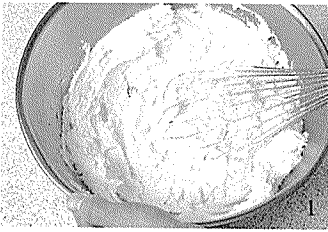


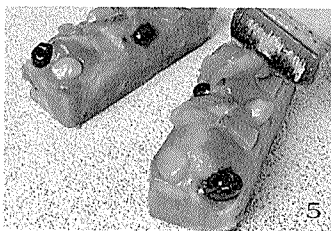
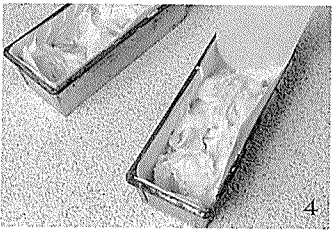
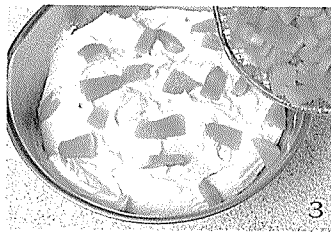
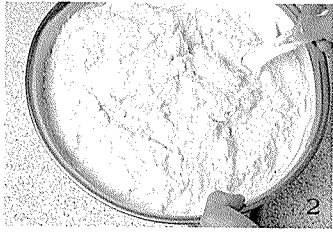
호박파운드 케이크





호박파운드 케이크 (9개 분) - 재료 및 중량(g)

버터 700, 설탕 650, 계란 18개, 호박(당조림 한 것) 1,000,
박력분 150, 강력분 650, 베이킹파우더 15, 대추(당조림 한 것) 적당량, 생밤 적당량



만드는 법

1. 버터를 부드럽게 중탕으로 풀어준 후 설탕을 넣고 섞는다. <사진 1>
2. ①에 계란을 서너번에 나누어 넣고 믹싱한 후 체친 강력분, 박력분, 베이킹파우더를 넣고 섞는다. <사진 2>
3. 당조림한 호박을 ②에 넣고 섞는다. <사진 3>
4. ③을 길이 21cm 파운드 틀에 430g씩 분할한다. <사진 4>
5. ④를 윗불 210°C 오븐에서 10분간 구운 후 꺼내 대추, 밤을 올린 다음 윗불을 끄고 밑불 160-170°C에서 20분간 굽는다.
6. ⑤에 에프리카트 혼당을 발라준다. <사진 5>

호박 당조림하는 법

물 1,000g과 설탕 500g을 끓인 후 껍질을 제거해 잘게 썰어 둔 호박 1,000g을 넣어서 하루동안 재어둔다.

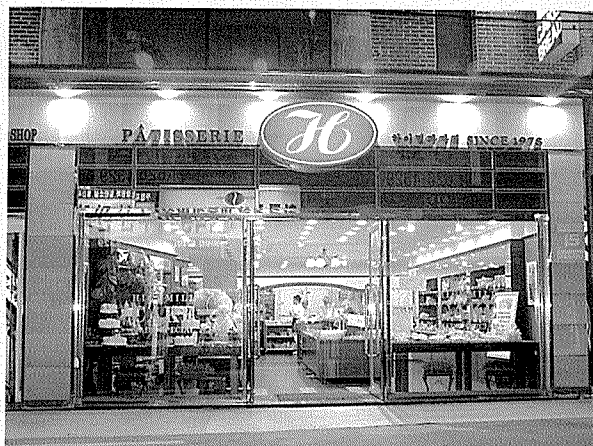
제품 특징 ※개당 판매가 : 3,500원

1. 영양이 풍부한 호박을 이용해 만든 제품으로 건강 가능성이 강조되는 최근의 제품 흐름과 소비자들의 구매 경향을 모두 만족시킬 수 있는 제품이다.
2. 분말 형태가 아닌 호박 덩어리가 씹히는 맛이 독특한 식감을 전해준다.
주재료인 호박의 식감은 고객들에게 재료의 신선도를 전해 줘 제품의 맛을 배가시킨다.

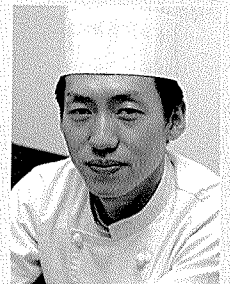
제조시 주의사항

1. 구울 때 호박에서 많은 수분이 나오므로 수분을 제거해야 한다.
특히, 호박을 당조림해 전처리하기 전에 체에 걸러 수분을 충분히 제거해 주는 것이 중요하다.
2. 오븐에 넣어 구울 때 210°C에서 먼저 굽는다. 제품의 윗부분이 어느 정도 구워지면 대추와 밤을 올리고 윗불을 완전히 끈 후 밑불 온도를 160~170°C로 맞춘다.

하이밀제과점



생산 과장 김충수



부산광역시 남구 대현 5동에 위치한 하이밀제과점은 인근에 고등학교와 예술대, 초등학교 등이 밀집해 있어 학생들 고객이 상당한 비중을 차지한다. 또한 남구청을 비롯해 오피스 상권이 위치해 있어 다양한 고객층을 형성하고 있다. 1978년에 처음 오픈한 하이밀제과점은 지난해 11월 재오픈하는 등 현재까지 3번의 리뉴얼을 거쳐 지금의 점포 모습을 유지하고 있다. 홍차 쇼콜라 케이크, 블루베리 치즈 케이크, 로즈무스 등 딸기를 이용한 무스 15종류를 비롯해 롤케이크 7종류, 초콜릿 종류의 제품을 생산하고 있으며 최근 건강 샌드위치와 천연 호모빵을 제작해 고객들에게 좋은 반응을 얻고 있다. 호박파운드케이크는 건강지향 제품이라는 점과 호박 특유의 식감이 고스란히 담겨 있어 하이밀제과점의 인기상품으로 자리잡은 제품이다.

<진행 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr>