

잡곡 파네토네

옥수수 파네토네

## 잡곡 · 옥수수 파네토네

### 제품특징

이탈리아 밀라노의 대표적 빵인 파네토네를 케이크 반죽으로 대체해 응용한 제품이다. 크래프트콘 믹스와 옥수수 가루를 넣어 구수한 맛을 지니면서도 빵보다 부드러운 것이 특징이다.

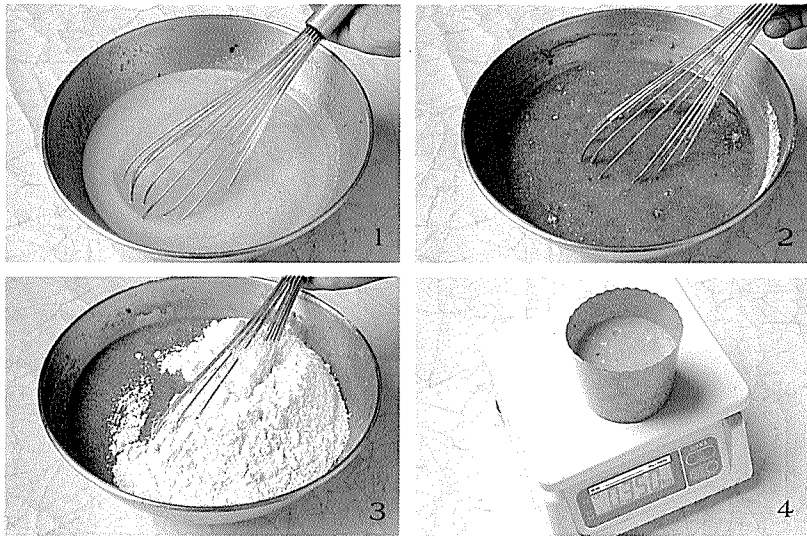
### 판매 포인트

학생이 주고객층인 원탑베이커리에서는 2,500원에 판매하고 있지만, 타 지역에서는 3,000원 정도에 판매해도 좋을 듯 싶다. 또한 한번 만들어 놓으면 3~4일간 판매할 수 있다.

### 제조사 주의사항

1. 잡곡 파네토네의 경우 크래프트콘 믹스가 수분에 불려지도록 믹싱 전에 미리 넣는다.
2. 옥수수 파네토네는 옥수수 가루가 잘 뭉치는 성질이 있으므로 반죽시 옥수수 가루에 물을 조금씩 넣어가며 뭉치지 않도록 믹싱해야 한다.
3. 반죽 마무리에서는 손으로 골고루 섞어줘야 거품을 줄일 수 있다.

# 잡곡 파네토네



## 재료 중량(g) (5개 분량)

식용유 510, 설탕 417, 계란 7개, 중력분 450, 크라프트콘 믹스 170, 베이킹파우더 20, 소다 10, 럼주 20cc, 우박설탕 적당량

## 만드는 법

1. 식용유, 설탕, 계란을 믹싱볼에 넣고 살짝 섞는다. <사진 1>
2. ①에 크라프트콘 믹스를 넣고 저속 3분, 중속 2분간 믹싱한다. <사진 2>
3. 체로 친 중력분, 베이킹파우더, 소다를 넣어 완전히 섞는다. <사진 3>
4. 럼주를 넣고 손으로 골고루 섞는다.
5. ④를 파네토네 종이틀에 350g씩 팬닝한다. <사진 4>
6. 우박설탕을 뿌려서 윗불, 밑불 180°C에서 20분 정도 굽다가 밑불을 170°C로 낮춰 30분간 굽는다.

# 옥수수 파네토네

## 재료 중량(g) (12개 분량)

설탕 1,350, 소금 20, 계란 38개, 물 225, 식용유 250, 중력분 750, 옥수수가루 600, 베이킹파우더 40, 럼주 20cc, 우박설탕·아몬드 슬라이스 적당량

## 만드는 법

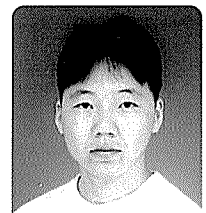
1. 풀어 놓은 계란에 설탕, 소금을 넣고 뜨거운 물에 50°C 정도로(설탕이 녹을 정도) 중탕한다.
2. 식용유, 물을 ①에 넣고 살짝 섞는다.
3. 체친 중력분, 옥수수 가루, 베이킹파우더를 믹싱볼에 넣고 ②를 2~3회 나누어 넣으며 저속 2분, 중속 1분 정도로 가볍게 섞는다.
4. 럼주를 넣어 마무리한다.
5. 300g씩 파네토네 종이틀에 팬닝한다.
6. 아몬드 슬라이스와 우박설탕을 토핑한다.
7. 180°C에서 20분간 구운 후 170°C로 낮춰 30분간 굽는다.

- ▶ 개당 판매가(원탑베이커리) : 2,500원
- ▶ 개당 재료원가 : 잡곡 파네토네 1,077원  
옥수수 파네토네 507원
- ▶ 재료 원가 비율 : 잡곡 파네토네 43%  
옥수수 파네토네 20.3%

## 원탑베이커리



전북 익산시 원광대학교 내에 위치한 원탑베이커리는 원광대학교 학생과 교직원은 물론, 원광대학교 부속병원을 찾는 방문객과 인근 주민들에게도 인기 만점인 점포이다. 47평의 넓은 본매장과 2층의 케이크 카페에서 10명의 직원들이 날마다 구워내는 신선한 제품들을 판매, 저녁 5시면 남은 제품이 없을 정도라고 한다. 원탑베이커리는 수시로 바뀌는 학생들의 입맛과 병원방문객을 위한 선물용제품 모두를 충족시키기 위해서 부지런히 신제품을 개발하여 선보이고 있다. 파네토네는 선보인지 한달 남짓한 제품이지만 하루 13개 이상 꾸준히 판매되고 있다.



2023  
김종엽

<진행 / 허미경 jpyong@mbakery.co.kr>