

부천시지부가 추천합니다!

현미노아 브레드

프랑세즈과자점의 인기 제품 현미노아 브레드는 바삭바삭한 껍질에 고소한 현미와 어우러진 호두의 맛이 일품이다. 요즘들어 건강에 대한 관심이 부쩍 높아진 고객들의 까다로운 입맛을 만족시킨 현미노아 브레드는 부천을 대표하는 웰빙 제품으로 자리잡았다.

글 · 김영주 기자 | 사진 · 이성우, 전문식





현미노아 브레드

제품실연 · 김덕환 공장책임자

재료종량(g)

강력분 800 현미가루 200
소금 16 생이스트 40 개량제 10
꿀 40 물 740 건포도 300
호두 400 전립분 약간

만드는 법

1. 전립분을 제외한 가루재료를 한데 넣고 가볍게 섞어준다.
2. ①에 꿀과 물을 넣고 저속 3분, 중속 8분, 저속 2분으로 믹싱한다.
3. ②에 건포도, 호두를 넣고 가볍게 섞어준 다음 30분 동안 1차 발효시킨다.
4. ③을 300g씩 분할하고 15분간 벤치타임을 준 다음 타원형으로 성형한다.
5. ④에 전립분을 약간 뿌려 30분간 2차 발효 시킨 다음 윗면에 칼집을 낸다.
6. 오븐을 250℃까지 올린 다음 스팀을 넣어 180℃까지 낮춰 ⑤를 넣고 20분 동안 구워낸다.

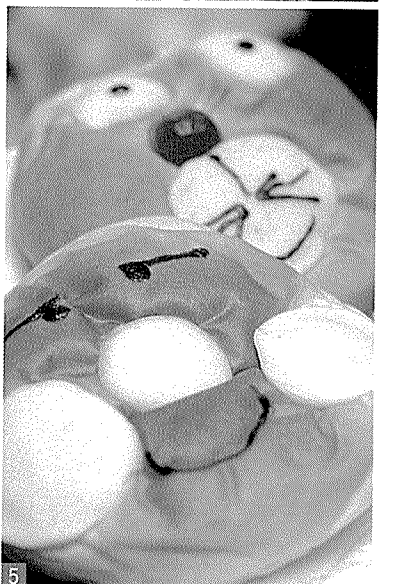
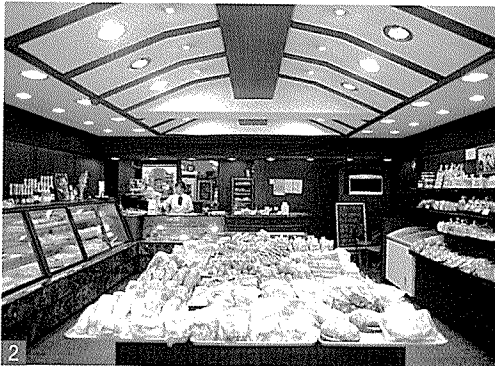
많은 유동인구로 항상 북적거리는 부천시 부근에 위치한 프랑세즈과자점(대표 김영완)은 맛있는 빵과 넉넉한 인심으로 고객들의 사랑을 받는 부천의 명소이다.

프랑세즈과자점에 들어섰을 때 맨 먼저 눈에 띄는 것은 제품 앞마다 가지런히 정리되어 있는 시식코너. 거의 모든 제품을 맛 볼 수 있도록 풍성한 시식코너를 마련해 고객들이 자기 입맛에 맞는 제품을 고를 수 있도록 배려했다.

고객에 대한 프랑세즈과자점의 속 깊은 배려는 여기에서 끝나지 않는다. 시식 제품을 맛 본 고객들의 목마름을 염려해 원두커피를 무료로 제공한다. 또한 단골 고객을 위해 고객 카드를 만들어 제품 구매시 구입금의 일부를 적립하는 등 갖가지 고객만족 서비스를 선보이고 있다. 이런 노력의 결과로 오픈 때부터 지금까지 발급한 고객 카드가 만장이 넘을 정도로 고객의 꾸준한 사랑을 받고 있다.

프랑세즈과자점이 고객을 사로잡는 또 다른 이유는 새로운 제품에 대한 열정 때문이다. 바삭바삭하고 고소한 맛이 일품인 현미노아 브레드뿐 아니라 반죽에 요쿠르트를 넣은 독특한 맛의 요쿠르트빵, 몸에 좋은 녹색채소를 이용한 오이 케이크 등 건강 제품을 비롯해서 열대 과일을 넣어 새로운 열대과일 브레드, 남은 빵에 견과류를 듬뿍 넣어 만든 꿀빵 등 톡톡 튀는 아이디어 상품들로 고객들의 눈길을 끈다. 얼마 전 어린이날에는 호빵맨, 도라에몽, 토토로 등 아이들이 좋아하는 캐릭터로 만든 단팥빵이 인기를 끌었다.

새로운 제품으로 항상 고객을 즐겁게 해주고 싶다는 김영완 대표의 경영철학은 모든 직원들이 고객 만족이라는 큰 목표를 위해 한 걸음 한 걸음 내딛는 촉매제이자 프랑세즈과자점을 꾸려나가는 힘이 된다. **B**



1. 프랑세즈과자점의 고급스런 외관.
2. 항상 다양한 제품으로 고객을 맞는 프랑세즈과자점.
3. 어린이날을 위해 마련한 귀여운 머랭이 올라간 초코쉬폰.
4. 프랑세즈과자점에서 인기가 많은 요쿠르트빵(사진 앞)과 꿀빵(사진 뒤).
5. 각종 캐릭터의 얼굴로 변신한 단팥빵. 단숨에 인기 상품으로 떠올랐다.