

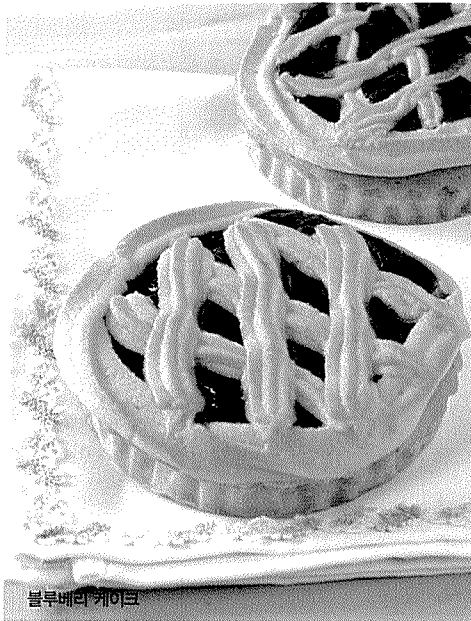
아이들도 시금치 먹게 도와준 뽀빠이 간식 시금치 카스텔라

‘시금치 카스텔라’는 주변에서 쉽게 구할 수 있는 건강 채소 시금치와 부드러운 카스텔라가 만나 탄생한 맛깔스러운 제품으로 ‘신성목과자점’이 가장 자신 있게 내세우는 인기 제품이다. 뽀빠이 신드롬처럼 시금치를 싫어하는 아이가 시금치 카스텔라 덕분에 시금치를 잘 먹게 됐다며 단골들이 늘면서 시금치 카스텔라는 신성목과자점의 베스트셀러로 자리매김했다.

진행_정슬이 기자 · 사진_주현진



참쌀 카스텔라



블루베리 케이크



라토네 붓세

참쌀을 듬뿍 넣어 씹는 맛이 좋은 ‘참쌀 카스텔라’, 타르트와 과자를 접목한 제품으로 고소함과 바삭함이 절묘한 ‘블루베리 케이크’, 알알이 씹히는 호두의 맛과 부드러운 크림이 입안에서 풍부한 맛을 내는 것이 특징인 ‘라토네 붓세’도 인기가 높은 제품이다.

면목 5동 사거리에 있는 맛있고 친절한 빵집에서는 하루에 식빵이 3번이나 구워져 나온다. 빵 하나를 사더라도 까다롭게 고르는 주부들이 시장 갔다 오는 길에, 퇴근하고 돌아오는 길에 신성목과자점에 들 때마다 갓 구운 신선한 빵을 제공하려는 신성목 오너셰프의 배려가 엿보인다.

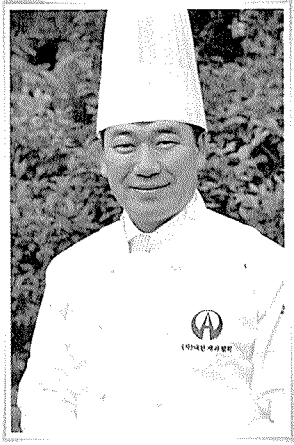
시금치를 싫어했던 아이들이 만화영화 속 주인공 뽀빠이가 시금치를 먹으면 천하장사로 변해 악당 부르스터를 물리치는 내용을 보고 시금치를 좋아했다면 이 동네 아이들은 신성목과자점의 시금치 카스텔라를 맛보고 시금치를 좋아하게 됐다. 살짝 데친 시금치를 굵기 직전에 반죽에 듬뿍 넣어 주면 시금치 특유의 맛과 식감이 느껴지지 않아 거부감이 없으며 부드러운 카스텔라로 완성된다. 시금치 특유의 초록색은 그대로 살려서 빵에 생명력을 불어넣으면서 비타민 A, 칼슘 등 우리 몸에 필요한 영양소는 고스란히 담은 시금치 카스텔라는 아이들을 위한 영양 간식으로 인기가 높다.

신성목과자점을 찾는 손님들 대부분이 동네 단골들로 늘 찾는 제품을 다

시 찾는 비중이 높아 단골들의 입맛에 맞게 매대에 제품을 진열하는데 주안점을 둔다. 또 새로운 제품을 개발하는 일에 앞서 기존의 제품을 계속 보완해 나간다.

“같은 기본 반죽으로 만들어지는 제품도 조금만 변화를 주면 완전히 색다른 제품이 탄생할 수 있습니다. 카스텔라 제품만 해도 베이스는 같지만 첨가하는 재료에 따라서 수십 가지 제품이 나올 수 있죠. 기존의 제품을 응용하고 한 가지 포인트를 주는 겁니다.”

신성목 셰프의 이러한 노력으로 신성목과자점의 매대에는 닦은 듯 다르고, 다른 제품이지만 서로 닮아있는 제품이 많이 눈에 띈다. 이제 매장을 늘려 넓은 공간에서 나온 제품과 서비스로 손님들을 맛을 준비에 들떠 있는 신성목 셰프는 지금까지 그랬던 것처럼 앞으로도 공장에서 제품을 만들고 매장에서 손님을 만나면서 친절함 빵집 아저씨로 남기를 희망한다. 언제든 신성목과자점을 찾으면 환한 웃음으로 반기는 신성목 오너셰프와 맛있는 빵을 만날 수 있다. ☺



Chef 신성목

동네에서 인심 좋은 빵집 아저씨로 소문이 자자한 신성목 오너셰프는 33년 동안 한결같이 빵을 만들어 온 베테랑 기술인이다. 갓 구운 신선한 제품만을 판매하는 것을 원칙으로 손님들과의 믿음을 지키기 위해 오늘도 구슬땀을 흘린다.

시금치 카스텔라

원형 10개분

Ingredients

계란 16개 설탕 910g 소금 10g
 중력분 700g 베이킹 파우더 7g
 정종 140g 식용유 90g 물 250g
 멜론 시럽 140g 시금치 1단

How to make

- 1 계란, 설탕, 소금을 섞은 다음 중탕으로 끓인 다음 한데 체로 친 가루 재료를 넣어 부드럽게 섞어준다.
- 2 ①에 한데 섞은 정종, 식용유, 물을 넣어 섞고 멜론 시럽을 부어준다.
- 3 ②에 살짝 데친 시금치를 잘게 잘라 넣고 골고루 섞는다.
- 4 ③을 윗불 170°C 밑불 140°C, 오븐에서 25분 동안 구운 다음 버터크림을 3단으로 샌드한다.

