

고구마 카스텔라



제품 특성

최근 국산 농산물을 이용한 건강빵이 늘어나고 있는 추세 속에 고구마의 씹히는 느낌을 그대로 살린 한국형 카스텔라가 나왔다. 다른 카스텔라와 달리 고구마의 맛과 향을 그대로 유지하기 위해 버터, 잼 등을 샌드하지 않고 판매하고 있다.

이 제품은 고구마와 부드러운 카스텔라의 담백한 맛의 조화로 남녀 노소 불문하고 다양한 고객층에게 좋은 호응을 얻고 있다.

제조시 주의사항

고구마를 데칠 때 끓는 물에 고구마를 넣자마자 불을 끄고 바로 꺼내어 고구마가 익지 않도록 해야 고구마의 맛과 향이 보존된다. 여름철에는 흰자를 미리 차갑게 보관한 후에 만들어야 힘이 있고 단단한 머랭을 만들 수 있다. 또한 반죽을 너무 치대면 끈기가 생겨 부드러운 카스텔라를 얻을 수 없으므로 주의해야 한다.



만드는 법

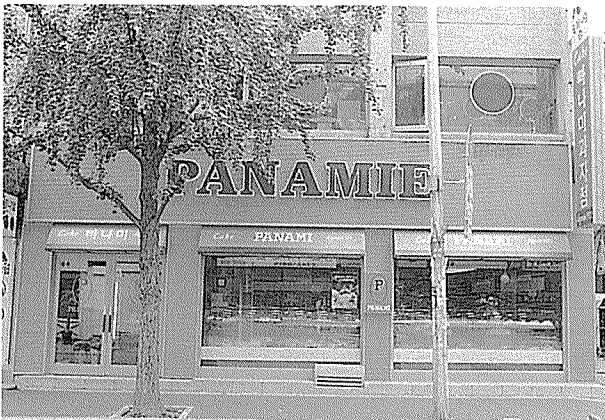
1. 채 썰어둔 고구마를 끓인 물에 넣어 살짝 데친 후 찬물에 헹군다. <사진 1>
2. 흰자에 설탕a를 조금씩 넣으면서 머랭을 만든다.
3. 설탕b, 버터에 노른자를 넣으면서 설탕이 녹을 때까지 저속 믹싱한다.
4. ③에 만들어 놓은 ②의 머랭을 %정도 넣고 고루 섞는다. <사진 2>
5. ④에 중력분, 분유, 베이킹 파우더를 넣고 섞다가 가루가 약간 남아있을 때 식용유를 넣고 섞어준다. <사진 3>
6. ⑤에 나머지 머랭을 넣고 섞는다. <사진 4>
7. 고구마와 호두를 넣고 가볍게 섞어준다. <사진 5>
8. 3호 사이즈 철판 5개에 나누어 팬닝한다. <사진 6>
9. 윗불 170℃, 아랫불 150℃에서 30분간 구운 후 2등분한다.

재료 및 배합 (3호 사이즈 5개분→10개 판매)

	재료	중량(g)	원가(원)
반죽	설탕a	320	480
	흰자	20개	725
	노른자	20개	725
	설탕b	500	750
	버터	540	173
	중력분	820	1878
	분유	80	45.3
	베이킹 파우더	10	15.7
	식용유	90	82.8
총전물	고구마	1,000	2,700
	호두	100	900
합계			8,475

- 개당 판매가(빠나미 성대점) : 2,500원 (3호 사이즈의 ½)
- 개당 재료 원가 : 847.5원
- 원가비율 : 33.9%

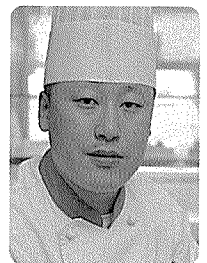
빠나미 성대점



서울 종로구 명륜동에 위치한 빠나미 성대점(대표 오흥주)은 올 2월 오픈, 성균관대 학생들과 인근 지역 주민에게 다양한 제품을 판매하고 있다.

오렌지빛 조명으로 식욕을 자극하는 30평의 매장에는 10명 이상의 고객이 빵과 음료를 즐길 수 있는 공간도 마련돼 있다. 또한 28평의 공장에서 6명의 기술인들이 매일 400여가지 종류의 제품을 여러 번 소량 생산해 신선하고 다양한 제품을 공급하고 있다.

고구마 카스텔라는 당근 카스텔라, 호박 카스텔라 등과 함께 우리 농산물을 이용한 상품 중 한가지로 꾸준한 판매를 보이고 있다.



최광오 공장장

<진행 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr>