

내 손으로 만드는 과일가공품

특히 제과와 제빵에 생과일을 사용하면, 과일에서 나오는 수분으로 인해 제품의 모양이 쉽게 망가지고 제품의 보존 기간도 짧아지기는 단점이 있다. 이러한 생과일의 단점을 극복하기 위해 과일을 가공해서 사용하는 방법이 발달했다. 다양한 과일 가공품, 직접 만들어 보자.

Purée

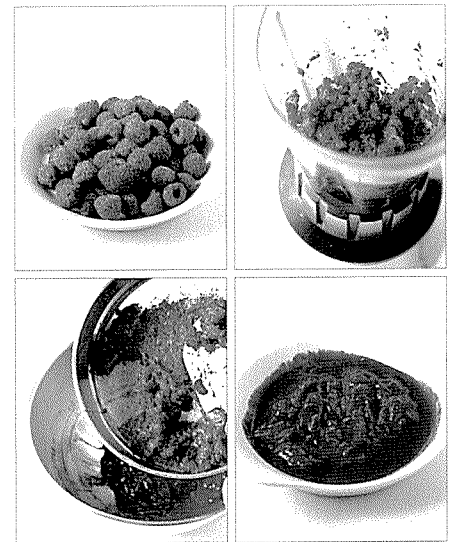
푸레는 원래 야채를 삶아서 짓이겨 걸러낸 걸쭉한 음식을 뜻하는 불어단어로 제과 재료에서는 과일을 갈아서 체에 걸러낸 것을 말한다. 푸레를 만들 때는 과일만 갈아서 사용하거나 과일의 당도나 산도에 따라 설탕이나 리큐어를 첨가하기도 한다. 과일의 완숙 정도에 따라 푸레의 품질이 많이 달라지기 때문에 너무 익은 것보다는 신선한 과일을 이용하는 것이 중요하다. 과일 푸레는 과자를 만드는데 빼놓을 수 없는 재료로 반죽이나 크림에 섞어 사용하기도 하고 셔벗, 무스, 아이스크림, 바바로와 등에 폭넓게 사용된다. 푸레에 다른 재료를 섞어 꿀리, 과일 소스, 젤리 등을 만들 수 있다.

만들어보자

Ingredients 프랑부아즈

How to make

- 1 냉동과일이나 생과일을 준비한다. 위생처리가 잘 된 냉동과일은 그냥 사용해도 되지만 생과일은 반드시 깨끗하게 씻어야 한다.
- 2 과일을 믹서에 넣고 간 다음 다시 한번 체에 내려 입자를 곱게 한다.
- 3 위생 처리한 용기에 넣어 냉동실에 보관하면 3~4개월을 사용할 수 있다.



Confit

콩피는 삼투압 현상을 이용해 만든 과일 당절임이다. 설탕의 방부 작용을 이용해 과실을 오래 보관할 수 있도록 가공한 것이다. 당절임 종류는 과일을 시럽에 담가 푹 끓여서 설탕을 문헌 제품, 시럽의 농도를 차츰 높이면서 표면의 광택을 낸 드레인드(draind: 물을 빼다란 뜻) 프루츠, 드레인드 프루츠를 당도가 높은 시럽에 담가 표면에 설탕 결정층을 입힌 캔디드 프루츠 등이 있다. 드레인드 프루츠는 과일을 시럽에 넣고 절인 다음 전보다 조금 더 높은 당도의 시럽에 절이는 과정을 반복해서 과일 안의 수분을 빼내고 대신에 시럽을 채워 넣는다. 각 단계마다 시럽의 농도를 조금씩 높이는 것이 포인트이다. 콩피는 케이크의 데코레이션이나 프루츠 케이크, 빵에 넣어 사용하기도 하고 콩피 자체만으로 팔기도 한다.

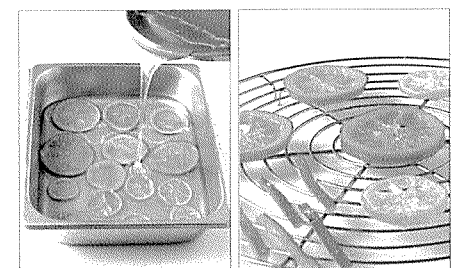
만들어보자

Ingredients 오렌지, 레몬 적당량, 시럽

*시럽은 물 500g, 설탕 300g, 물엿 50g을 섞어 끓여준다.

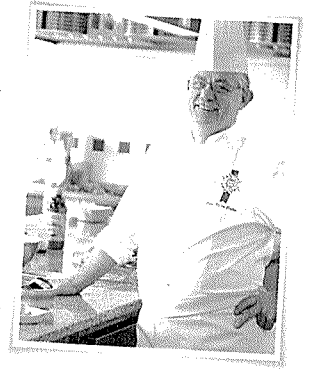
How to make

- 1 오렌지는 껍질을 부드럽게 만들고 쓴맛을 없애기 위해 뜨거운 물에 넣어 1시간 정도 삶아 찬물에 넣어 식혀주고 레몬은 뜨거운 열기를 견디지 못하기 때문에 뜨거운 행주로 표면을 닦아준다.
- 2 오렌지, 레몬을 통째로 자르거나 껍질만 잘라 뜨거운 시럽에 담가 하루 정도 절인다.
- 3 오렌지와 레몬을 시럽에 건져내고 빠져나온 시럽에 다시 설탕 300g과 물엿 50g을 넣어 끓인 다음 건져놓은 오렌지와 레몬을 넣어 하루 동안 절인다. 이 과정을 1~2주일 동안 반복해서 시럽이 충분히 들어가 과일이 투명해지면 완성된 것이다.



