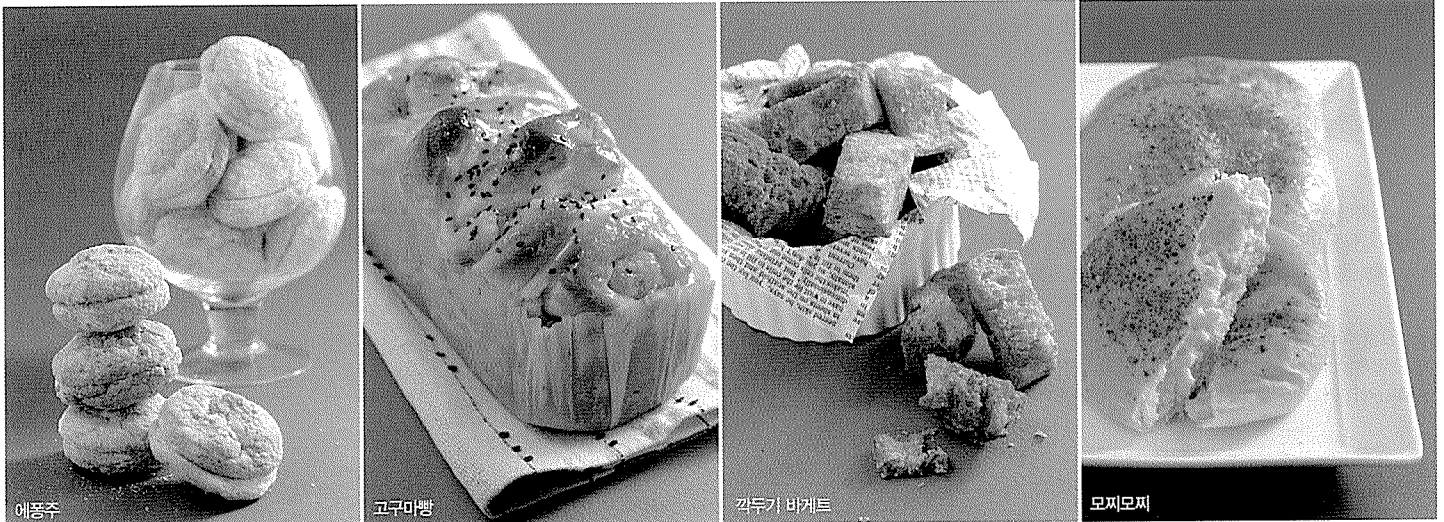


만추의 계절에 어울리는 밤과자 **황란연유만주**

황란연유만주는 한입 베어 물면 입 안에서 사르르 녹는 부드럽고 달콤한 맛으로 나이 지긋한 어른들에게 인기가 높은 마이스터의 베스트셀러다. 어른들은 물론 아이들까지 입맛을 사로잡은 이 제품은 앙금과 버터를 섞어 치대 앙금 특유의 단맛 대신 고소함이 더해져 절묘한 조화를 이룬다. 진행·홍선화 기자 · 사진 이성우



‘에몽주’는 특유의 단맛과 소프트한 부드러움이 어우러져 고급스러운 맛을 자랑한다. 제철 소재인 고구마를 이용한 ‘고구마빵’은 고구마를 깍둑썰기해 맛탕처럼 만들어서 빵에 토핑으로 올린 제품이다. 쫄쫄하면서 달콤한 고구마와 빵 특유의 담백하고 고소한 맛이 더해져 감칠맛을 낸다. 바게트를 깍둑썰기해 버터와 설탕 등을 넣고 버무려 바삭하게 구운 ‘깍두기 바게트’는 바삭한 식감이 일품이다. ‘모찌모찌’는 당분이 거의 없어 단맛이 느껴지지 않은 겉껍질과 부드럽고 사르르 녹아내리는 크림치즈의 알맹이가 절묘한 이중주를 이룬다.


기술 강국 독일을 이끌고 있는 힘의 원천은 장인정신을 바탕으로 한 전통 수공업 형태에서 최고의 가치를 인정받는 마이스터이다. 세계 최고의 기술 경쟁력을 자랑하는 마이스터는 21세기 디지털 시대에도 그들의 존재와 가치를 인정받는다. 독일 최고의 장인을 일컫는 명성을 고스란히 이어가고 싶은 정종성 오너셰프의 욕심과 바람이 담긴 상호명이 바로 마이스터다. 1995년 지금의 매장 자리에 20평 남짓한 규모의 ‘케익하우스 쿤’으로 첫선을 보인 마이스터는 고객들의 꾸준한 사랑에 힘입어 IMF를 거뜬히 이겨내고 2001년에는 32평으로 매장을 넓히는 경사를 맞았다. 인테리어를 바꾸면서 매장 이름도 케익하우스 베이커리 변경해 새로운 출발을 다짐한 정종성 대표는 지난 2003년 제과기능장 시험을 준비하면서 고객들에게 최고의 빵과 과자를 선보이고 싶다는 강한 의지 표명으로 마이스터란 이름으로 다시 한번 상호를 바꿨다. 2004년에 제과기능장의 타이틀을 따낸 정종성 오너셰프는 은평구 제과기능장 1호이다.

