

야채 페이스트리



재료 및 배합 (12개분)

	재료	중량(g)	원가(원)
반죽	강력분	1000	540
	설탕	150	110
	버터	70	350
	소금	15	-
	이스트	35	75
	개량제	15	30
	분유	25	70
	계란	3개	220
	물	560	-
	롤인마가린	450	900
합계			2,295

야채 충전물 배합 (12개분)

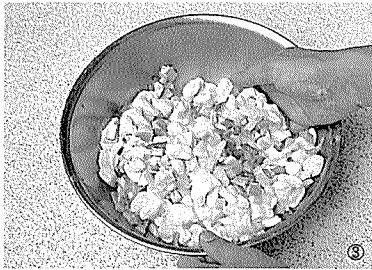
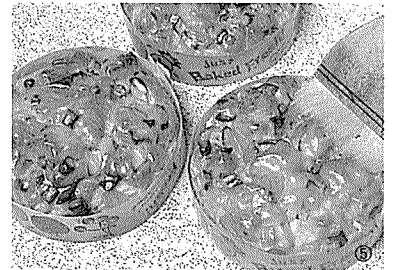
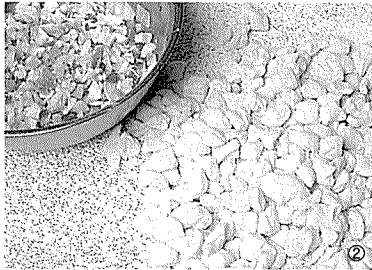
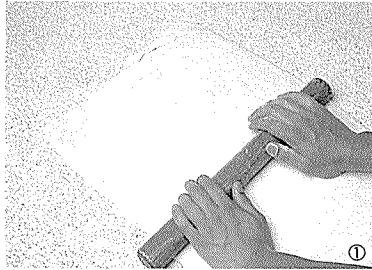
	재료	중량(g)	원가(원)
충전물	양파	700	500
	맛살	8개	560
	피망	2개	600
	밤	200	1,300
	옥수수캔	1/2통	250
	완두캔	1/2통	250
	햄	120	200
	슬라이스 치즈	4장	460
	계란	5개	380
	소금	약간	
합계			4,500

제조시 주의사항

1. 발효실 온도가 너무 높으면 고르게 곁이 안나오고 찌그러질 염려가 있다. 발효실 온도는 30°C가 적당하다.
2. 반죽과 야채가 서로 분리되는 것을 막기 위해 계란을 넣어 준다. 이때 야채를 잘게 썰어 놓은 다음 계란을 섞어 주는 것이 좋다.
3. 전체적으로 빵보다 맛이 가벼운 느낌이 들도록 해야 한다. 따라서 소비자들이 충전물의 맛을 더 느낄 수 있도록 충전물의 재료를 신선한 것으로 사용하도록 한다.

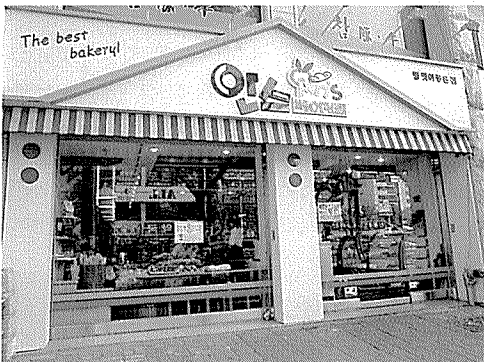
만드는 법

1. '반죽' 재료를 믹서기에 넣고 저속 2분, 중속 3분 정도 믹싱한다(반죽온도 24°C).
2. 반죽을 냉장고에 1시간 정도 휴지시킨 후 롤인마가린을 올려 3절접기 3회를 한 후 최종 두께를 5mm로 한다. <사진1>
3. 5mm로 밀어 편 반죽을 가로 세로 2cm 크기로 자른다. <사진2>
4. 잘게 자른 반죽과 미리 준비한 야채 '충전물' 배합을 고루 섞는다. <사진3>
5. 고루 섞인 반죽을 틀에 350g씩 분할한다. <사진4>
6. 구운 후 살구훈당을 살짝 발라 마무리 한다. <사진5>



개당 판매가 2,500원
개당 재료원가 566원
원가 비율 23%

안스베이커리



인천광역시 부평구 부평1동에 위치한 안스베이커리 (대표 안복현)는 지난 96년에 오픈해 지금까지 지역 주민들에게 꾸준한 사랑을 받고 있다. 롯데백화점이 바로 옆에 있어 유동인구가 많을 뿐 아니라 동아·대림아파트 등 약 3500세대에 이르는 고층고객이 매출의 80%가량을 차지하고 있다. 고객카드를 비롯, 다양한 마케팅을 펼쳐 주부들이 고객의 대다수를 이루고 있다. 공장 20평에 공장 6평으로 모두 6명이 근무하고 있다. 또한 창고를 인근에 따로 두고 있어 신선한 재료관리에 주력하고 있다. 야채 페이스트리는 처음에 생지 채고 처리수준에서 만들어졌으나 고객들에게 맛을 인정받아 지금은 하루 10여 개 이상 꾸준히 판매되고 있다.



공장장 / 황은석
매장 20평에 공장 6평으로 모두 6명이 근무하고 있다. 또한 창고를 인근에 따로 두고 있어 신선한 재료관리에 주력하고 있다. 야채 페이스트리는 처음에 생지 채고 처리수준에서 만들어졌으나 고객들에게 맛을 인정받아 지금은 하루 10여 개 이상 꾸준히 판매되고 있다.
<진행 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr>