

우리집 인기제품

쌀 바게트



엘리제 과자점은 쌀바게트를 개당 1,500원에 판매하고 있고, 하루 판매량은 40~50개 정도다. 단일 품목으로 6~7만원의 매출을 올려 엘리제의 '스타'가 됐다.

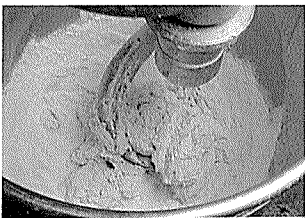
이 제품은 딱딱한 촉감의 일반 바게뜨와 달리 부드럽다. 그만큼 부드러운 빵에 익숙해 있는 소비자들에게 쉽게 접근한다. 부드러운 바게트를 만드는 것이 이 제품의 핵심이다. 그래서 일반 바게뜨와 재료 배합이 다르다. 제조 공정 중 주의해야 할 점은 반죽할 때 글루텐이 80~90% 정도 형성되도록 해야 한다. 완전한 반죽을 했을 때 제품이 주저앉기 때문이다. 또한 2차 발효시 발효 시간을 과다하게 두어서는 안된다. 이 역시 주저앉음을 방지하기 위해서다. 오븐에 구울 때 문을 열지 않는 것은 기본. 자, 바게트가 현재 시선을 끌고 있지 못하다면 쌀로 옷을 입혀 새롭게 선보여 보면 어떨까.

바게트 만드는 법

1 소금, 이스트를 물에 녹인다.



2 나머지 재료를 혼합, 믹싱한다. (저속 2분, 중속 5~6분)



3 • 40분간 자연 상태에서 1차 발효(발효실에서 발효시킬 경우, 30분)
• 250g씩 나누고 자연 상태로 40분간 놔둔 후 성형한다.

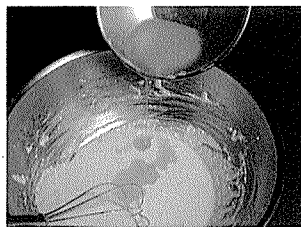


토폽물을 만드는 법

1 모든 재료를 용기에 담아 거품기로 혼합한다.

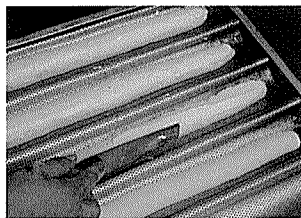


2 마이가린을 용해해서 혼합한다.

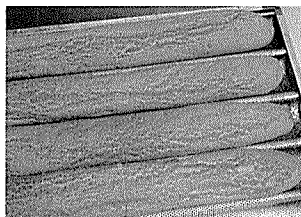


마무리

1 성형한 바게트 위에 토폽물을 바른다.



2 발효실에서 30분간 2차 발효한다. (오븐온도 170~180℃)



개당 중량 292g
개당 생산 원가 225원
개당 판매가 1,500원
개당 원가비율 15%

상계동 엘리제 과자점

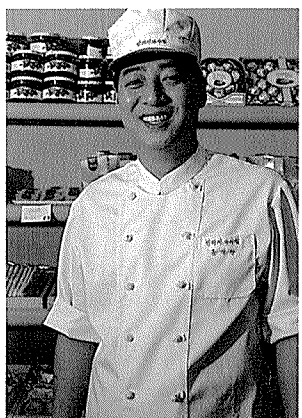


'변화'는 현대인의 생활 속에 자연 스레 녹아 있다. '정체'는 실증을 유발한다. 따라서 어떤 사업을 하든 '변화'의 명제에 충실할 필요가 있다.

엘리제 과자점(대표 최형일, 공장장 최형길)은 매일 3~4종의 신제품을 선보이며 항상 변화하는 모습을 소비자에게 인식시키고 있다. 이번에 소개한 '쌀바게트'는 그런 변화의 산물이다. 멥쌀가루 등으로 만든 토폽물이 없어서 바게트의 구수함을 더욱 진하게 한다.

변화하는 모습은 경쟁력을 키운다. 엘리제 과자점은 문을 연 지 9개월밖에 안됐지만 인근 상권에서 최고의 매출을 올린다.

엘리제 과자점의 카운터 옆에는 시식용 쟁반이 있고 신제품이 끊이지 않고 놓인다. 소비자들은 시식을 통해 '변화'의 맛을 본다. 당연 '엘리제'로 향하는 발걸음은 끊이지 않는다.



최형길 공장장

재료 및 원가계산표(14개분)

	재 료	중량(g)	중량대비단가(원)	가격(원)
바	강 력 분	1,700	0.386/g	656
	중 력 분	300	0.341/g	102
	실 탕	120	0.653/g	78
	소 금	36	0.85/g	31
	버 터	60	0.317/g	8
	개	분 유	60	7/g
트	드라이이스트	25	6/g	150
	계 란	200(4개)	70/개(50g)	280
	개량제(S-500)	40	5/g	200
트	물 유	550		
	우 유	550	0.9/ml	495
합 계		3,641	91.4/g	2,420
토	멥 쌀 가 루	250	1.85/g	463
	강 력 분	50	0.386/g	19
	실 탕	45	0.653/g	29
핑	소 금	5	0.85/g	4
	생 이 스트	5	1.6/g	8
물	물	200		
	마 아 가 린	75	2.65/g	199
합 계		450	8/g	722
총 합 계		4,091	99.4/g	3,142