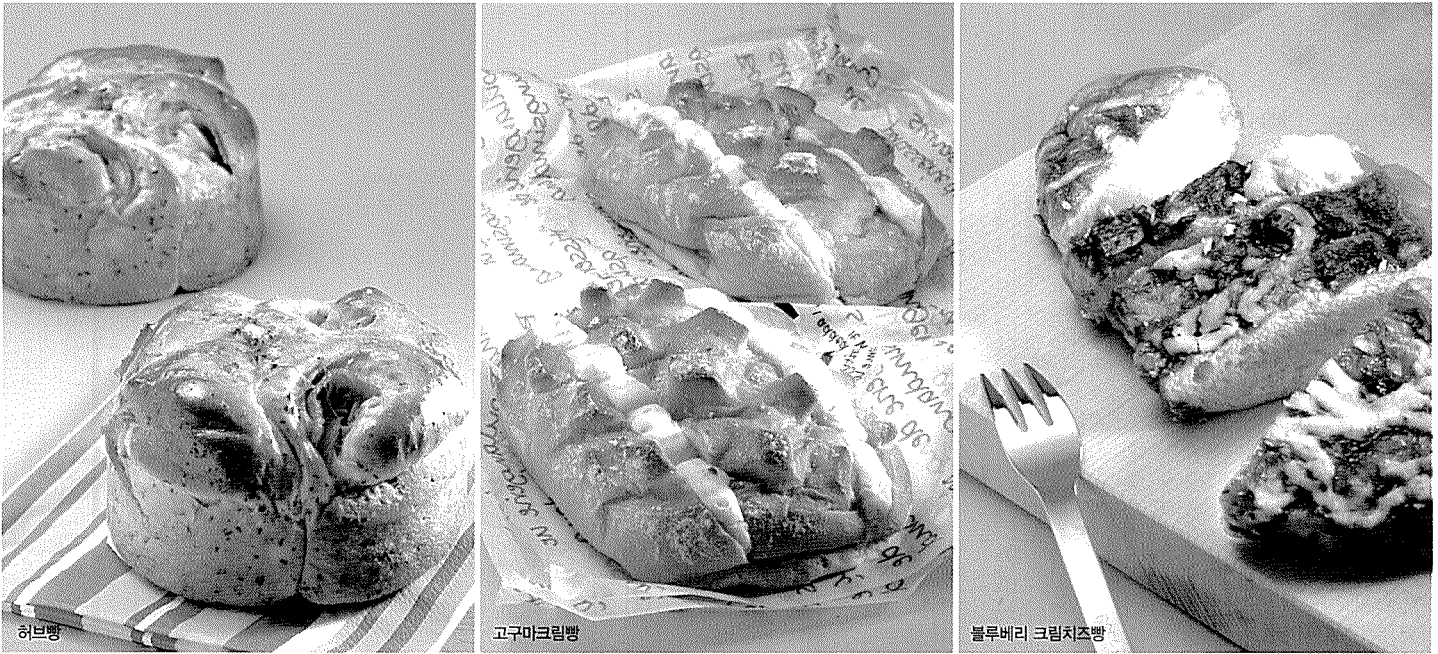


입안 가득 퍼지는 상큼한 요구르트

요구르트 크림치즈빵

요구르트 크림치즈빵은 상큼하면서 부드러운 요구르트크림이 입안 가득 느껴지는 제품으로 케익하우스로마니나의 베스트셀러다. 케익하우스로마니나는 충전물이 있는 단과자빵이 특히 인기가 높아 기본 크림은 물론이고 새로운 재료를 응용한 독특한 제품을 많이 선보이고 있다. 취재·김영주 기자·사진·전문식



'허브빵'은 허브와 야채를 소스와 함께 빵 사이에 채우고 돌돌 말아 구워 풍부한 향과 맛이 일품이다. '고구마크림빵'은 절반만 익힌 고구미를 깍둑썰기해서 반죽에 직접 넣어 섞고 고구마와 생크림을 섞은 고구마 크림을 샌드해 고구마의 깊은 맛을 느낄 수 있다. 말랑말랑한 식감이 나는 빵 위에 크림치즈와 블루베리 필링을 듬뿍 올린 달콤한 '블루베리 크림치즈빵'도 인기가 높다.

