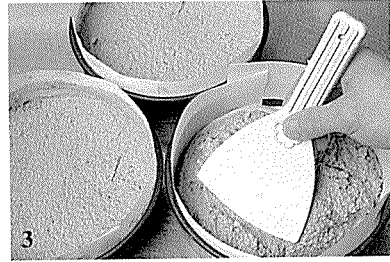
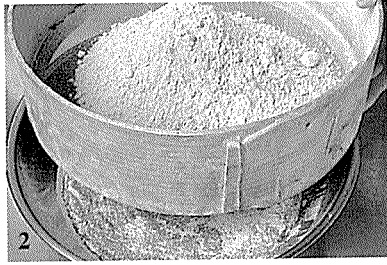


# 크럼 케이크





### 만드는 법

1. 마가린을 가볍게 풀어 준 후 설탕을 넣고 저속 2분→중속 3분→고속 5분간 믹싱한다. 이때 고속 믹싱단계에서 계란을 3~4회 나누어 투입하면서 100% 크림화한다. <사진 1>
2. 박력분, 베이킹 파우더, 베이킹 소다, 코코아 가루를 체에 쳐서 ①에 넣고 가볍게 섞어 준다. <사진 2>
3. 크림을 ②에 섞어 준 다음 우유, 럼주를 넣고 마무리한다.
4. ③을 2호 팬에 60%정도 채운다. <사진 3>
5. ④의 뒷면에 딸기잼을 나선형으로 짜준 후 소보로를 뿌린다. <사진 4, 5>
6. ⑤를 오븐에 넣고 윗불 180°C, 아랫불 160°C로 40~50분간 굽는다.

### 재료 및 배합 (12개분)

	재료	중량(g)	원가
반죽	마가린	700	1,944
	설탕	1,150	951
	계란	1,320(24개)	1,760
	박력분	700	331
	베이킹 파우더	25	38
	베이킹 소다	20	30
	코코아 가루	35	53
	계피 가루	20	30
	크림	2,100	
	우유	600	660
토핑물	딸기잼	약간량	
	소보로 가루	약간량	
합계		6,770	6,704

- 개당판매가(베이커스데이) : 3,500원
- 개당 재료원가 : 약 559원
- 원가비율 : 16%

### 제품 특성

1. 스펀지 케이크의 자투리인 크림을 이용한 제품으로 원가부담을 줄이고 부가가치를 높인 제품이다(크림을 비닐에 담아 냉장고에 보관하면 1주일 정도 사용할 수 있다).
2. 계피와 코코아 가루가 어우러져 향이 좋고 식감이 부드러우며 달지 않아 간식용으로 잘 어울리는 제품이다.

### 제조시 주의사항

1. 전체 공정이 크림법이어서 실패율이 적고 누구나 쉽게 만들 수 있다. 단 제품을 구울 때 7분 동안만 윗불 온도 180°C에서 구운 후 나머지 시간은 윗불 온도를 140°C로 낮춰 구워야 한다.

## 베이커스 데이



윤동희 / 공장장



베이커스 데이(대표 이현용)는 지난해 3월 12일 서울 강서구 외발산동 수협 직판시장의 개장과 동시에 문을 열었다. 이 매장은 마트에 입점한 인스��어 베이커리의 특성상 양과자류의 판매는 저조한 대신 일반 빵류 및 선물용 케이크의 매출이 높다. 크림 케이크는 이런 소비자의 기호에 맞춰 개업과 동시에 시판된 제품으로 하루 평균 18개 정도 판매돼 이 업소의 대표적인 인기상품으로 자리잡았다. 특히 크림을 활용해 원가를 절감할 수 있고 향과 식감이 좋아 어디서든 소비자들에게 쉽게 어필 할 수 있을 것으로 보인다.

<글·진행/ 손인수>