



후르츠 오자민트

제품 특성

커스타드 크림을 넣어 구운 시트의 쫄득한 식감과 아몬드 고소한 맛을 느낄 수 있다. 과일, 너트류를 토핑물로 사용, 다양한 색상을 연출해 보기에도 좋을 뿐 아니라 영양가도 높은 제품이다. 토핑물을 올리기 전 상태로 냉동실에 밀봉해 두면 오랫동안 보관이 가능하며 유지가 많이 들어간 코팅용 크림을 사용해 보존 기간이 비교적 길다. 조각 케이크로도 응용할 수 있으며 취향에 따라 다양한 토핑물을 올려 장식해도 좋다.

제조시 주의사항

1. 반죽을 구운 후 철판을 뒤집어서 식혀야 윗면이 평평해져 재단할 때 윗면을 잘라낼 필요가 없어진다.
2. 코팅용 크림은 냉장고에서 하루 동안 숙성 시켜야 거품이 잘 올라오며 코팅전 믹싱할 때는 50% 이상 거품을 올려서는 안 된다.
믹싱이 오버되면 크림이 분리돼 매끄럽게 코팅이 되지 않으므로 주의하고, 거품을 올린 후에 바로 시트 위에 코팅을 해준다.

에센브르과자점

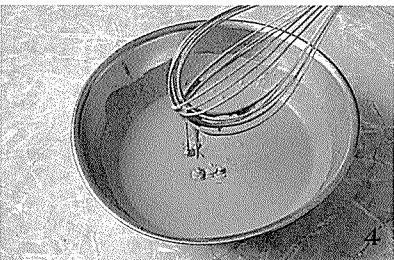
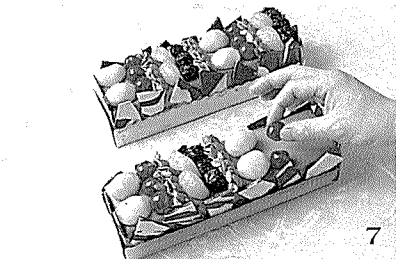
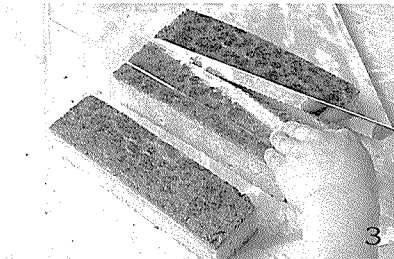
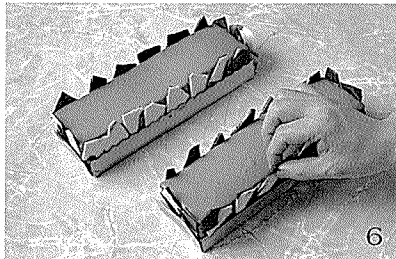
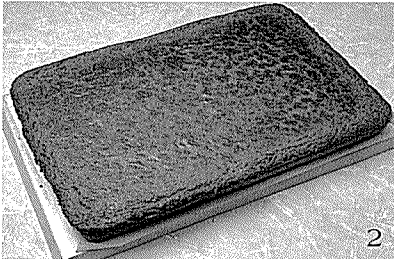
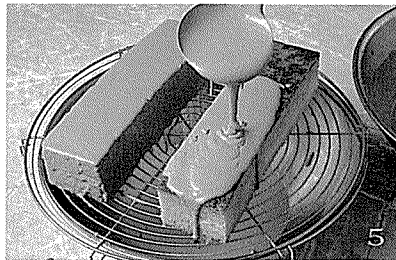
서울 광진구 자양동 우성아파트 사거리에 위치한 에센브르과자점(대표 신동균)은 1990년 7월에 오픈했다. 공장과 매장을 합쳐 25평 규모인 이 제과점은 주택가와 아파트 단지에 근접해 있어 유동인구보다 고정고객을 많이 확보하고 있다. 원목과 흰색 천장의 깔끔한 분위기에 다양한 조형 설치로 밝은 이미지를 자아내고 있는 에센브르과자점은 전 품목의 제품이 골고루 판매되며 특히 케이크, 롤케이크, 파운드 등 선물용 제품의 매출이 높은 편이다. 현재 5



안갑수 / 공장장

명의 공장직원이 250여 품목에 이르는 제품을 생산하고 있으며 꾸준히 신제품을 연구해 선보이는 등 고객들의 다양한 취향에 부합하고자 힘쓰고 있다. 후르츠 오자민트는 젊은 층에게 선물용으로 인기가 높은 제품이며, 토폵으로 올려진 과일과 너트류는 영양가가 높고 보기에도 좋아 고객의 눈길을 끌기에 적합하다.

<진행 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr>



재료 및 배합 (10개분)

	재료	중량(g)	원가(원)
반죽	버터	1,350	3,452
	설탕	1,050	698
	계란	900	1,096
	노른자	187개	450
	아몬드 분말	900	5,940
	베이킹 파우더	30	48
	강력분	450	212
코팅용 크림	생크림	750	1,875
	다크 초콜릿	165	891
	림주	20	160
	트리플색	20	420
	마가린	525	1,458
커스타드 크림	크리미비트 (커스타드 크림믹스)	230	1,035
	우유	750	750
토폵물	체리, 꿀, 밤, 대추, 통아몬드, 호박씨	적당량	약 5,000
합계			23,485

만드는 법

1. 생크림을 80°C로 끓인 후 다진 다크 초콜릿, 마가린 순으로 넣어 섞고 식으면 림주, 트리플색을 넣어 하루 정도 냉장고에서 보관한다. <사진 1>
2. 버터와 설탕을 섞은 후 계란과 노른자를 나누어 넣으면서 분리되지 않도록 풀어준다.
3. 아몬드 분말을 오븐에 넣어 노릇할 때까지 구운 후 베이킹 파우더, 강력분과 두 번 체쳐 ②에 넣고 섞는다.
4. 철판에 반죽 1/2을 팬닝한 후 '커스타드 크림'을 만들어 그 위에 올리고 다시 나머지 반죽 1/2을 넣어 150°C에서 1시간 굽는다.
5. 철판 한 개를 더 깔아 다시 1시간 구운 후 오븐에서 꺼내 뒤집어서 완전히 식히고 6.5cm×24cm로 재단한다. <사진 2, 3>
6. 냉장고에서 숙성시킨 '코팅용 크림'을 50% 익성한 후 재단한 ⑤ 위에 부어 코팅한다. <사진 4, 5>
7. ⑥을 냉동실에서 굳힌 후 장식용 초콜릿을 옆면에 붙이고, 과일, 너트류 등 토폵물을 올리고 풍당을 바른다. <사진 6, 7>

■ 개당 판매가

(에센브르과자점) : 8,000원

■ 개당 재료원가 : 2,349 원

■ 원가비율 : 29 %