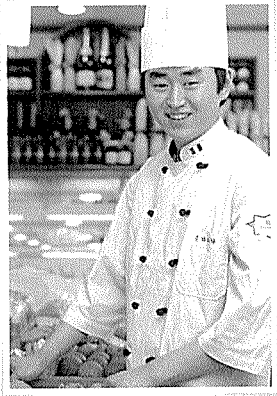
성남시 수정구에 위치한 케익하우스로마니나(대표 장갑수)의 문을 열고 들어설 때면 입안에 군침부터 돈다. 다채로운 토핑물과 충전물 덕분에 생김새부터 심상치 않은 빵들이 매장을 가득 채우며 입맛을 절로나게 하기 때문이다. 어떤 제품이든 먹음직스러운 토핑물이 듬뿍 올려져 있는 제품을 보고 있다면 맛있는 제품을 만들기 위한 케익하우스로마니나의 야깁없는 노력과 후한 인심이 고스란히 느껴진다.

케익하우스로마니나는 아파트 단지과 학교, 사무실이 밀집해 주거 인구와 유동 인구가 많은 곳에 위치하고 있다. 꼬마 손님들을 대동하고 빵을 사러오는 20~30대 주부들로 매장은 오전부터 북적거리고 오후가 되면 학교를 마치고 삼삼오오 짝을 지어 빵을 사러오는 여학생들로 발 디딜 틈이 없을 정도다. 주부들과 아이들, 여학생들이 주된 고객층인 케익하우스로마니나에서는 충전물이나 토핑물이 들어있는 부드럽고 달콤한 단과자빵의 인기가 가장 높다. 케익하우스로마니나 장갑수 대표는 담백한 건강빵보다는 부드러운 단과자빵을 선호하는 고객들의 입맛을 사로잡기 위해 새로운 충전물

과 토핑물을 개발해 독특한 제품을 만드는데 연구를 거듭하고 있다.

케익하우스로마니나에서는 생크림, 크림치즈크림, 모카크림, 슈크림 등 기본적인 크림을 빵 제품에 적극적으로 응용하고 고구마크림, 오렌지크림 등 천연 야채와 과일 재료로 만든 새로운 크림도 개발해 선보이고 있다. 매장 대부분을 차지하고 있는 독특한 크림이 충전된 빵은 가짓수만 해도 무려 15가지가 넘는다. 그 중에서도 요구르트 크림치즈빵은 아이부터 어른까지 남녀노소 모두가 좋아하는 제품이다. 부드러운 식감의 빵에 요구르트의 상큼한 맛과 크림치즈의 부드러운 맛이 어우러진 매력 덕분에 오랫동안 케익하우스로마니나의 베스트셀러 자리를 차지하고 있다.

단과자빵들의 크기가 대부분 넉넉해서 2천원에서 3천원 사이의 비교적 높은 값에 판매하고 있는 탓에 고객들이 제품을 믿고 선택할 수 있도록 시식 서비스에 신경을 많이 기울이고 있다. 부담 없이 먹어보고 선택할 수 있는 시식 서비스는 케익하우스로마니나의 단과자 제품들이 고객 사랑을 받을 수 있게 해주는 또 하나의 일등공신이다.



Chef 김춘식

김춘식 셰프는 제과 경력 6년차 기술인으로 케익하우스로마니나의 빵 부분을 담당하고 있다. 케익하우스로마니나는 케이크보다 빵을 판매하는 비중이 높기 때문에 빵 제품에 많은 신경을 쓰고 있다. 특히 다양한 크림을 충전하는 빵이 인기가 좋아서 달지 않고 부담없이 즐길 수 있는 단과자빵을 개발하는데 열을 올리고 있다.



요구르트 크림치즈빵

샌드 크림

Ingredients 크림치즈 400g 건포도 50g 요구르트 페이스트 200g

How to make 모든 재료를 한데 섞어준다.

토핑물

Ingredients 설탕 225g 버터 700g 계란 7개 옥수수 가루 225g 식용유 115g 물 55g 연유 115g

How to make 모든 재료를 한데 섞어준다.

반죽

Ingredients 강력분 700g 파인 소프트T 300g 드라이 이스트 6g 소금 20g 개량제 10g 몰트 5g 비타민C 1g 설탕 60g 물 500g 버터 40g 크림치즈 100g 슈크림 · 소보루 반죽 적당량

How to make

- 1 모든 재료를 한데 넣고 저속 2분, 중속 4분, 고속 1분, 중속 1분으로 믹싱한다. (반죽 온도 29°C)
- 2 40~45°C, 습도 45~50%에서 50분 동안 1차 발효시키고 150g씩 분할한다.
- 3 15분 동안 벤치타임을 주고 20cm 길이의 바게트 모양으로 성형한다.
- 4 40~45°C, 습도 45~50%에서 40분 동안 2차 발효시키고 윗면에 '토핑물'과 슈크림을 짜준 다음 소보루 반죽을 뿌려준다.
- 5 윗불 190°C, 밑불 150°C에서 10분 정도 구워내고 식으면 슬라이스 해서 '샌드 크림'을 바르고 분당을 뿌려 마무리한다.