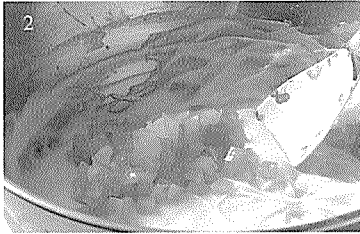
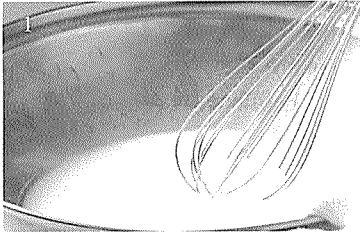


호박(사과) 깨돌이

■ 적정 판매가 개당 800원

전주 나폴레옹제과의 호박(사과) 깨돌이는 기존의 도넛에 호박과 사과 다이스를 이용한 크림을 충전한 것으로 제조하기 쉬운 실용 제품이다. 호박·사과가 씹히는 크림이 도넛과 잘 어울려, 하루에 생산하는 34개 분량 대부분이 판매될 정도로 인기를 끌고 있다.

<취재·박종선 / 사진·안성철>



호박(사과)크림 / 재료 중량(g) - 34개분

우유 1,000, 버터 100, 설탕 250, 전분 50, 박력분 50, 계란 4개,
호박 다이스 200, 사과 다이스 200, 트리플섹 조금(병 뚜껑 2개분 정도)



만드는 법

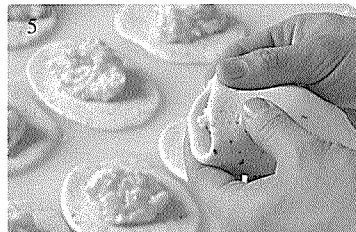
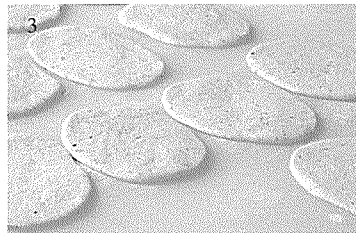
1. 우유와 버터를 끓인다. <사진 1>
 2. ①에 설탕, 전분, 계란 섞어 놓은 것을 넣고 걸쭉할 때까지 끓인다.
 3. ②를 1/2로 나누어 각각 호박 다이스와 사과 다이스를 넣고 트리플섹(병 뚜껑 1개분씩)을 섞는다. <사진 2>
- * 크림은 냉장 보관했다가 필요할 때마다 사용이 가능하다.

반죽 / 재료 중량(g) - 34개분(호박 20개, 사과 14개분)

강력분 1,000, 탈지분유 25, 개량제 10, 설탕 100, 소금 20, 버터 80, 생이스트 40, 우유 550, 계란 2개, 참깨 15, 검정깨 15

만드는 법

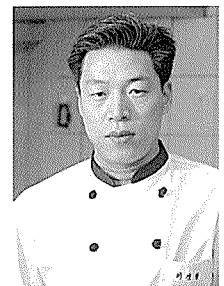
1. 클린업 단계에서 버터, 마지막 단계에서 깨를 넣고 전 재료를 믹싱한다(반죽 온도 28°C).
2. 30분간 1차 발효한 후 55g(호박 다이스용)과 60g(사과 다이스용)으로 분할한다.
3. ②를 타원형(호박 다이스용)으로 밀어펴고, 봉형(사과 다이스용)으로 성형한다. <사진 3, 4>
4. 타원형(호박 다이스용) 반죽 위에 '호박 크림'을 적당량 올리고 반죽 가장자리에 우유물을 칠한 후 붙여 송편 모양으로 성형한다. <사진 5>
5. ④와 '봉형'으로 성형한 반죽을 20분간 2차 발효한 후 190°C의 기름에서 1분 30초 정도 튀긴다.
6. '봉형' 반죽을 식힌 후 반을 슬라이스하고 '사과 크림'을 샌드해 준다. <사진 6>
7. 딸기잼을 바르고 카스텔라 가루를 묻혀 완성한다.



전주 나폴레옹제과



전주시 완산구 삼천동의 아파트 및 주거지를 상권으로 하는 나폴레옹제과(대표 허 경)는 지역 내에서 손꼽히는 매출을 자랑하는 점포로 4명의 직원이 각종 빵류는 물론이고 샌드위치, 쿠키, 수제 초콜릿 등 다양한 제품을 생산하고 있다. 또한 발렌타인·화이트데이 등 특수절을 겨냥한 세트 및 포장 제품의 판매에 주력하고 있는 것이 특징이다. 이번 호에 선보이는 나폴레옹제과의 '호박(사과) 깨돌이'는 도넛 안에 호박과 사과 다이스를 사용한 크림을 충전해 색다른 맛을 즐길 수 있는 제품이다.



제품 실연/허경철 공장장