

대추빵



의정부시 허남극 베이커리

96년에 문을 연 허남극 베이커리(대표 : 허남극)는 배후에 천여 세대의 거주 단지와 주변에 사무실이 있지만 유동 인구의 고객층 비율이 높은 편이다. 우수하고 다양한 제품으로 유동인구를 확보하는 데 성공한 허남극 베이커리는 짐 케이크 종류와 조리빵류가 주력 제품이다.



공장장/ 김광현

작년에 개발된 '대추빵'은 계절 기획상품으로 개당 2,500원에 판매하고 있는데 대추 이외에도 마카다미아와 아몬드가 들어 있어 씹히는 뒷맛이 독특하다. 하루 20개 정도가 판매되는 이 제품은 특히 중, 장년층의 고객 유치에 유리하다.

■ 제품특성

1. 주재료인 대추 외에도 엘프로이 크림과 마카다미아 및 아몬드가 들어있어 씹히는 뒷맛이 독특하다.
2. 계절의 이미지를 높일 수 있어 기획상품으로 적당하다.
3. 제품의 특성상 중, 장년층 고객유치에 유리하다.

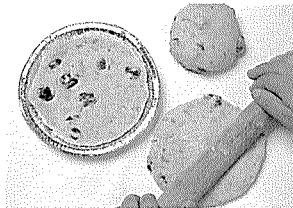
■ 제조시 포인트

1. 반죽의 익성이 마무리 된 후에 대추를 넣어야 전체적인 당도를 줄일 수 있다.
2. 중량과 성형을 다르게 하는 등 여러 형태로 응용해도 좋다.

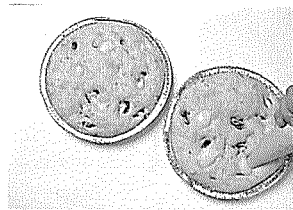


■ 만드는 법

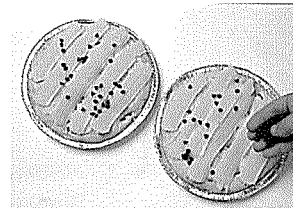
- 1 반죽 재료를 볼에 넣고 저속으로 2분, 고속으로 12~15분간 믹싱한다.
- 2 믹싱된 반죽에 충전물을 넣고 저속으로 혼합한 후 35분간 1차 발효한다.
- 3 반죽을 250g씩 분할해 동굴리기를 한 후 10~15분 정도 실온에 놓아둔다.
- 4 반죽을 밀어퍼 은박접시에 넣고 20~25분간 2차 발효 시킨다.



- 5 엘프로이 크림을 짤주머니에 넣고 제품의 군데 군데를 짜르듯 짜준다.



- 6 제품 윗면에 비스킷을 짜준 후 초코 집을 적당량 뿌려준다.



- 7 윗불 180도 아랫불 160도 정도의 오븐에서 25분간 구워 완성시킨다.

■ 재료 및 원가계산표(10개분)

	재 료	중량(g)	가격(원)
반 죽	강력분	800	384
	중력분	200	92
	설탕	80	58
	마가린	150	465
	소금	16	16
	분유	60	360
	이스트	45	72
	계피	5	30
	계란	6개	480
	물	330ml	
충전물	아몬드	100	1,100
	마카다미아	50	95
	대추	400	290
크림	엘프로이 크림	200	660
	설탕	160	117
비스킷	버터	240	1,650
	계란	1개	80
	물엿	10	6
	중력분	200	92
합 계		3,396	6,053

- 분할중량 : 250g
- 개당 판매가 (허남극 베이커리) : 2,500원
- 개당 생산원가 : 605원
- 개당 원가비율 : 24%

※ 엘프로이 크림은 엘프로이 분말과 우유를 4:0:60비율로 혼합해서 만든다. 엘프로이 분말은 재료 색인 152참조.