

크레이존 부추빵

제품 특성

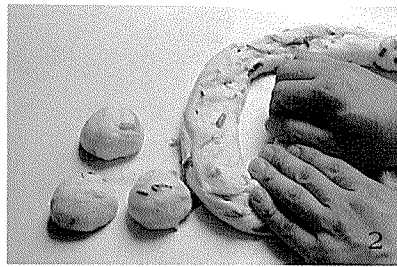
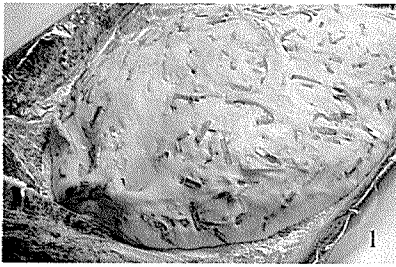
크레이존 부추빵은 일반 점포에서 판매하는 크레이존 빵에 값싸고 구하기 쉬운 부추를 응용한 제품이다. 양파, 부추, 옥수수 콘 등이 들어가 영양이 풍부하고 야채의 씹히는 맛이 느껴진다. 부추 특유의 독특한 향과 익은 양파의 달콤한 맛, 버터의 고소한 맛이 한데 어우러져 부드러운 식감을 준다. 우유를 곁들이면 영양만점인 간식으로 중장년층에게 인기가 많다.

제조시 주의사항

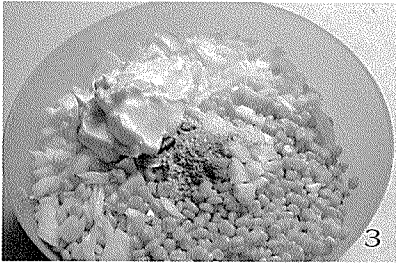
1. 반죽이 질어지는 현상을 방지하기 위해 깨끗이 씻은 부추를 체에 걸러서 물기를 뺀 후 사용한다.
2. 2차 발효 시간은 25분 정도로 짧게 한다.

부추 보관법

부추를 구매한 후 그대로 두면 시들어 신선도가 떨어진다. 그러나 부추를 씻어 물기를 뺀 후 봉지에 넣어 냉장실에 보관하면 장기간 보존이 가능하다.



● 개당 판매가
(김성수 베이커리) : 600원
● 개당 재료원가 : 139원
● 원가 비율 : 23 %



만드는 법

1. 버터와 부추를 제외한 전 재료를 넣고 믹싱한다.
2. 클린업 단계에서 버터를 넣어 믹싱한 후 마무리 단계에서 부추를 넣고 반죽을 완성시킨다.
3. ②를 40분간 1차 발효한다. <사진 1>
4. ③을 45g씩 분할한 후 15분간 벤치타임을 준다. <사진 2>
5. 충전물의 전 재료를 골고루 섞는다. <사진 3>
6. ④의 반죽에 '충전물'을 30g씩 넣어 성형한다. <사진 4>
7. ⑥을 25분간 2차 발효한 후 위에 '토픽물'을 짜준다. <사진 5>
8. 윗불 170°C, 밑불 150°C에서 25분간 굽는다.
*컨벡션 오븐은 윗불, 밑불 150°C에서 굽는다.

재료 및 배합 (42개분)

	재료	중량(g)	원가(원)
반죽	강력분	900	1,665
	중력분	100	229
	버터	150	48
	설탕	120	180
	개량제	10	56
	소금	15	-
	이스트	40	18
	계란	6개	435
	우유	300	300
	분유	30	17
	부추	200	750
토픽물	버터	450	158
	설탕	150	225
	연유	75	360
	식용유	15	-
	옥수수가루	150	135
충전물	양파(다진것)	4개	400
	옥수수	1통	600
	소금	10	-
	후추	5	-
	다시다	10	-
	마요네즈	100~150	270
합계			5,846

토픽물

만드는 법

1. 버터와 설탕을 비터로 믹싱한다.
2. ①에 연유와 식용유, 옥수수가루를 순서대로 넣어 잘 섞는다.



강원도 강릉시 주문진을 주문 9리에 위치한 김성수베이커리(대표 김성수)는 지난 87년에 오픈해 5년전 지금의 위치로 이전했다. 주문진 시내 인구는 2만 2천명으로 인구수는 적은 편이나 주문진을 찾는 유입 인구(이동인구)가 많아 93년 이후 꾸준히 매출액을 유지하고 있다. 매장 30평, 공장 15평의 규모로 생산직원 4명이 매일 새로운 제품을 만들기 위해 땀을 흘린다. 거주인구의 연령대가 높은 지방의 특성상 케이크 판매량이 높은 편이며, 하루 150명 정도의 손님이 찾아 인근 점포에 비해 객단가가 높다. 작년부터 출시한 크레이존 부추빵은 하루 30여개 정도가 판매되고 있으며 지역주민에게 좋은 반응을 얻고 있다. 특히 주부들이 즐겨 찾는 제품이다.



황충석 / 생산과장

<진행 / 임희정 lim@mbakery.co.kr>