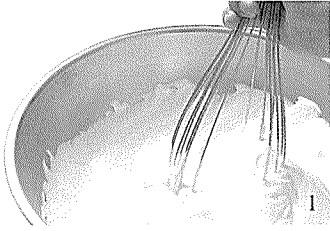


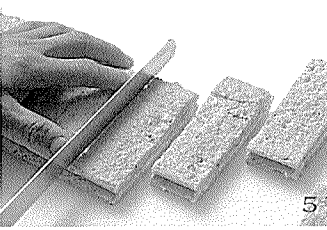
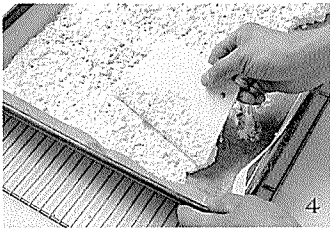
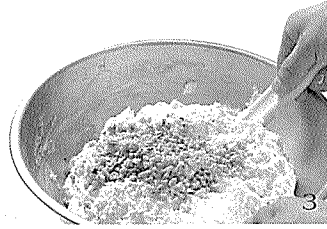
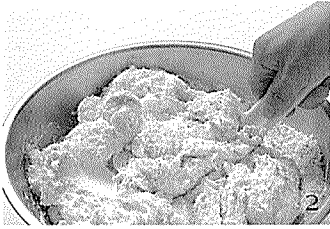
# 호두롤





### 재료 중량(g) - 철판 4장분(8개 분량)

흰자 1,000, 설탕 800, 물엿 50, 케이크 크림 600, 전분 200, 호두 분태 100



### 만드는 법

1. 흰자, 설탕, 물엿을 믹싱해 90% 정도로 머랭을 올린다. <사진 1>
2. 케이크 크림과 전분을 체친 후 ①에 넣고 충분히 섞어준다. <사진 2>
3. 충분히 섞이면 구운 호두 분태를 넣어 가볍게 섞은 후 실리콘 페이퍼를 깔 철판에 680g씩 팬닝한다. <사진 3, 4>
4. 윗불 200°C, 밑불 160°C에서 15분동안 구워낸다.
5. ④에 스패툴라로 버터크림을 얇게 바르고 3단으로 접은 후 4cm 정도 폭으로 잘라준다. <사진 5>

### 제품특성

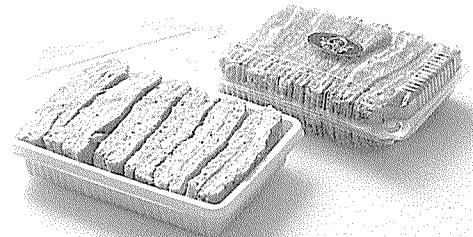
부드러운 시트 속에 호두의 씹히는 맛과 고소한 향이 특징인 제품이다. 호두의 사용량이 많은 편은 아니지만 케이크 크림과 함께 어우러져 호두의 식감과 풍미를 충분히 느낄 수 있다.

### 제조시 주의사항

- 케이크 크림은 카스텔라 등의 가벼운 시트를 사용해서 최대한 시트를 부드럽게 만들도록 한다.
- 시트 자체가 부드러워 버터크림을 너무 많이 넣으면 지저분해 보이므로 적당히 샌드하도록 한다.

### 판매 방법

샌드위치 포장이나 도시락용으로 쓰이는 포장용기에 6개씩 넣어 판매하고 있다. 따로 커팅할 필요 없이 구입해서 바로 쉽게 먹을 수 있어 고객들의 반응이 좋다.



## 포항 휘트니과자점



### 생산 책임자 / 이태형



포항 북구에 위치한 휘트니과자점(대표 조성환)은 1995년 오픈한 이래 인근 지역 5,000 세대의 아파트 주민을 비롯해 포항 전역에 폭넓은 고객층을 확보하고 있는 점포이다. 매장과 공장을 합해 총 50여평의 규모인 이 점포는 매일 150~200가지의 다양하고 신선한 제품을 공급하기 위해 9명의 생산직원과 5명의 판매직원들이 분주하게 움직이고 있다. '호두롤'은 부드럽고 고소한 맛이 인기가 있어 계절에 관계없이 꾸준한 판매를 보이는 제품으로 6조각으로 구성된 1상자가 3,000원에 판매되고 있다. <진행 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr>