

지회지부 추천 인기제품

마산시지부가 추천합니다!

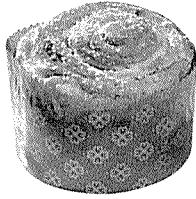
치즈 호두 빵

치즈호두빵은 마산 지역 고객들에게 아직 낯선 소재인 크림치즈를 부담 없이 친숙하게 만들기 위해 개발된 제품이다. 크림치즈와 호두, 초코칩 등 고급 소재를 사용해 개당 3,000원으로 가격을 다소 높게 책정할 수밖에 없지만, 입안에서 고소하게 감기는 크림치즈 특유의 맛에 반한 고객들이 점점 늘어나 인기 상승가도를 달리고 있다.

〈진행 · 김미선 / 사진 · 안성철, 박경배〉



치즈 호두 빵



생산부장 / 김기영

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 700, 박력분 300, 베이킹 파우더 10, 생이스트 40, 설탕 150, 소금 10, 계란 200, 우유 200, 물 275, 버터 150, 코코아 파우더 20

치즈 필링 / 재료 중량(g)

크림 치즈 600, 설탕 270, 레몬즙·레몬피 각 1/2개 분량
전 재료를 한데 넣고 섞는다.

토피ング / 재료 중량(g) 초코칩 200, 호두 100

만드는 법

1. 버터를 제외한 '반죽' 전 재료를 한데 넣고 저속 3분, 중속 5~6분으로 믹싱한다.
2. ①에 버터를 투입한 후 저속 2분, 중속 5분으로 믹싱한다(반죽 온도 28℃).
3. 60분간 1차 발효한 후 편치해 가스를 빼고 20분간 벤치타임을 준다.
4. ③을 밀어 펴 위에 '치즈 필링'을 펴 바른 후 호두와 초코칩을 골고루 뿌려준다.
5. ④를 힘주어 돌돌 말아 250g씩 분할해 팬닝한 후 40분간 2차 발효한다.
6. 컨벡션 오븐 170℃에서 20~25분간 굽는다.

● 제품 Point ●

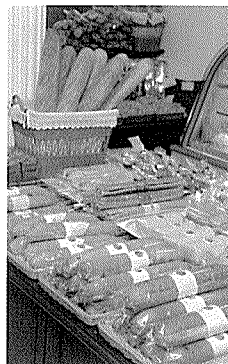
- ① 빵 반죽에 베이킹 파우더를 사용했다. 베이킹 파우더는 코코아 가공 과정에서 첨가되는 발효 억제 성분의 기능을 완화해주어 초콜릿을 이용한 빵류의 반죽이 충분히 부풀게 하는 역할을 해준다.
- ② 넓게 편 반죽 위에 크림치즈를 토포에 돌돌 만 성형법으로 자칫 느끼할 수 있는 크림치즈의 맛을 경감시키고 고소한 맛을 반죽 사이사이에 침투시켰다.

마산역 부근에 위치한 포네스과자점



첫째, 포네스과자점은 경영주와 직원들의 융화가 돋보이는 점포다. 최동만 제과기능장은 직원들에게 평소에는 만형처럼 든든하고 허물없는 존재지만, 위생·공정 엄수·재료 사용 등 공장 내에서는 엄격하기 그지없는 호랑이 선생님이다. 업무 분업화가 확실히 이뤄진 김기영 생산부장 이하 직원들 또한 각자 맡은 일에 언제나 최선을 다하는 든직한 기술인들이다.

둘째, 포네스과자점은 반짝반짝 창의력이 돋보이는 점포다. 신소재 사용에 있어서도 한발 앞서가기 위해 노력한다. 민들레, 단감 등의 소재를 가장 먼저 제품에 접목한 곳도 바로 포네스과자점. 점포 차별화를 위해 끊임없이 생각하고 이를 실천한다는 최동만 사장은 “지방 중소도시 점포를 차별화하기 위해서는 새로운 유행을 좇기보다 건강 신소재 등의 접목으로 기존 제품의 고급화를 이뤄내는 것이 선행돼야 한다”고 자신만의 노하우를 밝힌다.



셋째, 포네스과자점은 정성스러운 포장 이 돋보이는 점포다. 선물류 제품의 매출이 호조를 보이고 있는 것도 이곳 안주인이 직접 솜씨를 낸 포장의 영향이 지대하다고. '세련된 기술보다 정성을 나타내는 것에서 시작한다'는 포장 정신에 입각, 마들렌·구움과자 등은 고객의 눈길이 한번 더 머무르는 제품으로 재탄생 된다.

