

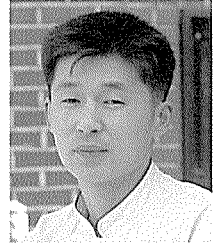
# 호박 페이스트리



# 에비드볼레



서울 관악구 봉천 8동 숙고개 시장 4거리에 위치한 에비드볼레(대표 정성호)는 작년 99년 11월, 총 23평(매장 8평) 규모로 오픈했다. 2호선 봉천역과 걸어서 3분 거리로 주변에 영락고등학교와 신림동으로 통하는 길과 연결되어 있다. 고객 중에 맞벌이 부부와 젊은 직장여성이 많아 아침식사대용 제품이 인기가 높다. 버스정류장이 바로 앞에 위치, 퇴근시간대까지 꾸준한 판매량을 올리고 있다. 특히, 좌석 버스 종점과도 인접해 유동인구에 의한 판매량도 계속 증가하는 추세다. 호박 페이스트리 제품은 2종류로 나뉘어 있어 소비자들이 가격대에 맞춰 선택할 수 있다는 장점이 있다. 주변상가에 비해 밝고 깔끔한 인테리어로 매장 이미지를 높이는 한편, 신선한 제품 공급을 첫 번째 경영원칙으로 하는 등 직원모두가 의욕과 활기로 가득 차 있다.



채석만 / 공장장

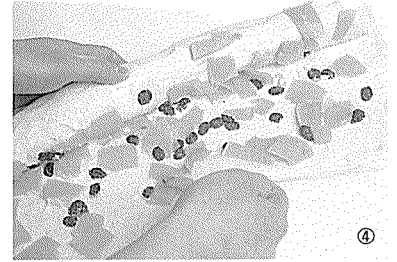
〈진행 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr〉

## 재료 및 배합 (7개분)

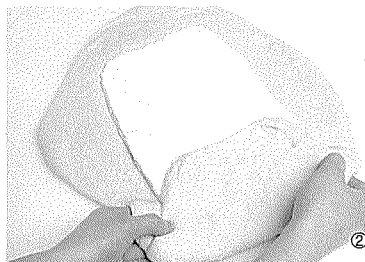
|    | 재료          | 중량(g)    | 원가(원) |
|----|-------------|----------|-------|
| 반죽 | 강력분         | 750      | 390   |
|    | 중력분         | 1,000    | 485   |
|    | 설탕          | 367      | 92    |
|    | 소금          | 30       | 23    |
|    | 이스트         | 80       | 160   |
|    | 전란          | 600(10개) | 670   |
|    | 황란          | 180(10개) | 200   |
|    | 롤인용마가린      | 450      | 1350  |
|    | 호박          | 1,000    | 2500  |
|    | 건포도         | 200      | 800   |
|    | 전분          | 100      | 57    |
|    | 우유          | 1,000    | 1300  |
|    | 럼주, 술, 바닐라향 | 약간       | -     |
|    | 물           | 550      | -     |
| 합계 |             |          | 8,027 |



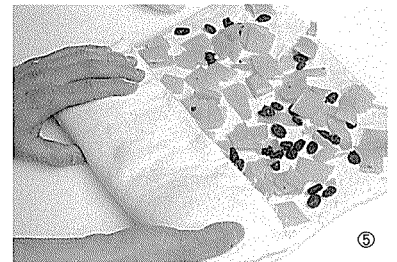
①



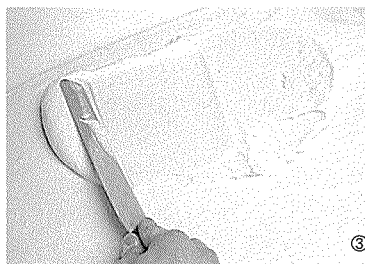
④



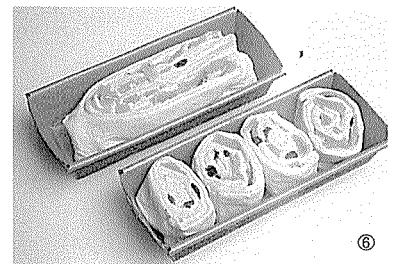
②



⑤



③



⑥

### 제품특성

1. 페이스트리 특유의 부드러움에 설탕을 많이 넣지 않아 담백한 맛이 독특하다. 호박의 은은한 단맛이 미감을 더해준다.
2. 식사대용으로 영양과 맛을 두루 갖추었으며 실온 보관이 가능해 바쁜 직장인들에게 인기가 높다.

### 제조시 주의사항

클린업 단계에서 믹싱을 끝내야 제품의 탄력이 없어지지 않는다. 페이스트리 고유의 결을 살리기 위해서는 발효시 온도를 25°C~30°C 사이에서 유지해야 한다.

- 개당 판매가(에비드 볼레)  
3,000원(큰 것), 600원(작은 것)
- 개당 재료원가 : 1,147원(큰 것)
- 원가 비율 : 38.2%

### 만드는 법

1. 건포도와 잘게 썬 호박을 설탕물에 데친 후 럼주를 뿌려 12시간 놓아둔다. <사진1>
2. 전재료를 넣고 저속 2분, 중속 3분 한 후 냉장휴지한다.
3. 반죽을 밀어 펴고 롤인용 마가린을 넣고 썬다. <사진2>
4. 밀어퍼기 3절 3회(1회마다 30분 냉장휴지)한 후 커스타드크림을 스패들러로 골고루 퍼준다. <사진3>
5. ④에 전처리한 호박과 건포도를 뿌려준다.
6. 성형1 : ⑤를 길게 말아준다. <사진4>  
성형2 : ⑤를 옆으로 접어준다. 제품 크기는 원하는 만큼 적당한 크기로 자른다. <사진5>
7. 성형한 후 발효시킨다(발효시간 40분). <사진6>
8. 윗불 180°C, 아랫불 160°C에서 구운 후 애플리코트 혼당을 발라준다.