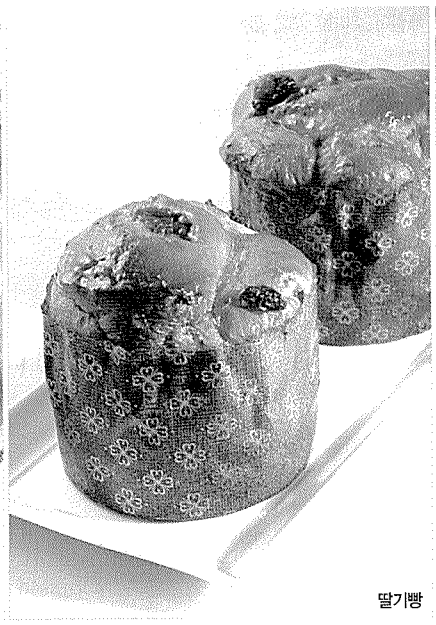
진짜 브로콜리가 송송 들어간

브로콜리 식빵

생김새부터 독특한 브로콜리는 엽산, 요오드 등 각종 영양소가 풍부해 항암식품으로 널리 알려져 있다. 브로콜리의 효능이 언론에 자주 소개되면서 브로콜리의 인기가 높아지는 추세이다. 이 브로콜리 식빵은 건강에 좋은 브로콜리를 송송 썰어 넣은 제품으로 벨로떼제과점의 베스트셀러 제품이다. 브로콜리의 영양소뿐 아니라 독특한 향까지 더해진 영양만점의 식빵을 소개한다. 진행_김영주 기자 · 사진_전문식

녹차크림빵

대추홍삼빵



딸기빵

마크로네

'벨로떼제과점'은 대추, 녹차, 딸기 등 천연재료를 첨가해 기존 제품들을 변형시킨 제품들을 많이 선보인다. **'녹차크림빵'**은 깨찰빵 반죽 위에 슈반죽을 달팽이 모양으로 짜준 다음 녹차가루를 섞은 슈크림으로 채워 새로운 맛을 선사한다. **'대추홍삼빵'**은 반죽에 대추를 홍삼엑기스를 넣고 섞은 크림을 샌드한 제품이다. 봄철 설탕에 담가 보관한 딸기를 브리오시 반죽과 함께 만들어낸 **'딸기빵'**도 꾸준한 인기를 끌고 있다. **'마크로네'**는 강낭콩이 들어가 있고 아몬드크림이 샌드되어 고소한 맛이 일품이다.

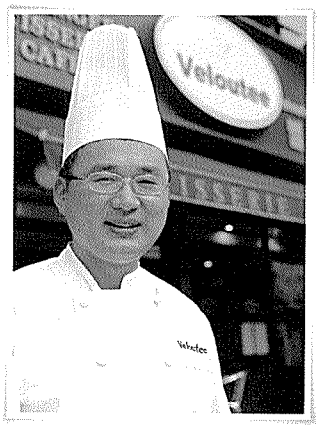
안산시 선부동에 위치한

벨로떼제과점(대표 이한호)은 정감있는 동네 인심이 살아있는 곳이다. 이한호 대표는 매일 동네 사람들과 인사를 나누고 갓 구워낸 빵 한 조각을 맛 한번 보라고 편하게 건넬 수 있는 빵집을 만들고 싶었다. 그런 그의 염원이 고스란히 담긴 벨로떼제과점에서는 손님에게 따뜻한 눈빛으로 안부 인사를 묻는 것이 제품을 판매하는 것보다 항상 먼저이다.

