

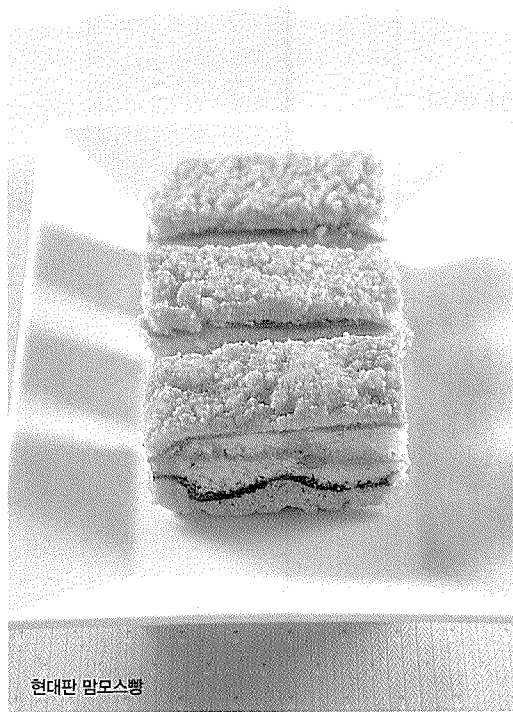
추억의 입맛으로 최고의 영양간식 등극

팥&건조과일 짬케이크

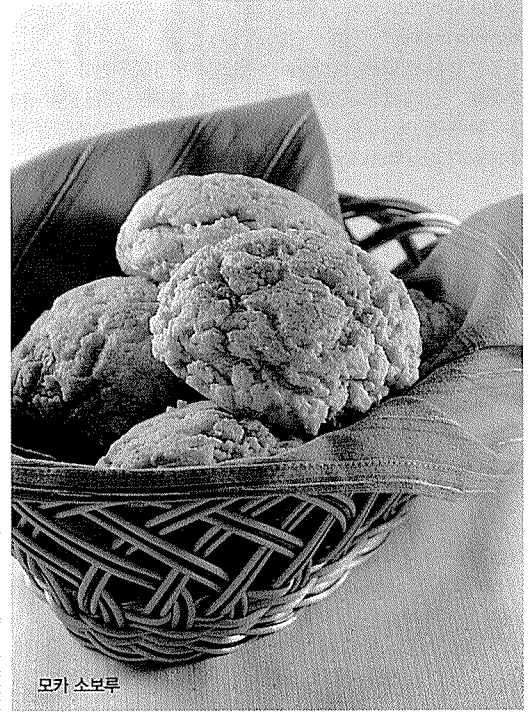
어린시절 김이 모락모락나는 찜통에서 갓 쪄낸 짬케이크를 먹어 본 추억을 되살려 만든 짬케이크가 고객의 입맛을 사로잡았다. 세월이 변해 내용물과 재료가 바뀌긴 했지만 달콤한 맛만큼은 옛맛 그대로이다. 건강 소재로 만든 짬케이크는 출출한 오후 시간 허기를 달래는데 최고의 영양간식으로 꼽힌다. 진행_박소희 기자·사진_전문식



오이 카스텔라



현대판 맘모스빵



모카 소보루

오이 카스텔라 오이를 잘게 다져 넣어 만든 '오이 카스텔라'는 부드러운 카스텔라에 씹는 맛을 더한 제품이다. 현대판 맘모스빵 맘모스빵 사이에 딸기잼, 원두콩팥, 팥을 샌드해 세가지 색깔이 곱게 어우러진 현대판 맘모스빵. 모카 소보루 진한 모카빵 반죽에 소보루를 올려 구워낸 모카 소보루빵은 미니사이즈를 한 묶음으로 포장해 판매한다.


