

강원도지회가 추천합니다!

넛 케이크 Nut Cake

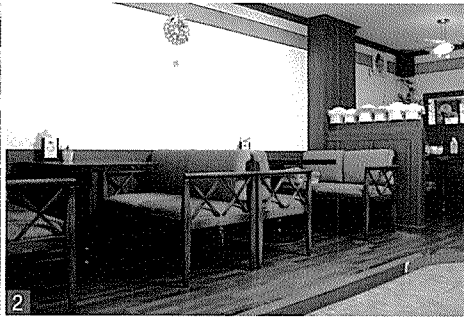
강원도의 명물, '넛 케이크'는 강원도 지역 제과점에서 인기리에 판매되고 있는 제품이다.

스펀지, 크림, 데코레이션까지 온통 '넛츄류'를 이용해 고소한 견과류의 맛이 생생하게 살아있다.

대추와 밤 등 한국 고유의 재료를 넣어서 남녀노소가 모두 좋아하는 맛을 낸 것이 '넛 케이크'의 인기 비결로 꼽힌다.

진행 · 허윤정 기자 | 사진 · 정영주

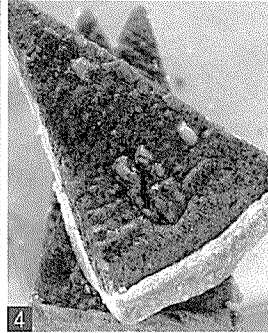




1. 점포 내부 전경. 작년 겨울에 리뉴얼해 깔끔한 모습이다.
2. 새롭게 마련한 카페. 인근의 춘천교대 여학생들의 입소문을 타고 인기를 끌고 있다.
3. 화려한 포장으로 손님을 맞는 발렌타인데이 제품. 2만 원대부터 6만 원선까지 비싼 값에도 불구하고 찾는 고객이 많다.
4. 서울에서 유행하는 흑임자를 재빠르게 응용해 만든 타르트. 고소한 검은깨의 맛이 잘 살아있다.

호반의 도시 춘천에 위치한 케익타운(대표 최덕성)은 남들보다 한발 앞서는 경영으로 매출에서도 다른 제과점보다 앞서고 있다. 작년 겨울에 점포를 새롭게 단장하며 마련한 카페는 케익타운만의 특별한 공간이다. 커피, 스무디, 생과일 주스 등 12가지에 이르는 음료를 자랑하는 카페는 춘천교대 학생들의 '아지트'로 사랑받고 있다.

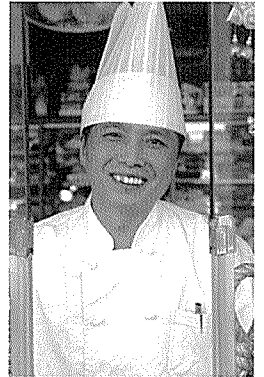
지방 제과점이라는 핸디캡에도 불구하고 새로운 제품을 끊임없이 시도하는 최덕성 사장의 노력은 언제나 고객을 만족시킨다. 흑임자, 고구마 등 서울에서 유행하는 최신 재료로 만든 제품을 선보이는 것은 기본이며 새로



운 케이크 데코레이션에도 관심이 많다. 그저 팔리는 제품만 만드는데 열중하는 것이 아니라 신제품을 먼저 만들어 고객에게 소개하고 싶은 욕심이 앞선다.

“지방에서는 무스류가 아직 큰 인기를 끌지 못해요. 망고나 오렌지 등을 이용해 다양한 무스 제품을 만들고 싶는데 아쉽습니다.”

открытый 5년 만에 춘천의 명소로 자리잡은 케익타운. 꾸준한 제품 개발과 새로운 음을 좇는 최덕성 사장 덕분에 춘천 시민들은 앞으로도 맛있는 케이크를 맛볼 수 있을 것이다. **B**



최인성 공장장

넛 케이크 Nut Cake

케익타운에서는 넛 케이크를 4호, 3호, 2호 크기로 만들어 각각 3만 원, 2만3천 원, 1만7천 원에 판매한다.

스펀지 / 재료 중량(g)

계란 16개, 중력분 500 설탕 650 S.P 30

베이킹 파우더 10 버터 200 우유 140 럼 20 바닐라 향 소량 아몬드 파우더 100

만드는 법

1. 계란, 설탕, 아몬드 파우더를 제외한 체친 가루 재료, 바닐라 향을 함께 저속 1분, 고속 2분간 믹싱한 뒤 따뜻하게 데운 우유를 넣고 중속으로 믹싱한다.
2. ①에 체친 아몬드 파우더, 포마드 상태의 버터, 럼을 넣고 섞는다.
3. ②를 윗볼 160℃, 밑볼 180℃에서 약 25분간 굽는다.

시럽 / 재료 중량(g) 설탕 250 물 500 계피향 적당량

땅콩 버터크림 일반 버터 크림에 땅콩버터를 섞는다.

데코레이션 호두

오븐에 구운 호두 반테를 시럽에 담근 뒤 180℃로 예열한 기름에 튀긴 다음 건조시킨다.

데코레이션 대추 국산 대추를 말려 살구잼을 묻힌다.

마무리하는 법

1. '스펀지'를 3단으로 슬라이스한 뒤 '시럽'과 '땅콩 버터크림'을 바르고 호두 분태를 뿌려 샌드한다.
2. ①의 겉면을 '땅콩 버터크림'으로 아이싱한 뒤 마카다미아 분태를 골고루 묻힌다.
3. ②의 윗면 가장자리에 '데코레이션 호두', '데코레이션 대추', 반으로 자른 통조림 밤 등을 돌려 붙이고 중간에 휘핑크림 생크림을 짜준 뒤 체리를 올려 마무리한다.

