

‘꼼빠도르’에서 발견한 실용적인 기능성 제품

# 상황버섯브레드

이번달부터 새롭게 시작하는 ‘추천! 베스트셀러’에서는 현장에서 실제 고객들의 사랑을 듬뿍 받는 제품을 찾아 소개하고 고객을 사로잡는 그 점포만의 노하우를 함께 전달한다. 그 첫 번째로 수원 꼼빠도르의 상황버섯브레드를 소개한다. 이 제품은 건강에 좋은 상황버섯을 이용해 만든 실용적인 기능성 제품이다. 글\_김영주 기자·사진\_전문식



1 부드러운 생크림과 크림치즈를 넣어 만든 또 다른 인기제품. 크림치즈 스페셜 브레드. 2 매장에서 고객들이 보는 가운데 즉석에서 만든 샌드위치. 3 매장 외부에서 테이크 아웃을 전문으로 판매하는 생과일 주스가 인기가 많다. 4 300여 가지가 넘는 다양한 빵 종류를 대부분 먹기 좋게 길게 성형해서 판매한다.

요즘 몸에 좋다하는 천연 소재들을 이용해 건강과 맛을 한꺼번에 잡을 수 있는 제품 개발이 한창이다. 최근 불고 있는 기능성 열풍의 선두주자 중 하나가 암예방에 탁월한 효과가 있다고 알려진 상황버섯이다.

수원 꼼빠도르의 인기제품 상황버섯브레드는 상황버섯이라는 고가의 소재를 이용하면서도 실용성을 높인 제품이다. 원가가 워낙 비싸 많이 사용할 수록 제품 값이 턱없이 높아지는 상황버섯제품의 원가 조절 방법으로 선택한 소재가 바로 녹차캐찰빵 믹스이다.

둘을 적절히 섞어 원가 비율은 낮춘 대신 존득한 맛을 더해 대중들의 까다로운 입맛을 만족시키는 기능성 제품으로 탈바꿈했다. 여기에 강낭콩과 팥 충전물로 달콤한 맛을 살짝 가미해서 특히 여성고객들의 입맛을 사로잡았다. 날마다 제품이 만들어지기 무섭게 바로 없어질 만큼 짧은 시간에 이른 바 꼼빠도르의 베스트셀러로 등극했다.

이렇게 꼼빠도르에서는 다양한 연령층에서 손쉽게 접할 수 있도록 건강

빵에 적절한 충전물을 넣어 맛을 조절해 고객의 입맛을 사로잡고 있다. 꼼빠도르의 주요 고객층은 직장인 여성이 70% 이상을 차지하고 있다. 건강과 다이어트에 민감하고, 맛도 중요시여기는 까다로운 여성 고객들을 만족시키기 위해 제품 구성에 각별히 신경쓰고 있다. 빵 종류만 300여 가지가 넘는 갖가지 제품을 간편하게 들고 다니면서 먹을 수 있도록 대부분 길게 성형하는 등 모양까지 고려하고 있다.

또한 즉석에서 만든 신선한 샌드위치와 생과일 주스는 꼼빠도르가 위치한 수원 남문에서는 최고라고 할 만큼 이미 꼼빠도르의 트레이드 마크가 됐다. 매장 내부와 외부에서 고객들이 직접 보는 가운데 제품을 만들어 신선한 이미지를 강하게 전달한 덕분에 오픈 직후부터 꾸준하게 고객들의 사랑을 누려오고 있다.

늘 고객에게 다가서려는 꼼빠도르의 아낌없는 노력 덕분에 상황버섯브레드는 수원에서 명실상부한 베스트셀러 제품의 명성을 이어가고 있다. 🍞

보슬보슬하면서 부스리지지 않는 소보로

# Streusel Buns

제품을 만들다보면 기대했던 대로 제품이 나오지 않거나 여러 가지 궁금한 점들이 많이 생기게 마련이다. 이럴 땐 주저 없이 '테크닉 상담실'의 문을 두드려 보자. 전문가의 컨설팅을 통해 생산 현장에서 마주치는 여러 가지 기술 문제에 대해 명쾌한 해결을 도와준다.

**Q** 갓 만들어진 소보로는 보슬보슬한데 빵에 묻혀 구워내면 곧 눅눅해집니다. 게다가 한 입 베물면 조각조각 떨어져서 고객이 짜증을 내곤 해요. 어떻게 하면 보슬보슬하면서도 쉽게 부스리지 않는 소보로를 만들 수 있을까요?

**A** 질문하신 분의 점포에서 소보로를 만드는 방법이 잘못됐으리라 생각합니다. 소보로는 설탕과 유지를 믹싱 볼에 넣고 계란을 2~3회 나누어 넣으면서 거품을 올려가는 방법으로 만드는 것이 일반적입니다. 이 때 가급적 계란의 거품을 풍부하게 많이 올려가며 가루 재료를 넣는 것이 좋습니다. 또 반죽을 크림화할 때 설탕입자가 40% 정도 남아있을 때까지만 믹싱해야 입안에서 모래알처럼 사각사각 씹히는 소보로 특유의 식감이 살아나 맛있는 소보로빵을 만들 수 있습니다.

