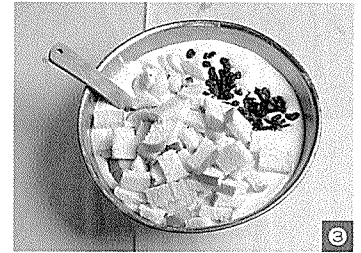


식빵 카스텔라





만드는 법

사과, 대추 · 건포도 삶는 법

-사과

1. 사과를 깍뚝썰기로 자른 후 소금물에 20~30분 동안 재놓는다.
2. 적당량의 물에 설탕A(사과와 설탕의 비율 1:0.8)를 풀고 105°C가 될 때까지 끓인 후 ①을 넣어 다시 사과가 흐물흐물해질 때까지 끓인다.

-대추 · 건포도

1. 설탕B를 물 500g에 풀고 여기에 대추, 건포도를 넣은 후 설탕물이 스며들어 대추가 통통해질 때까지 끓인다.



제누아즈 만드는 법

1. 계란, 설탕, 유화제를 볼에 넣고 중탕시키면서 90%까지 휘핑한다.
2. ①에 박력분, 베이킹파우더를 넣고 섞는다.
3. 중탕으로 우유에 버터를 녹인 후 ②에 넣고 섞는다.
4. ③을 2호 틀에 채운 후 오븐에 넣고 180°C 온도에서 약 30분 정도 굽는다.

반죽 만드는 법

1. 식빵을 깍뚝썰기로 썬다. <사진 1>
2. 계란, 설탕, 유화제, 소금을 믹싱볼에 넣어 고속→중속→저속의 순으로 90%까지 휘핑한다. (90% 휘핑은 반죽을 스페틀러로 떼었을 때 반죽이 떨어지지 않고 매달려 있는 상태) <사진 2>
3. ②에 박력분, 베이킹파우더를 넣고 혼합한 후 우유, 식용유를 섞고 이어 깍뚝썬 식빵을 섞는다.
4. 설탕물에 삶은 사과, 대추, 건포도를 체에 걸러 물기를 뺀 후 ③에 넣고 섞는다. <사진 3>
5. 제누아즈를 약 1cm 간격으로 옆으로 4등분해 1장씩 2호 팬에 깔고 그 위에 ④를 붓는다. <사진 4>
6. 마지막으로 ⑤위에 아몬드 슬라이스, 슈거파우더를 뿌린 후 오븐에 넣어 170°C 온도에서 약 25~30분간 굽는다. <사진 5>

-개당판매가(김용현 베이커리) : 3,000원

-개당 재료원가 : 약 974원 -원가비율 : 32%

제품특성

1. 그날 팔고 남은 식빵을 활용할 수 있는 제품이다.
2. 맛이 달지 않아 많이 먹어도 질리지 않는다.

재료 및 배합 8개분

	재료	중량(g)	원가
반죽	계란	1,000(18개)	1,320
	설탕	800	640
	유화제	25	85
	소금	8	
	박력분	600	300
	베이킹파우더	10	33
	우유	150	180
	식용유	150	158
총전물	식빵	1,600	
	사과	300	1,500
	가당대추	150	1,050
	건포도	150	487
	설탕A	240	192
	설탕B	500	400
제누아즈 (2개분)	계란	500(9개)	660
	설탕	250	200
	박력분	225	113
	유화제	15	51
	베이킹파우더	5	16
	우유	50	60
트핑물	버터	50	345
	아몬드 슬라이스	약간량	
	슈거파우더	약간량	
합계			7,790

김용현 베이커리



송영광 / 공장장

서울 서대문구 홍은2동 주택가에 위치한 김용현 베이커리(대표 김용현)는 공장과 매장을 합해 30평 규모로 개업 이후 신제품 개발에 남다른 열의를 보여왔다. 대표 김용현씨는 해외 기술연수 참가, 타업소 방문 등을 통해 신제품 개발 아이디어를 얻고 있는데 항상 생산책임자와의 협의를 거친다. 신제품 무료 시식회 등을 통해 소비자의 반응을 살피고 부족한 부분을 개선하는 작업 또한 생산책임자와 공동으로 진행한다. 이번엔 소개된 이 제품의 본래 이름은 '식빵 카스텔라'이지만 이 업소에서는 '달지 않은 카스텔라'라는 이름으로 통용된다. 소비자에게 이 제품의 특징인 '달지 않는다'는 것을 정확히 전달하기 위해 김용현씨가 고안해 낸 것이다. 지난 6월 출시된 이 제품은 짧은 기간에도 불구하고 꾸준히 팔려나가 이 업소의 대표적인 제품으로 자리 잡았다.

<글·진행/ 손인수>