③이 굳으면 그 위에 남은 ②를 다시 붓고 냉장실에서 완전히 굳힌다.
5. 포도를 2~3알 정도 떼어내 흰자를 묻히고 설탕 위에서 굴린 후 건조시켜 젤리 위에 올리는 장식물을 만든다. <사진 4>
6. ④가 완전히 굳으면 위에 ⑤와 민트를 올려 장식한다. <사진 5>



알아두면 편리한 몇 가지

1. 젤리를 그릇에 넣어 굳힐 때 처음부터 딱 차게 부으면 포도가 위로 떠올라 원하는 모양을 만들 수 없으므로 우선 포도알이 반만 잠기도록 부어 굳힌 후 나머지 젤리를 부어야 한다.
2. 젤리를 만들 때는 거품이 생기지 않도록 해야 하므로 거품기를 사용하지 말고 나무주걱이나 수저 등을 사용해 재료를 섞는 것이 좋다.
3. 취향에 따라 당도를 조절할 수 있으므로 아이들이 먹을 경우에는 설탕량을 80g까지 늘려 사용해도 좋다.