지난해 9월에 오픈한 벨로떼제과점은 단 한 명의 손님이라도 먹고 싶은 제품이 없어 그냥 돌아가는 일이 없도록 다양한 제품들을 선보이는 다품종 소량생산을 원칙으로 하고 있다. 이한호 대표가 아무리 다품종 소량생산 원칙을 고집한다고 해도 제품을 만들어내는 공장에서 뒷바침 해주지 못하면 운영 자체가 어려운 일이다. 하지만 공장 식구들의 욕심도 남달라 최석기 공장장을 비롯한 공장 식구들은 모두 몸이 조금 고달프고 힘들어도 손님들에게 다양한 제품을 선보이고 싶은 욕심이 커서 하루에 두 번씩 다양한 종류의 빵을 꼬박꼬박 구워내고 있다. 또한 오후에 손님이 많아 조금 늦게 일을 시작하더라도 손님들이 많은 시간에 따뜻한 빵을 제공하기 위해 늦은 시간까지 바쁘게 움직인다.

벨로떼제과점에서는 천연 소재들을 적극 활용해서 기존 제품을 변신시키는데 많은 노력하고 있다. 가장 인기있는 제품인 브로콜리 식빵은 흔한 제품 중 하나인 식빵에 진짜 브로콜리를 넣어 새로운 변신을 시도한 제품이다. 브로콜리의 향과 식감이 촉촉하고 부드러운 식빵과 어우러져 독특한 맛을 낸다. 한입 베어 물면 바로 느껴지는 강한 맛은 아니지만 은은하게 풍기는 감칠맛에 자꾸만 손이 가는 제품이다. 건강에 좋기로 소문이 난 브로콜리의 변신에 고객들도 흡족했는지 단숨에 베스트셀러가 되었다.

브로콜리 식빵뿐 아니라 깨찰빵과 슈크림을 응용해 차갑게 먹는 녹차크림빵, 대추나 딸기를 직접 반죽에 넣어 신선함을 더한 대추홍삼빵이나 딸기빵 등도 대표적인 제품이다. 벨로떼제과점의 독특한 제품들은 이한호 대표와 공장 식구들이 끊임없이 고민하고 토론 끝에 선보이고 있다. 기존에 사용하는 도구나 제품을 만드는 방법 등을 적극 활용하면서 천연 재료들을 통해 과감하게 변신한 벨로떼제과점의 제품들은 새로운 것에 목말라 있는 고객들의 갈증을 해소시키는 단비와 같은 달콤함을 선사하고 있다.



Chef 최석기

벨로떼제과점의 생산책임을 맡고 있는 최석기 공장장은 기존 제품들에 새로운 소재를 더해 변형시키거나 기존 제품들을 서로 혼합해 새로운 제품을 연구하는데 힘쓰고 있다. 특히 천연 재료들의 맛이 제품에서 잘 살아날 수 있는 방법을 찾기 위해 노력 중이다.

about... 브로콜리

브로콜리는 양배추의 변종으로 풍부한 영양소를 지닌 건강 식재료로 주목을 끌고 있다. 브로콜리는 비타민 C, E는 물론이고 엽산, 철분, 요오드 등이 다량 함유되어 피로 회복, 빈혈, 노화 방지에 효과가 있다고 알려져 있다. 최근에는 각종 연구에서 브로콜리가 항암 작용이 뛰어난 것으로 밝혀졌다. 미국 시사주간지 〈타임〉이 뽑은 건강에 좋은 10가지 식품에도 선정되었다.

브로콜리 식빵

Ingredient 브로콜리大 1송이 강력분 1,000g 설탕 120g 소금 20g 버터 120g 계란 3개 드라이 이스트 20g 계량제 10g 우유 400g 녹차가루 15g

How to make

1 브로콜리를 소금을 넣은 물에 살짝 데친 다음 깍둑썰기를 한다.
2 브로콜리를 제외한 전 재료를 한데 넣고 믹싱한다.
3 매끈하게 믹싱 된 반죽에 브로콜리를 물기를 제거해 넣고 섞는다.
4 온도 30℃, 습도 35%에서 40분 동안 1차 발효시키고 120g씩 분할한다.
5 작은 식빵틀에 3개씩 팬닝하고 온도 30℃, 습도 35%에서 40분 동안 2차 발효시킨다.
*250g씩 나누어 큰 식빵틀에 2개씩 팬닝해도 된다.
6 윗불 180℃, 아랫불 160℃에서 30분 동안 굽는다.