소보로를 만들 때 가루재료를 넣고 지나치게 오랫동안 믹싱하면 소보로가 한 덩어리져서 사용할 수 없게 되므로 주의해야 합니다. 그렇다고 밀가루를 조금 더 넣어 다시 믹싱하면 오븐에서 구워냈을 때 수분이 너무 부족해서 토픽한 소보로가 푹푹 부스러집니다.

소보로를 한꺼번에 많이 만들어서 3~4일 두고 사용해도 수분이 부족하기는 마찬가지입니다. 소보로는 되도록 그날 만들어 그날 바로 쓰는 것이 좋습니다. 빵 반죽에 소보로를 너무 두껍게 묻히면 구울 때 빵 반죽과 소보로 사이에 수분이 거의 사라져 소보로가 잘 익지 않습니다. 이 때 억지로 소보로를 익히려고 오븐 온도를 높이면 소보로가 푹푹 부서지는 경우도 생깁니다. 반대로 소보로빵을 낮은 온도에서 오래 구우면 소보로와 반죽 사이에 수분이 많이 남아 있어 시간이 지날수록 소보로가 눅눅해지고 먹을 때 입안에 짹짹 달라붙어 제품의 식감이 상당히 떨어지므로 주의하시기 바랍니다.

보통 반죽 윗면에 소보로를 찍을 때 많은 양을 수북하게 쌓아놓고 푹 눌러 찍습니다. 이럴 때 소보로가 너무 두껍게 찍히면 그만큼 눅눅해질 가능성도 커집니다. 보슬보슬한 상태의 소보로를 0.5cm 정도 두께로 바닥에 평평하게 깔아놓고 빵 반죽을 찍어야 일정한 두께로 골고루 묻힐 수 있습니다. 위의 방법을 따라 소보로빵을 만들면 지금보다 훨씬 더 맛있고 바삭바삭한 토픽을 가진 소보로빵을 만들 수 있을 것입니다. ☺

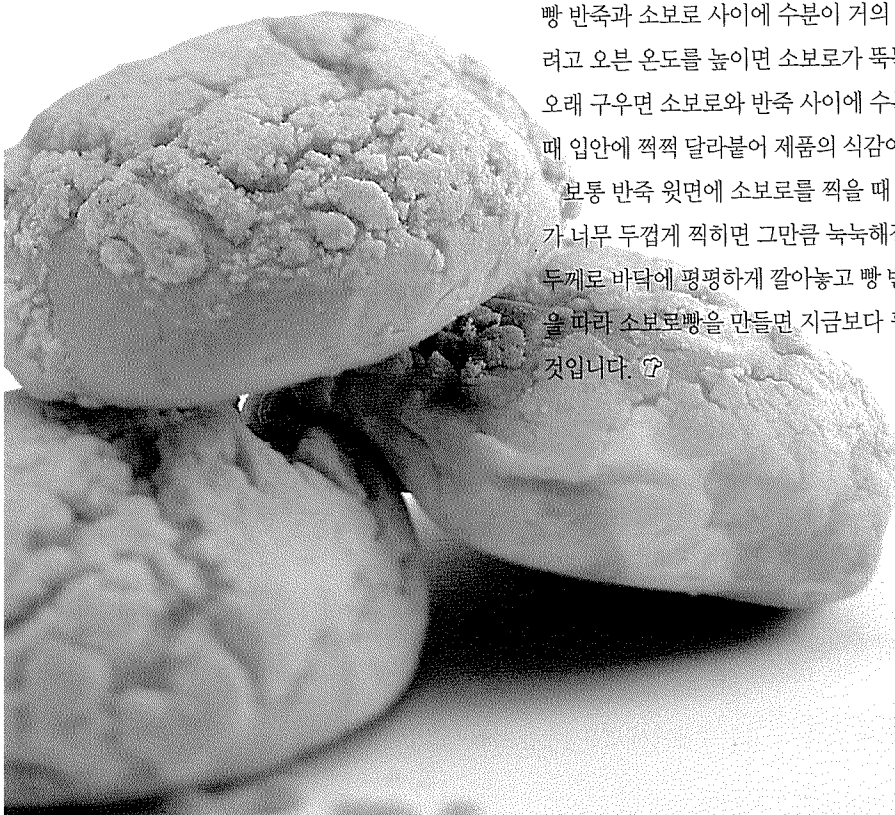
알아둡시다!

### 언더 베이킹 Under Baking

하드계열의 저배합 빵을 구울 때 높은 온도에서 단시간 구워 겉은 바삭하고 속은 말랑말랑하게 구워내는 것.

### 오버 베이킹 Over Baking

단과자류의 고배합 빵을 구울 때 낮은 온도에서 장시간 구워 겉은 부드러우면서 속까지 완전히 익혀 구워내는 것.



Advice 김영선

독자들의 궁금증을 요목조목 풀어주는 한미제과 제빵학원 김영선 원장은 제과기술자로 이름을 날리다가 제대로 된 기술인 양성을 위해 제과교육에 매진하고 있는 제과교육전문가다.