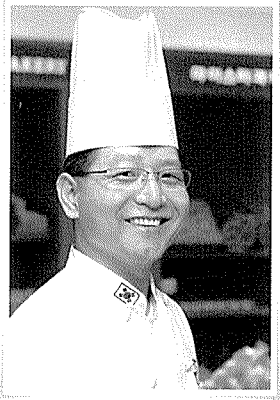
매장 이름에 걸맞은 제품을 내놓기 위해 밤낮을 잊고 애쓰는 마이스터의 가장 큰 자랑거리는 ‘이제 가장 잘 팔리는 제품’이라고 자신있게 내세울 수 있는 제품이 한두 가지가 아니라는 점. 철마다 잘 팔리는 인기 제품이 따로 있을 정도로 제과기능장의 섬세한 손끝에서 나오는 절묘한 맛과 정성으로 고객을 사로잡는다.

가을부터 초겨울에 강세를 보이는 제품은 밤과, 호두, 연유로 만든 황란 연유만주이다. 한입 베어 물면 입 안에서 사르르 녹는 부드럽고 달콤한 맛으로 나이 지긋한 어른들에게 특히 인기가 높아 선물용으로 많이 팔린다.

가을철 소재인 고구마를 깍둑썰기해 맛탕처럼 만들어서 빵에 토핑으로 올린 ‘고구마빵’도 인기 제품. 쫄쫄하면서 달콤한 고구마와 빵 특유의 담백하고 고소한 맛이 더해져 감칠맛을 낸다. 바게트를 깍둑썰기해 버터와 설탕 등을 넣고 버무려 바삭하게 구운 ‘깍두기 바게트’ 또한 인기 제품. ‘깍두기 바게트’는 귀신과자로 불리며 바게트의 재고 처리는 물론 어린아이부터 어른들에 이르기까지 꾸준한 인기를 얻고 있다. 거품을 올려 만든 ‘에몽주’는 소프트한 부드러움이 일품이다. 당분이 거의 없어 단맛이 느껴지지 않은 겉껍질을 떼어내면 크림치즈의 고소함이 숨어있는 모찌모찌는 젊은 층의 인기를 독차지 하고 있다.

“좋은 제품은 정성과 셰프의 손끝에서 나온다고 생각합니다. 마이스터의 명성에 걸맞은 제품 개발은 물론 고객 감동을 실천하기 위해 최선을 다할 것입니다. 누구도 흉내내지 못하는 마이스터만의 맛을 지켜낼 것입니다.”

마이스터가 명실상부한 세계 최강의 기술력을 자랑하는 단어로 확고히 자리매김한 것처럼 정종성 오너셰프는 장인 정신으로 가장 맛있는 빵과 과자를 선보여 은평구 제과기능장 1호 역할을 톡톡히 해낼 것이다. 



Chef 정종성

황란연유만주를 개발한 정종성
오너셰프는 능숙한 장인의
손끝으로 이뤄낸 절묘한 맛으로
고객의 입맛을 사로잡은 프로
기술인이다. 제과기능장 시험을
준비하면서 바쁜 매장 이름
'마이스터'에 딱 어울리는
제품만을 선보이고 싶은 그의
고집에 세계 최고의 기술
경쟁력을 자랑하는 마이스터의
자부심이 엿보인다.



황란연유만주

만주 반죽 - 50개분

Ingredients 박력분 450g 연유 375g 계란 노른자 4개 베이킹 파우더 10g 소금 1g 바닐라향 소량

How to make

- 1 연유와 계란 노른자를 골고루 섞은 다음 베이킹 파우더를 넣고 박력분을 혼합한다.
- 2 ①을 치대면서 반죽 되기를 조절한다.

충전물

Ingredients 검은 앙금 500g 밤 100g 구운 호두 100g 버터 20g

How to make 잘게 다진 밤과 구운 호두, 버터를 검은 앙금에 섞는다.

마무리

- 1 개당 10~15g이 되도록 만주 반죽으로 충전물을 싣는다.
- 2 ①을 윗불 170°C, 밑불 150°C에서 20분 동안 굽는다.

알아두세요!

만주는 모양이 판에 박은
듯 매끈한 것보다는 조금
터지게 하는 것이 중요하
다. 자연스럽게 터진 모습
은 먹음직스럽게 보이는 효
과가 있다.