

우리집 인기제품

딸기 도우넛



둔촌동 리즈 베이크 하우스

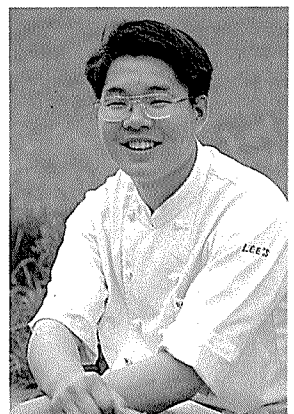


리즈 베이크 하우스(대표 이을, 공장장 김진수)는 둔촌 종합상가 내에 위치해 있다. 이 종합 상가의 뒷편에는 둔촌 아파트 1,2,3,4단지의 4,800세대가 거주하고 있어 많은 고객들이 이 종합상가를 이용하고 있다.

현재 종합상가 내의 제과점만도 리즈 베이크 하우스를 포함해 3개이고 아파트 단지 내에도 2개의 점포가 있지만 이 중에서도 '리즈'의 고객 이용도는 단연 손꼽힌다.

이처럼 많은 사람이 리즈 베이크 하우스를 찾는 것은 깔끔한 인테리어에 다양한 제품과 뛰어난 맛 때문. 따라서 '리즈'도 고객이 많이 찾는 빵 제품에 가장 신경을 쓰고 있으며 대중적인 제품의 판매가 많다.

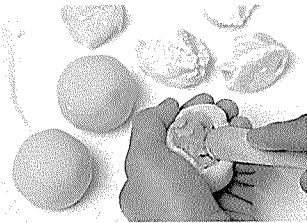
이번 호에 선보이는 리즈 베이크 하우스의 우리집 인기 제품은 딸기 도우넛. 제조가 쉽고 기존 도우넛을 취급하는 점포에서는 별도의 긴 제조 시간을 필요로 하지 않아 제조 인원·시간 면에서 유리한 제품이다.



김진수 공장장

현재 리즈 베이크 하우스에서 1일 판매액 5만원 정도로 인기를 끌고 있는 딸기 도우넛은 도우넛 반죽에 흰앙금을 써서 튀긴 후 딸기 시럽에 담궈 카스테라 가루를 묻힌 제품이다. 따라서 제품 표면 카스테라 가루의 부드러움과 딸기 시럽의 향긋한 맛, 흰 앙금(완두 앙금)의 적당한 단맛이 조화로운 맛을 낸다. 또 이 제품의 특징은 제조공정이 쉬워 초보기술자라도 만들어 볼 수 있다는 것. 도우넛 제조시 앙금을 써서 튀기는 과정도 도우넛을 취급하는 점포에서는 같은 시간대를 이용해 튀길 수 있으며, 카스테라 가루도 굳이 새로 제품을 제조할 필요 없이 포장하다 남거나 팔다 남은 카스테라를 조금 굳도록 놔두었다가 가루를 내면 된다. 이밖에 딸기 시럽도 예시한 중량정도면 1차사용 후 냉장보관해 두었다가 다시 끓여 사용하면 2·5회 정도 더 사용할 수 있다. 단, 현재 이 제품을 리즈 베이크 하우스에서는 개당 600원에 판매하고 있는데 개당 생산 원가가 51%를 넘으므로 타 점포에서는 조금 가격을 올려 받을 필요가 있다.

도우넛 만드는 법



- 1 설탕과 버터를 볼에 담아 섞은 후 계란을 넣으면서 저어준다.
- 2 ①에 중력분과 베이킹 파우더를 섞어 손으로 반죽을 완료한다. 36g 씩 45개로 분할한다.
- 3 분할된 반죽에 흰앙금을 30g 씩 넣고 실다.

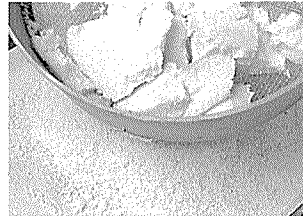
4 ③을 200℃의 기름에 튀긴다.

딸기 시럽 만드는 법



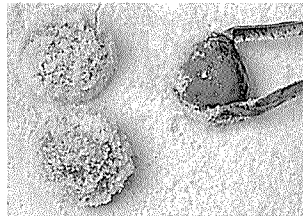
전 재료를 넣고 100℃ 이상으로 끓여 오를 때까지 가열한다.

카스테라 가루 만드는 법

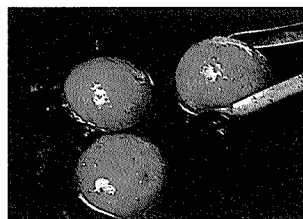


조금 마른 카스테라를 굵은 눈의 체에 체질해 가루로 만든다.

딸기 도우넛 마무리하는 법



- 1 기름에 튀긴 도우넛을 끓인 딸기 시럽에 담궈둔다.



- 2 ①을 꺼내 카스테라 가루가 골고루 묻도록 굴린다.

개당 중량 90g
 개당 생산 원가 308원
 개당 판매가 600원
 개당 원가비율 51%

재료 및 원가 계산표(45개분)

	재 료	중량(g)	중량대비(단가/원)	가격(원)
도 우 넛	중 력 분	1,100	3.40/g	3,740
	계 란	8개(400g)	70/개	560
	설탕	380	65/g	2,470
	버 터	130	7.2/g	936
	베이킹 파우더	12	2/g	24
	흰 앙금(완두)	1,630	1.4/g	2,282
합 계		3,652	2.74원/g	10,012
딸 기 시 럽	딸 기 잼	600	13/g	3,120
	포 도 주	200	5/g	400
	딸 기 시럽	130	2.5/g	130
	벌 꿀	100	5.8/g	232
	물	100		
합 계		1,130	3.43/g	3,882
총 합 계		4,782	2.9/g	13,894

* 딸기 시럽의 원가는 9,705원이다. 2.5번 재사용할 수 있으므로 2.5로 나눈 가격으로 계산했음.