

지회지부 추천 인기제품

치즈 스틱 페이스트리

옷차림도 가벼워지고 발걸음도 가벼워지는 봄날, 푹푹한 식감으로

차와 함께 즐길 수 있는 페이스트리류가 한창 인기를 얻고 있다. 작업성도 좋고 수시로 구워내기 안성맞춤인

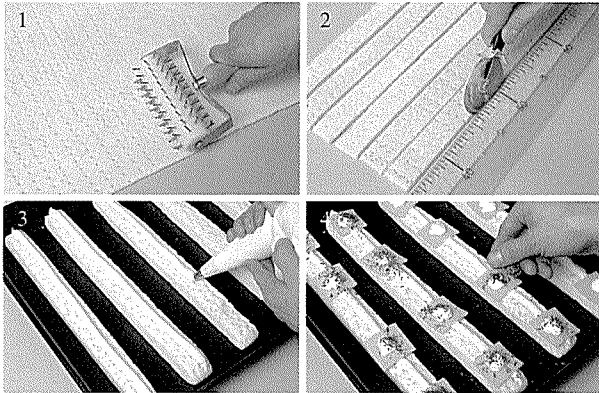
치즈 스틱 페이스트리는 여성 고객들에게 특히 인기 만점인 제품으로 개당 1,500원에 판매된다.

<진행 · 허미경 / 사진 · 여상현, 박경배>

반죽 / 재료 중량(g)

강력분 800, 박력분 200, 설탕 150, 소금 15, 분유 20, 생아스트 50, 계란 8개, 물 170, 롤인용 버터 450

마무리 재료 커스터드 크림, 슬라이스 치즈, 마요네즈, 파슬리 가루



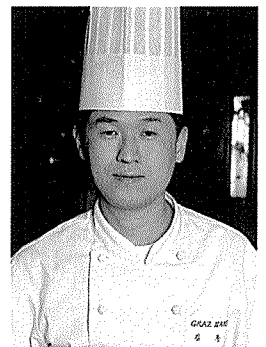
만드는 법

1. 롤인용 버터를 제외한 반죽 전 재료를 믹싱볼에 넣고 저속으로 5분 정도 믹싱한다.
2. 반죽을 밀어편 후 롤인용 버터를 올려 3절 2회 접기해서 냉동고에 1시간 정도 넣어둔다.
3. 반죽을 다시 3절 1회 접기 후 밀어편 피케한다. <사진 1>
4. 가로 90cm, 세로 34cm로 재단한 반죽을 3cm 폭으로 가지런히 커팅한다. <사진 2>
5. 온도 29°C, 습도 80%에서 40분 정도 발효시킨 후 윗면에 커스터드 크림을 한 줄 짜준다. <사진 3>
6. ㉠ 위에 슬라이스 치즈를 4등분해서 올리고 마요네즈를 소량 짜준 후 파슬리 가루를 뿌린다. <사진 4>
7. 185°C에서 13분 정도 구워낸다.

'중부 지회'가 추천하는 그라츠 과자점



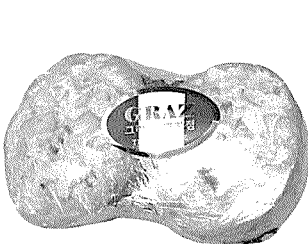
중구 을지로2가의 그라츠 과자점(대표 박동석)은 지하 매장에 위치한 제과점으로서 드물게 고객들의 사랑을 듬뿍 받고 있는 점포다. 2001년 동대문운동장에서 시청까지 이어지는 을지로 지하상가에 입점한 이 점포는 변화한 명동 거리와 많은 기업들 속의 고객을 지하로 끌어당기는 강한 흡인력으로 승승장구하고 있다. 지상으로 올라가면 음식점에 극장, 대기업 등 으리으리한 건물들이 즐비하지만, 실상 을지로 지하상가는 유동 인구만 많다 뿐이지 파리 날리는 점포들이 가득하다. 그럼에도 불구하고 꾸준히 줄지어 들어오는 고객들과 출퇴근 시간이면 미어지는 이 점포의 낯선 풍경은 주변의 부러움을 살 만 하다.



생산 책임자 / 김종순

공장과 매장을 합해 40평 규모로 그리 넓지 않은 공간이지만 훨씬 넓어 보이는 효율적인 배치로 제품 구입을 용이하게 하고, 음료를 만드는 코너, 고객들이 편히 쉴 수 있는 좌석까지 마련했다. 소량씩 자주 생산되는 제품들이 가득한 빵 매대, 각종 케이크마다 '어떤 재료로 만들어진 무슨 맛'이라고 표기된 친절한 이름표들은 올 여름이면 2년째 접어드는 이 점포가 왜 벌써 든든한 고객들의 신뢰를 얻게 됐는지 알 수 있게 해준다.

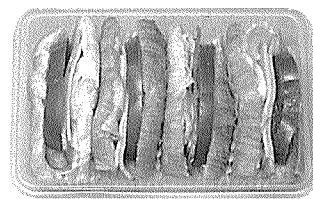
직장인들의 아침을 책임진다! 인기 샌드위치 퍼레이드



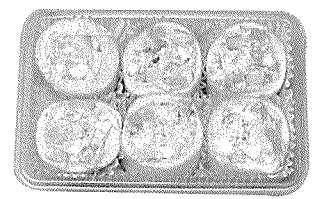
▲ 하드롤 사이에 충전물이 알차게 들어있는 공롱알 샌드위치(2,000원)



▲ 아담한 사이즈가 부담없는 고소한 맛의 마카로니 샌드위치(2,500원)



▲ 도톰한 크루아상 안에 아채, 햄, 치즈가 가득. 인기 No. 1 크루아상 샌드위치(3,500원)



▲ 두명이 먹어도 든든할 정도로 푸짐한 예쁜 모양의 에그말이 샌드위치(4,000원)