

우리집 인기제품  
팥 카스테라





## 인천시 산곡동 케익이벤트

먹어봐야 사게 되는 고객심리에 부합하여 먹어보고 팔겠다는 판매전략. 그리고 어느만큼의 이익을 남기느냐 보다 어느만큼 파느냐에 더 비중을 둔 경영철학. 이것이 인천시 산곡동 경남아파트 상가에 입점한 '케익 이벤트' (대표 홍순기·생산부장 인병훈)의 대고객 전략이다. 이 제과점에는 다양한 상품이 구비되어 있는데, 그중 재료 이용이 쉽고 만들기 편리한 팔 카스테라를 우리집 인기제품으로 추천하였다. 흔히 볼 수 있는 기존의 팥빵을 부드럽고 촉촉한 카스테라로 즐길 수 있다는 것이 이 빵의 키 포인트. 이 상가에 케익이벤트라는 이름으로 문을 연 것이 3년 전. 공장의 생산인원이 그동안 4배나 늘었고 그만큼 상품력도 나아져, 이전 고객유치보다 기존 고객의 적극관리가 더 큰 경영포인트가 되었다고, 고객요구를 만족시키기 위해서는 투자에 주저하지 않는 능동적 경영자세가 제과업계에도 절실히 필요하다는 홍사장의 토로가 인상적인 곳이다.

재료 및 원가계산표 (팔카스테라 20개분)

	재 료	중량(g)	단가(원)	가격(원)
원 재 료	통팔 (설탕넣고 삶거나 통팔양금 사용)	1,200	1,400/kg	1,680
	노른자	90(6개)	21/개	126
	흰자	800(23개)	49/개	1,127
	물엿	120	500/kg	60
	설탕	600	566/kg	340
	박력분	600	345/kg	207
	베이킹파우더	16	2,000/kg	32
	합계	3,426	1.04/g	3,572
포 장 비	제품포장(비닐)	20	8/개	160
	비닐쇼핑백(가)	20	8/개	160
	합계			320
총합계				3,892

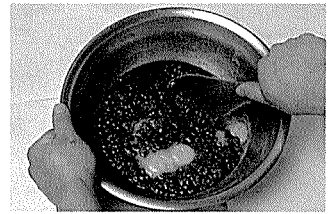
※반죽의 총 중량 3,426g중 제조손실분(0.3%) 126g 제외하면 제품생산이 가능한 총 중량은 3,324g

개당 중량	약 166g
개당 생산원가	194.6원(포장비 포함)
개당 판매가	900원
개당 원가비율	22%



팥빵에 비해 우선 부드럽고 소화율이 뛰어나고 영양이 풍부하다는 것이 팔카스테라의 일차적인 특징. 카스테라 형태이기 때문에 청소년이나 노인에 이르기까지 수요고객층이 넓은 것도 큰 장점 중의 하나. 흰자와 노른자를 분리하여 사용하는 별립법 반죽의 때문에 비중측정에 유의한다면 누구나 만들 수 있는 쉬운 제품. 특히 팥빵에 비해 노화가 늦고 2~3일 정도 보관해도 맛변화가 적어 생산성면에서도 우수한 제품이다.

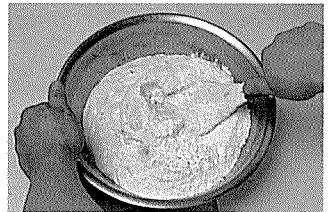
### 만드는 법



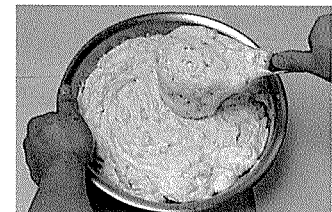
1 물에 삶아 낸 통팔에 노른자, 물엿을 넣고 노른자가 다 풀어질 때까지 고루 섞는다. (믹서기를 이용할 경우 저속믹싱)



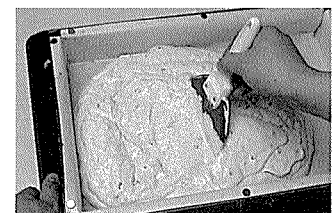
2 흰자와 설탕을 휘핑한 마랭의 1/3을 ①에 섞는다.



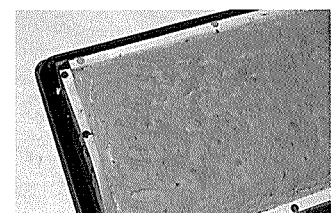
3 박력분과 베이킹파우더를 체에 쳐서 ②에 섞는다.



4 ③에 남은 2/3의 마랭을 섞어 반죽을 완성한다.



5 철판에 종이롤 깎아 나무 사각틀을 얹고 ④를 고루 편다. (오래 구워야 하므로 철판은 2장을 겹쳐서 사용)



6 이췌틀 165℃, 윗불 185℃에서 약 1시간 가량 굽는다. (굽는 도중 윗면에 색이 나기 시작하면 철판을 한장 덮어준다.) 기로로 긴쪽을 한번 자른 후 폭이 4cm가량 되게 잘라 20조각을 만들어 포장한다.