

기리슈



역삼동 힐튼제과



개업 14년째인 힐튼제과점(대표 정양자)은 공장과 매장을 합쳐 10평 미만의 작은 규모로 운영되고 있지만, 웬만한 중대형 급 매장에 못지않은 두터운 고정 고객을 확보하고 있다. 힐튼제과점의 자랑인 '한결같은 맛'의 비결은 10년째 장기근속하고 있는 공장장 유종성 씨의 공로 사무실 밀집 지역인 탓에 직장인들의 출입 또한 적지 않으며 이 밖에도 주택가와 아파트 지역민의 이용이 매우 많다.

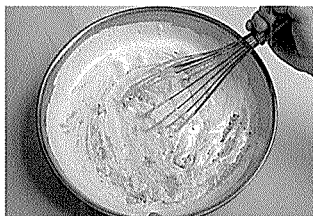


유종성/공장장

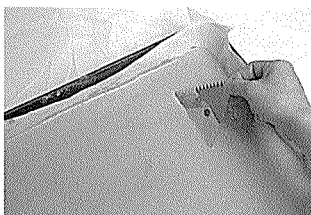
기리슈는 특히 역삼동 인근에 거주하는 외국인들이 즐겨 찾는 인기 제품으로 하루 20여개 이상이 꾸준히 판매되고 있다. 개당 가격 1,000원으로 상품성이 뛰어나 고객 유인상품으로 생산을 고려해볼 만한 제품이다.

■ 만드는 법

1. 계란, 설탕, 옛, 유화제를 혼합해 중탕으로 가열한 뒤 90%로 거품을 올린다.



2. 중력분, 코코아분말, 소다를 체쳐 ①에 혼합한다.
3. ②에 우유, 식용유, 용해 버터를 넣고 섞은 뒤 철판 3장에 나눠 팬닝한다.



4. 윗불 190°C, 밑불 150°C로 10분간 굽는다.
5. 구워낸 기리슈 3장을 버터크림으로 3단 샌드한 뒤 원형틀로 찍어낸다.



6. 원형 기리슈에 버터크림을 아이싱하고, 자투리 기리슈를 체에 내려 제품 전면에 고루 묻혀준다.



■ 제품특성

1. 코코아 향과 부드러운 버터크림의 풍미가 깔끔하며 특히 외국인들이 즐겨 찾는 제품이다.
2. 현재 그리 대중적으로 보편화된 제품이 아니므로 시장성이 매우 높다.

■ 제조시 주의사항

1. 공정 2에서 거품을 충분히 가라앉히지 않으면 구운 뒤 제품 외형이 주저앉을 우려가 있다.
2. 버터크림을 샌드할 때 구워 낸 기리슈를 충분히 식히지 않으면 크림이 녹아 마무리가 깔끔하게 되지 않는다.

- 개당 판매가(힐튼 제과점) : 1,000원
- 개당 생산원가 : 191원 · 개당 원가비율 : 19%

■ 재료 및 원가계산표(32개분)

중량:(g)

	재 료	중 량	가 격(원)
반죽	계란	1,307	2,200
	설탕	843	944
	옛	28ml	32
	유화제	37	222
	중력분	540	356
	코코아 분말	82	512
	소다	20	40
	버터	131	451
	우유	131ml	117
	식용유	131ml	247
아이싱 재료	버터크림	500	1,000
	합 계	3,750	6,121