우리집인기제품

동작구 사당5동

잉글랜드 베이커리

당근롤 케이크

사당동에 위치한 총회신학대학 정문에서 숭실대학교로 향하는 언덕을 200여미터 올라가다 보면 왼편으로 '잉글랜드베이커리'(대표 우의옥 · 공장장 전부일)' 라는 적색 간판을 만나게 된다. 이곳에 제과점포를 개점한 것이 벌써 9년전. 주변 주택가의 서민층을 대상으로 순수한 제과점이다.

1년에 여러차례 새상품을 선보이는 열정을 보이는 이곳에서 최근 인기상품으로 부상한 것이 당근롤케이크. 당근특유의 향과 롤케이크만의 부드럽고 감미로운 맛이 절묘한 조화를 이루어, 고객 취향을 잘 맞추어 낸 제품이다.

기존제품의 배합을 응용해 변형된 새 제품을 자주 선보인다는 이곳에서는 롤케이크의 배합에 또다른 첨가물을 넣어 새제품화할 계획을 갖고 있다고 한다.

재료 및 원가계산표(8롤분)

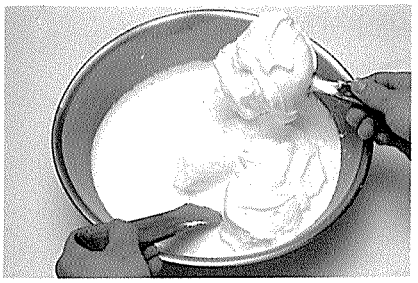
재	료	중량(g)	단가(원)	가격(원)
원재료	박력분	1,000	345/kg	345
	베이킹파우더	10	2,000/kg	20
	노른자	530(35개)	2,700/kg	3,150
	설탕	1,360	567/kg	771
	소금	5	500/kg	2.5
	흰자	1,041(29개)	2,700/30개	2,610
	식용유	100	1,000/kg	100
	우유	100	900/ℓ	90
	버터	200	6,625/kg	1,325
	럼주	50	13,000/ℓ	650
	당근-채친것	450	1,500/kg	1,125
	갈은것	300		
	합계			10,188
포장비	무지비닐	8개	2/장	46
	비닐봉투(小)	8개	10/장	80
	합계			96
총 합 계				10,284

※8롤 판매총액은 24,000원
총재료비는 10,284원
원가비율은 42%(버터크림 400g사용분은 누락했음)

현재 판매가격 3,000원(중량740g)인 푸짐한 상품.
제과공장에서 잔여분으로 남는 흰자를 활용할 경우 원가비를 얼마간은 줄일 수 있는 원가절감상품으로서도 의미를 갖는다.
판매형태도 다양해 롤 길이 4㎝정도로 잘라서 낱개포장하여 600원에 판매되는 것도 있다.
제조상의 유의점은 중량과 부피가 두껍기 때문에 오븐에 넣을 때 철판을 2장 겹쳐 사용해야 바닥색깔을 적절하게 낼 수 있다.
또한 흰자 휘핑시에 지나칠경우 기포가 너무 커져 촉촉한 맛이 없어지고, 부족할 경우 완제품의 부드러운 맛이 적을 뿐아니라 부피도 작아질 우려가 있다.

만드는 법

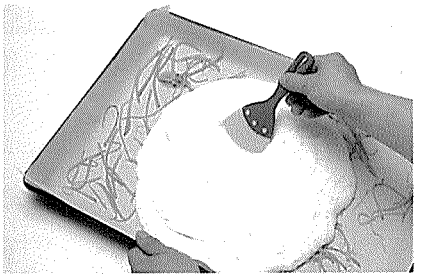
1 노른자, 설탕(600g), 소금을 휘핑한다.



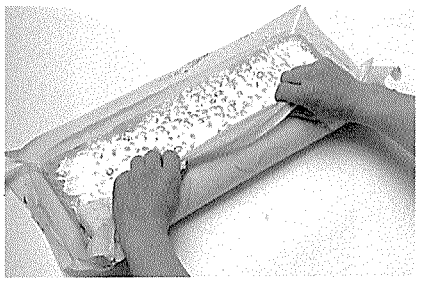
2 흰자와 설탕(760g)을 80%가량 휘핑하여 ①에 2/3가량 섞는다.

3 당근 채 썰고 갈은 것을 ②와 고루 섞은 다음 흰자 휘핑분의 여분 1/3을 마저 섞어준다.

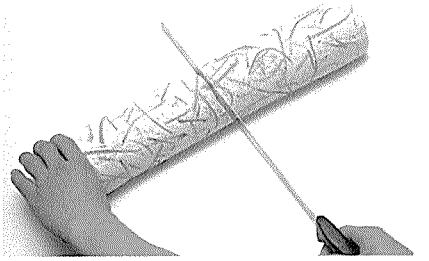
4 박력분과 베이킹파우더를 체에 쳐서 ③과 가볍게 섞어준다. 식용유, 우유, 버터, 럼주를 섞어 마무리한다.



5 철판에 종이를 깐 다음 채 친 당근을 바닥에 고루 얇게 깔고 ④를 1.2kg가량 팬닝한다.



6 아랫불 200℃, 윗불 160℃에서 ⑤를 25분간 구워 낸 다음 충분히 식혀서 뒷면에 버터크림을 바르고 둥글게 롤링한다.



7 ⑥을 2등분하여 포장·판매한다.