

쿠루미자만(호두크림빵)





잠실동 생포오레

지난 91년 오픈한 생 포오레(대표 이낙근)는 아시아선수촌 아파트 상가에 입점해 있으며 지난해 초 매장과 공장을 확장 이전해 면모를 일신한 잠실동의 중견 점포다. 선수촌 아파트와 인근 우성아파트 주민들이 주요 고객으로, 상권 수준도 비교적 중상위급에 속하는 곳이라 신제품에 대한 요구와 반응이 즉시 나타나는 편. 생 포오레는 매월 1~2가지의 신제품을 선보여 이용객의 요구에 부응하고 있으며, 지난 91년 첫선을 보인 구루미자만은 지금도 하루 평균 40여개가 판매될 정도로 꾸준한 인기를 얻고 있는 히트 상품이다.



장종태 / 공장장

■ 재료 및 원가계산표

(大 6개, 小 18개)

	재 료	중 량(g)	원 가
반죽재료	강력분	1,000	590
	생이스트	30	60
	흑설탕	100	200
	소금	10	10
	분유	20	130
	계란	50	95
	카라멜 시럽	30	53
	물	650	
	개량제	10	60
	버터	60	413
	호두	150	1,920
슈크림	참깨	소량	
	박력분	60	34
	설탕	300	300
	전분	50	40
	노른자	5개	475
	계란	1개	95
	버터	50	344
	럼주	소량	
	우유	11	900
	총 계		3,785

■ 제품특성

1. 잘게 부순 호두와 카라멜향이 어우러져 부드러운 식감과 독특한 풍미를 자아낸다.
2. 젊은층 고객의 간식용 제품으로 적당하며 맛에 대한 거부감이 없어 물리지 않는다.

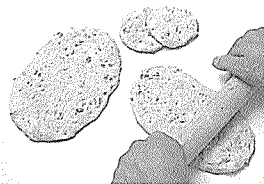
■ 제조시 주의사항

1. '大'의 경우 칼집을 깊게 내주어야 빵의 겉과 속이 골고루 익는다.
2. 슈크림을 두텁게 발라주어야 구운 뒤에도 촉촉한 식감이 살아난다.

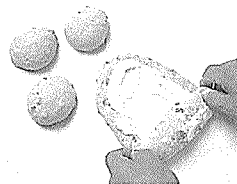
· 판매가(생포오레): 2,500원(대), 800원(소, 2개들이 한 봉지)
 · 개당 재료원가: 595원(대), 119원(소)
 · 개당 원가비율: 24%(대), 29%(소)

■ 만드는 법

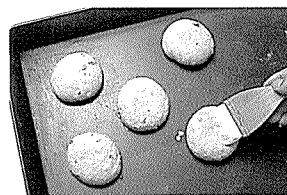
1. 버터, 호두를 제외한 모든 반죽 재료를 넣어 믹싱하다가 클루텐 형성이 90% 상태일 때 버터, 100%일 때 호두를 넣는다.
2. 40분간 1차 발효한다.
3. 반죽을 각각 400g(大), 80g(小)씩으로 나눠 밀어편다.



4. 20분간 1차 벤치타임을 준다.
- 5 大 - 밀어퍼기 한 반죽에 슈크림을 바르고 둥글게 말아 25분간 2차 발효한다.
小 - 동그란 모양으로 성형하여 슈크림을 충전한 뒤 25분간 2차 발효한다.



6. 윗면에 계란물칠을 한 뒤 칼집을 내고 설탕(小는 참깨)를 뿌려준다.



* 大의 칼집을 넣을 때는 2번 정도가 적당하다. 칼집이 많으면 모양이 잘 나오지 않는다



7. 윗불 170°C, 밑불 150°C에서 小 15분, 大 25분간 굽는다.

■ 슈크림 만드는 법은 생략

지난호 우리집 인기제품 '비스킷 슈'의 '슈' 반죽 중 계란양을 7~8개로 바로 잡습니다.