

지회지부 추천 인기제품

포항시지부가 추천합니다!  
마롱 쇼콜라

경쟁력을 갖추기 위해 선물류 등 부가가치가 높은 제품의 개발에 치중해야 한다는 것은 이제 제과점 경영의 보편적 원칙이 되었다.

포항 마인초돌 과자점은 그러한 원칙에 충실한 점포로서 비교적 간단한 공정으로 꾸릴 수 있는 다양한 선물류가 돋보인다.

'마롱 쇼콜라'는 미니 롤케이크에 초콜릿 코팅을 한 색다른 선물용 제품으로 입시철에 찹쌀떡과 함께 포장해 큰 인기를 끌고 있다.

상시에는 개당 1,000원 정도로 15개, 20개들이 한 박스로 구성한다. <진행·김미선 / 사진·안성철, 박경배>

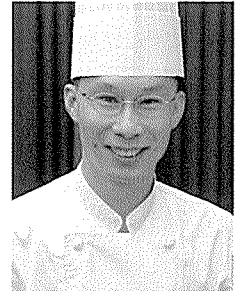
## 포항시 남구에 위치한 마인츠돔



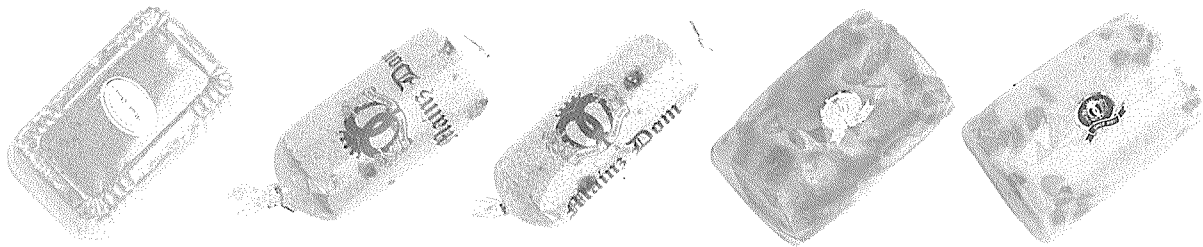
마인츠돔은 89년 출범한 포항 풍년제과의 새 이름이다. 15년 전통을 자랑하는 점포답게 마인츠돔의 제품력은 매우 우수한데, 그도 그럴 것이 포항 인구의 대부분이 거주하는 포항제철 사택에서 멀리 떨어진 곳에 점포가 위치해 있어 다양하고 차별화된 제품으로 승부하지 않으면 인근 제과점과의 경쟁에서 지금과 같은 우위를 차지할 수 없기 때문이다.

주변에 5개 학교를 끼고 있는 입지를 고려해 여러 가지 빵을 활용한 다양한 샌드위치를 마련해두고 있으며, 윤철만씨 등 샌드위치 전문가를 초빙해 정기적으로 직원 세미나를 갖고 있다. 선물용으로만 생각했던 롤 케이크의 크기를 축소하고 간편 포장을 접목해 일반 매대로 끌어내려 고객 구매 빈도를 높인 것 또한 눈에 띄는 특징이다.

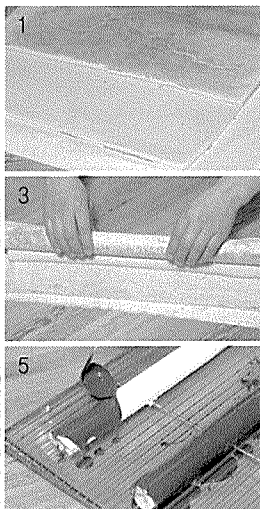
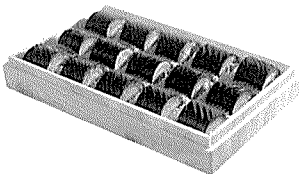
지난 해 대대적인 점포 리뉴얼을 단행하면서 '카페 돔' 공간을 마련, 에스프레소 기계로 직접 뽑은 커피 등의 음료를 편안하게 즐길 수 있게끔 아늑하게 인테리어했다. 이런 점포 분위기와 어울리는 잔잔한 음악이 매장을 감싸는 것 또한 인근 포항공대의 젊은 고객을 이곳으로 끄는 매력 요소다.



생산 책임자 / 구본민 공장장



## 마롱 쇼콜라



### 만드는 법

1. 설탕, 버터에 계란을 여러 번 나누어 투입하면서 완전히 믹싱한다.
  2. ①에 체친 가루재료를 넣고 가볍게 섞은 후 철판에 얇고 편평하게 팬닝한다.
  3. 윗불 195°C, 밑불 160°C에서 10분간 굽는다.
- ※시트의 윗면은 색깔이 진하게, 아랫면은 최대한 색깔이 나지 않도록 구워낸다. <사진 1>

### 마롱 페이스트 / 재료 중량(g)

밤 다이스 2,000, 버터 1,000, 시럽 150, 브랜디 200  
 굽게 간 밤 다이스, 버터, 시럽을 한데 넣고 기포가 생길 때까지 볶은 후 브랜디를 섞어 완전히 냉각시킨다.  
 버터 양이 많기 때문에 지나치게 끓으면 마무리 단계에서 굳어서 말기 어려우므로 기포가 올라올 때 바로 불에서 내린다.

### 마무리 재료 / 버터크림, 코팅용 초콜릿

### 마무리하는 법

1. '아몬드 롤'을 1/2로 길게 재단해 윗면(색깔이 짙은 면)에 시럽을 발라준 후 위에 '마롱 페이스트'를 200g씩 펴 바른다. <사진 2>
2. 밀대를 이용해 도르르 말아준 후 하루 정도 냉동실에 두어 굳힌다. <사진 3>
3. ②를 실온에 두어 온도를 맞춘 후 버터크림으로 아이싱해 비닐로 씌워내린다. <사진 4>  
 ➔ 시트의 작은 구멍을 버터크림으로 채워 롤 표면을 편평하게 하는 작업으로 초콜릿 코팅을 매끈하게 하기 위한 것이다.
4. 코팅용 초콜릿으로 ③의 윗부분을 코팅한 후 코르네에 담은 코팅용 초콜릿을 ③ 위에 흘뿌려 모양낸다. <사진 5>
5. ④가 굳으면 적당한 크기로 재단한다.

아몬드 롤 / 재료 중량(g) - 60cm×40cm 철판 8장 분량

설탕 1,250, 버터 1,250, 계란 25개, 아몬드 파우더 1,250, 박력분 250