Chef 르꼬르동블루 숙명아카데미 셰프 장 피에르 제스팽

과일 가공품 제작을 해준 장 피에르 제스팽 셰프는 프랑스에서 35년 동안 제과 기술을 연마한 셰프로 세계적인 권위의 미식 잡지 <미슐랭가이드>의 최고 별 3개를 받은 유명한 레스토랑의 디저트 담당 제과장으로 근무했다. 프랑스 각종 공예 대회에 수상경력을 자랑하며 2004년까지 르꼬르동블루 일본 본교에서 제과장으로 활동하다 현재 르꼬르동블루-숙명아카데미 제과장으로 활동 중이다.



Coulis

과리는 과일을 갈아 놓은 것에 설탕을 넣어서 끓인 것으로 푸레와 잼이 중간 정도의 당도와 점도가 있는 상태이다. 푸레에 분당과 레몬즙을 그냥 섞어 만들기도 하지만 설탕을 넣어 끓이면 세팅했을 때 모양이 퍼지지 않는다. 과리는 아이스크림 위에 올리기도 하고 앙트르메에 넣어 맛의 하이라이트를 주거나 접시 디저트의 데코레이션용으로 많이 사용된다.

만들어보자

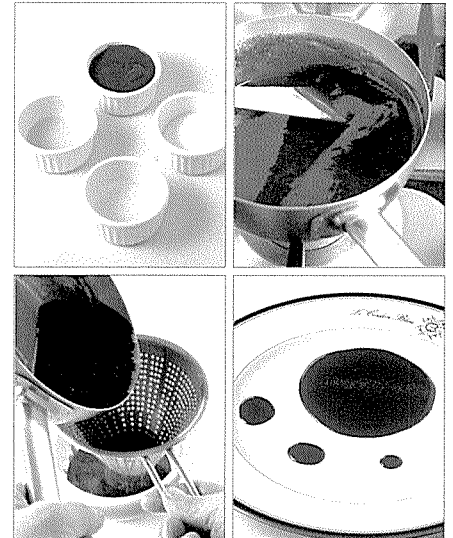
Ingredients 프랑부아즈 푸레 250g 설탕 50g 물엿 50g 레몬즙 20g

*레몬즙 - 레몬즙은 과일의 풍미를 향상시키고 젤리화에 도움을 주어 제품을 고정시키는 역할을 한다.

*물엿 - 설탕에 비해 단맛을 절반 정도 낮추면서 농도는 진하게 해주는 역할을 한다.

How to make

- 1 전 재료를 냄비에 넣고 끓여준다.
- 2 끓어오르기 시작한 뒤 2~3분 정도 더 끓여준다.
- 3 체로 한번 걸러 사용한다.



Confiture

잼은 과즙이나 과일에 설탕을 넣고 졸여 만든 것으로 농도가 있는 과일 가공품이다. 과일이 지닌 성분인 펙틴이 유기산과 결합해서 젤리화되면서 잼의 형태가 이뤄진다. 거의 모든 과일을 잼으로 만들 수 있지만 프랑부아즈나 블루베리처럼 펙틴과 산이 많이 포함되어 있는 과일이 많이 쓰인다. 과일 자체에 펙틴의 함량이 높은 과일은 펙틴을 따로 넣지 않아도 되지만 망고나 완숙한 복숭아 같은 과일은 더 많은 펙틴을 첨가해야 잼을 만들 수 있다. 최근에는 펙틴보다 사과를 이용해 만든 젤리를 넣어 잼의 점도를 조절하기도 한다. 완숙한 과일로 잼을 만들 때 깊은 맛을 내지만 잼을 오래 두고 먹을 때는 완숙한 것보다는 신선한 상태의 과일을 이용하는 것이 좋다. 잼은 빵에 발라 먹거나 요구르트, 아이스크림에 얹어 먹기도 한다. 제과에서는 시트와 시트 사이에 잼을 바른 다음 크림을 발라주면 시트에 수분이 스며드는 것을 막아준다. 잼은 과자의 표면에 바르기도 하는데 시각적인 효과는 물론 과자의 건조를 막는 역할도 한다.

만들어보자

Ingredients 프랑부아즈 500g 설탕 300g 레몬즙 25g 발사믹식초 25g

*발사믹 식초는 잼을 만들 때 새로운 향을 넣기 위해 사용한 재료로 레몬즙으로 대체할 수 있다.

How to make

- 1 넓게 퍼져있는 냄비에 프랑부아즈, 설탕, 레몬즙을 넣고 끓여준다.
- *넓게 퍼져있는 냄비는 수증기가 빨리 날아가 끓이는 시간을 줄일 수 있다. 딸기나 프랑부아즈를 잼으로 만들 때 오래 끓이면 색깔이 검게 변하기 때문에 가능한 끓이는 시간을 짧게 하는 것이 좋다.
- 2 끓어오르기 시작한 뒤 10~15분 동안 더 끓여준다.
- 3 불에서 내리기 직전에 발사믹 식초를 넣고 저어준다.
- *발사믹 식초는 마지막에 넣어 맛과 향을 살려준다.
- 4 잼을 접시에 떨어뜨려 많이 흘러내리지 않을 정도가 되면 불에서 내린다.
- 5 뜨거운 물로 열탕 소독한 용기에 프랑부아즈 잼을 가득 채워서 잠그고 거꾸로 세워 보관한다.

