

# 찐 케이크 샌드위치



# 이레 베이커리

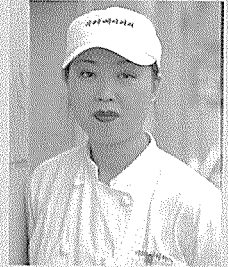


지하철 3호선 양재역에 위치한 이레베이커리(대표 배 진)는 개업한 지 10년 정도 됐다. '번 제과' 로 시작해 '상제리제' 를 거쳐 약 2년 전에 현재의 이름으로 바뀌었다. 이곳은 배후에 아파트 단지, 중고등학교를 끼고 있고 앞쪽으로는 지하철역이 있어 A급 상권에 위치한 대표적인 제과점으로 꼽힌다.

이 업체의 주 소비층은 20대 여성. 매출의 90% 가까이가 이들의 소비로 채워진다. 주소비층의 영향으로 생크림, 무스, 조각 케이크가 주력 제품이다.

최근에는 매장 유리쪽에 피자, 샐러드 코너를 설치했다. 이들 코너에서 각각 하루 평균 40만원의 매출을 올리고 있다. 일단 성공적이라는 평가다.

이 업체의 신제품 출시는 치밀한 준비과정을 거친다. 우선 샘플을 만들고 원가를 계산한다. 그런 다음 직원들이 시식을 하고 부족한 점을 보완한다. 완성품을 출시하기 전 먼저 POP 등 홍보물을 만든다. POP 부착과 동시에 제품을 출시한다. 이 모든 과정에 2주 정도의 시간이 소요된다. 찹 케이크 샌드위치는 약 1년 전에 개발됐다. 개당 1,300원에 하루 50개 정도가 꾸준히 판매되고 있다.



이 은 선

## ■ 재료 및 원가계산표(24개분)

	재 료	중 량(g)	가 격(원)
반죽	박력분	550	275
	설탕	350	245
	베이킹파우더	7.5	15
	유화제	35	98
	우유	135	122
	계란	9개(540)	720
	소금	5	5
충전물	물엿	15	9
	오이	150	270
	당근	150	278
	완두콩	50	200
	사과	1개(150)	1,000
	후추	2	135
	마요네즈	200	250
삶은계란	20개(1,200)	1,600	
합계		3,540	5,222

### ■ 제품 특성

1. 빵으로 만든 샌드위치보다 부드러워 젊은 여성들이 선호한다.
2. 충전물로 들어가는 삶은 계란과 사과의 맛이 결합돼 독특한 맛을 낸다.
3. 오븐이 필요없고 작업 공정이 간단하다.

### ■ 제조시 주의사항

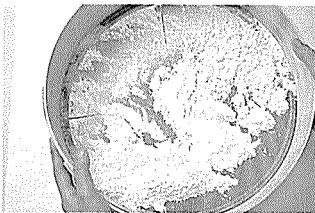
1. 오버 믹싱에 주의한다. 약 60% 정도까지 반죽을 친다.
2. 팬닝시 양이 너무 많으면 찌고 난 후 옆이 터지므로 틀의 70% 정도만 반죽을 채운다.
3. 찹 케이크를 자를 때 45° 각도로 비스듬히 자른다.

• 분할 중량	148g
• 개당 판매가(이레베이커리)	1,300원
• 개당 생산원가	218원
• 개당 원가비율	17%

## ■ 만드는 법

### ■ 찹 케이크

- 1 박력분과 베이킹파우더를 체로 친다.

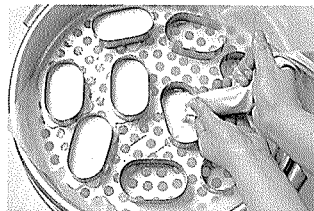


- 2 계란, 유화제, 물엿, 소금, 설탕을 섞는다.

- 3 ②에 체친 박력분과 베이킹파우더를 넣고 저속으로 믹싱하다가 우유를 서서히 투입한 후 고속으로 2분, 저속으로 1분간 믹싱한다.



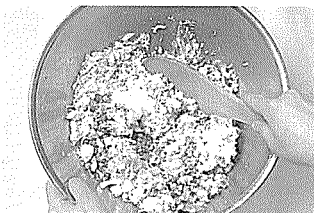
- 4 틀의 70% 정도까지 반죽을 담는다.



- 5 찹통에 10분간 찐다.

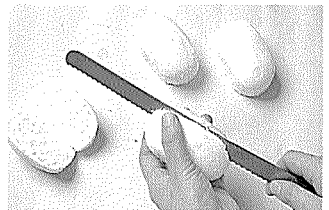
### ■ 충전물

- 1 오이, 당근을 깍둑썰기 한다.
- 2 삶은 계란을 체칼로 얇게 썬다.
- 3 모든 재료를 마요네즈와 함께 섞는다.

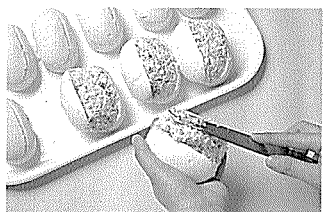


### ■ 마무리

- 1 찹 케이크를 45° 각도로 자른다.



- 2 충전물을 찹 케이크 속에 넣는다.



- 3 슬라이스 피클을 하나씩 올리고 랩으로 포장한다.