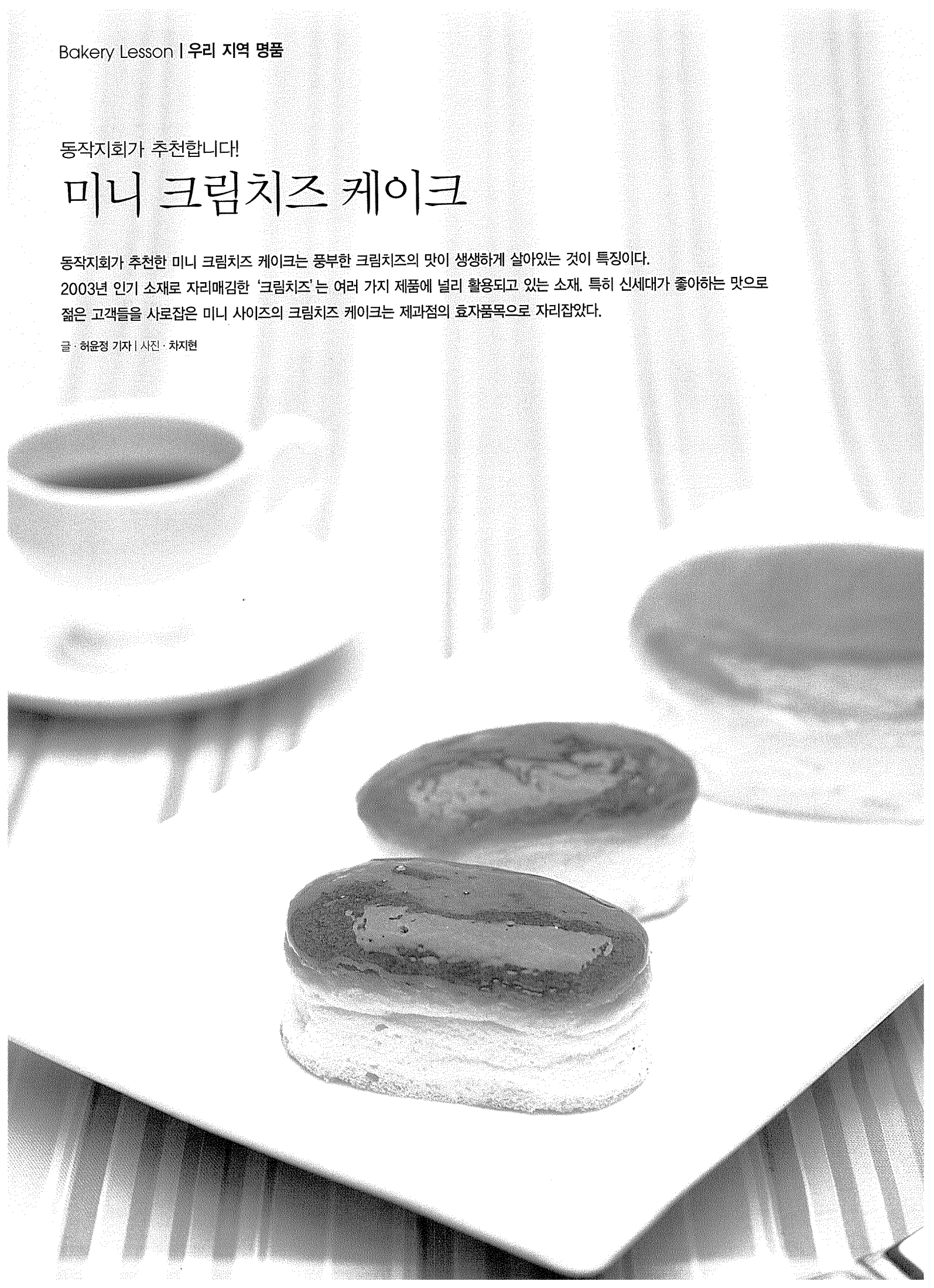


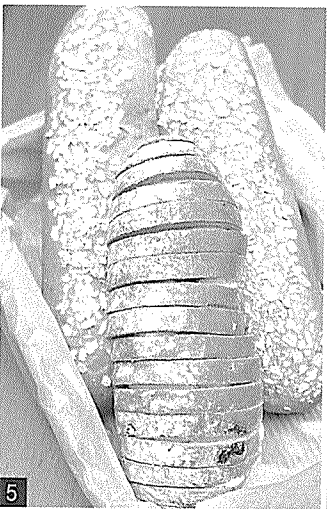
동작지회가 추천합니다!