올해로 문을 연지 3년째에 접어든 아가페과자점(대표 김귀만)은 추억의 빵을 찾는 손님들로 북적거린다. 추억의 짬케이크를 비롯해 미니 사이즈로 만든 모카빵 반죽에 소보루를 올려 구워낸 모카 소보루빵, 딸기잼, 원두콩팥, 팥을 3단으로 샌드한 현대판 맘모스빵, 카스텔라 반죽에 잘게 다진 오이를 넣어 씹히는 맛을 가미한 오이 카스텔라, 체리를 넣은 딸기 스펀지 케이크, 영양이 풍부한 롤 케이크 등 낮은 제품이 현대적인 감각에 맞는 세련된 제품으로 변신해 고르는 재미를 더한다.

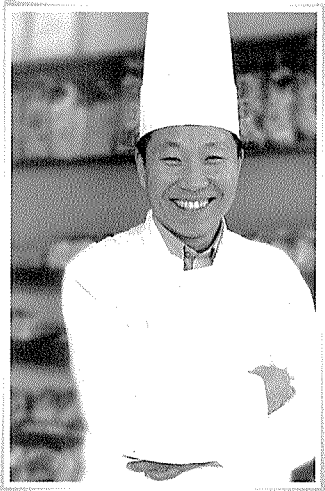
20년 넘게 제과기술을 익힌 기귀만 오너셰프는 12년 전에 처음으로 안양에서 '케이크나라'를 오픈했다가 3년전에 구로동으로 자리를 옮겨 매장 이름도 '아가페과자점'으로 바뀌어서 오픈했다. 매장이 아파트, 주택가에 위치해 30~40대 주부와 퇴근길에 들르는 회사원 등 단골 고정손님이 많은 점을 착안해 단골손님 입맛에 맞는 제품을 개발하기 시작했다고.

양과자 보다는 빵 제품 개발에 주력하는 김귀만 오너셰프는 각 제품에 어울리는 재료를 찾기 위해 발품을 파는 수고를 아끼지 않는다. 자칫 밋밋해질 수 있는 빵반죽에 주로 팥, 견과류, 건조과일 등 건강소재를 넣어 영양만점의 간식을 선보이며 제품 고유의 맛이 변하지 않게 주의한다.

최근 2년 사이 부쩍 하락한 매출을 보며 경기불황을 실감한다는 김귀만 오너셰프는 추억의 맛으로 고객의 입맛을 끌어당기고 있다.

"어렵게 꾸려나가는 자영업자들이 살아남기 위해서는 어려운 상황을 남의 탓으로 돌리지 말고 제품 개발에 힘써 고객의 입맛을 만족시켜야 합니다. 앞으로 추억의 맛을 되살리는 제품을 다양하게 선보일 예정입니다."

모두가 새로운 것만 추구할 때 옛것을 익혀 새롭게 선보인 아가페과자점의 인기제품 '짬케이크'는 전통을 그리워하는 현대인들에게 추억의 입맛을 선사하며 아가페과자점의 효자노릇을 톡톡히 하고 있다. 



Chef 김귀만

썸케이크를 만든 김귀만 오너셰프는 현재 구로동에서 아가페과자점을 경영하고 있는 제과경력 20년의 베테랑 제과인이다. 성실한 기술인으로 소문난 그는 기본에 충실하고 한결같은 맛을 유지하는 제품 만들기에 최선을 다하고 있다.



팥&건조과일 썸케이크

반죽 - 1호 × 12개분

Ingredients 흰자 1,000g 설탕 500g 중력분 800g 베이킹 파우더 20g 정종 150g 식용유 300g 생크림 150g

*충전물 600g

How to make

- 1 흰자, 설탕으로 80% 정도 머랭을 올리고 한데 체친 가루재료를 섞어준다.
- 2 ①에 충전물을 넣어주고 한데 섞은 식용유, 정종, 생크림을 전체적으로 혼합한다.
- 3 1호 사이즈 틀에 팬닝하고 찰판에 물을 부은 다음 틀을 올려 윗불 170°C, 밑불 130°C에서 중탕으로 40~60분 동안 구워낸다.

*충전물은 팥배기, 건조과일을 준비해 각각 600g씩 넣어준다.