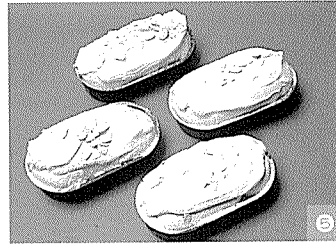
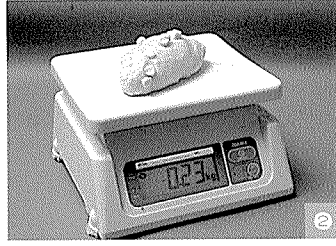


크림치즈 롤 과자빵





- 개당 판매가 : 2,000원
- 개당 재료 원가 : 약 627원
- 원가비율 : 31%

만드는 법

1. 롤치즈, 크림치즈, 버터를 제외한 '반죽 전재료'를 스파이럴믹서에 넣고 저속에서 4분(일반 믹서 3분)간 믹싱한 후 크림치즈, 버터를 투입해 중속 5분, 저속 4분(일반믹서 중속 4분, 저속 3분)간 믹싱한다.
2. ①에 롤치즈를 넣고 살짝 혼합한다. 이때 반죽온도는 27°C. <사진 1>
3. ②를 발효실에 넣고 50분간 1차 발효시킨다.
4. ③을 230g씩 분할한 후 발효실에서 30분 정도 벤치타임을 준다.<사진 2>
5. ④를 롤 형태로 성형한 후 틀에 넣고 다시 발효실에서 50분간 2차 발효시킨다.<사진 3>
6. 흰자를 이용, 80% 정도의 머랭이 만들어졌을 때 슈거 파우더, 아몬드 분말을 넣은 후 100%까지 머랭을 올려 토핑물을 만든다.
7. ⑤의 윗면에 칼집을 내고 그 위에 찰주머니를 이용, ⑥을 찐 후 고무주걱으로 편평하게 한다.<사진 4>
8. ⑦위에 아몬드 슬라이스를 올리고 슈거파우더를 뿌린 다음 컨벡션 오븐에 넣고 160°C에서 20분간 굽는다 (일반 오븐일 경우 아랫불 165°C, 윗불 175°C에서 35분간). <사진 5>

■ 제품특성

1. 버터의 향과 롤 치즈의 씹히는 맛이 잘 어우러져 있다.
2. 머랭과 슈거 파우더를 토핑해 모양이 특이하다.

■ 제조시 주의사항

1. 이 제품처럼 치즈가 들어가는 반죽은 가스빼기를 하면 반죽이 노화되므로 주의한다.
2. 반죽의 안정성을 위해서는 일반 믹서보다는 스파이럴 믹서를 사용하는 것이 좋다.
3. 토핑물을 올리기 전에 윗면에 우유칠을 해주면 토핑물이 잘 붙는다.

재료 및 배합 10개분

	재료	중량(g)	원가
반죽	강력분	900	491
	중력분	100	50
	설탕	240	200
	생이스트	35	67
	유화제	20	68
	소금	20	
	계란	165(3개)	220
	버터	150	750
토핑물	크림치즈	250	2,500
	롤치즈	100	1,000
	흰자	120	160
	슈거파우더	160	267
합계	아몬드 분말	50	500
	아몬드 슬라이스	약간량	
합계		2,310	6,273

케익하우스 엠마 건대점



이은봉 / 공장장

서울 지하철 2호선 건대역 1번 출구쪽에 위치한 케익하우스 엠마 건대점은 제품 응용력이 돋보이는 점포다. 한 달에 두 번 정도 신제품을 출시하고 있는데 다른 점포에서 볼 수 없었던 새로운 제품이라기보다는 기존 제품을 자신의 점포에 맞게 응용, 변형시킨 제품이 주를 이룬다. 지역 소비자의 입맛에 정확히 어필하는 제품전략인 셈이다. 이 제품은 새로운 재료로 떠오르고 있는 크림치즈를 적극적으로 활용한 것으로, 여기에 롤치즈를 첨가해 씹히는 맛을 느끼게 함으로써 치즈의 향과 맛이 제품에 가득 담겨있다. 지난 6월에 출시된 이후 10개 이상 꾸준히 판매되고 있다.

<글·진행/ 손인수>