미니 크림치즈 케이크

동작지회가 추천한 미니 크림치즈 케이크는 풍부한 크림치즈의 맛이 생생하게 살아있는 것이 특징이다. 2003년 인기 소재로 자리매김한 '크림치즈'는 여러 가지 제품에 널리 활용되고 있는 소재. 특히 신세대가 좋아하는 맛으로 젊은 고객들을 사로잡은 미니 사이즈의 크림치즈 케이크는 제과점의 효자품목으로 자리잡았다.

글 · 허윤정 기자 | 사진 · 차지현





미니 크림치즈 케이크

빵 굿터에서는 미니 크림치즈 케이크를 소형, 중형 크기로 만들어 각각 1천 원, 3천500원에 판매한다.

재료 중량(g)

크림치즈 300 중력분 70 우유 500 생크림 250 흰자 9개 설탕a 200 노른자 9개 설탕b 100 버터 150 럽 10

만드는 법

1. 우유와 생크림을 함께 끓인 뒤 체친 중력분과 크림치즈를 섞는다.
2. ①에 버터와 럽을 넣고 섞는다.
3. 휘핑한 노른자와 설탕b를 섞은 것과 흰자와 설탕a로 만든 머랭을 ②에 넣고 함께 섞는다.
4. ③을 소형틀에 팬닝한 뒤 중탕하여 윗불 140℃, 아랫불 140℃에서 1시간 10분 정도 굽는다.

'단골이 전체 고객의 80%를 차지한다', '손님의 연령대가 높다' ... 다른 제과점과 조금 다른 면모를 지닌 상도3동의 빵 굿터(대표 윤충기). 오픈한 지 3년밖에 안됐지만 손님들과 익숙하게 눈웃음을 주고받는 이곳 풍경은 마치 30년은 넘은 듯한 '터줏대감' 이미지를 풍긴다.

빵 굿터를 찾는 주요 고객은 연령대가 높은 중년층으로 버터크림 케이크, 찹쌀 도넛, 만주 종류 등의 '복고풍 제품'을 많이 찾는다. 자칫 잘못하면 트렌드에 뒤처지기 쉬운 위험요소가 있지만 크림치즈 케이크나 호두 바게트 등 신제품도 꾸준히 개발하고 있어 신구(新舊)가 잘 어우러진 품목을 마련하고 있다.

제과 업계를 휩쓸고 있는 웰빙(Well-Being) 열풍에 맞춰 앞으로 기능성 빵과 페이스트리류를 강화해 고급스러운 제품을 선보일 예정이라고. 남녀노소가 좋아하는 다양한 품목을 갖춰 이곳을 찾는 고객층을 더욱 두텁게 할 것으로 보인다. ㉔

1. 시장 입구에 있는 매장 외관. 시장과 주택가 사이에 있어 주부고객이 많다.
2. 김도봉 공장장.
3. 먹음직스러운 제품이 가득 찬 중앙 매대가 고객을 사로잡는다. 가장 붐비는 시간은 퇴근 무렵이다. 100여 가지에 이르는 품목은 총 5명의 공장 직원들이 매일 생산하고 있다.
4. 이곳에서는 양과자보다 다양한 빵종류가 많이 팔린다. 특히 아이들 간식과 식사 대용으로 알맞은 조리빵과 샌드위치가 꾸준히 판매되고 있는 효자품목이다.
5. 호두 바게트와 찹쌀 바게트는 최근 유행하는 건강바람을 타고 고객의 사랑을 듬뿍 받고 있다. 호두 바게트의 인기 비결은 고소한 호두와 부드러운 크림이 잘 조화된 맛에 있다. 찹쌀 바게트는 쫄깃한 찹쌀의 식감이 돋보여 손님들이 많이 찾는다.
6. 빵 굿터에서 가장 인기 높은 빵인 스페셜빵. 건조 과일을 넣은 반죽에 생크림과 커스터드 크림을 샌드한 제품으로 겉에 카스텔라 가루를 묻혀 달콤한 맛을 더했다. 개당 1천800원에 판매된다.