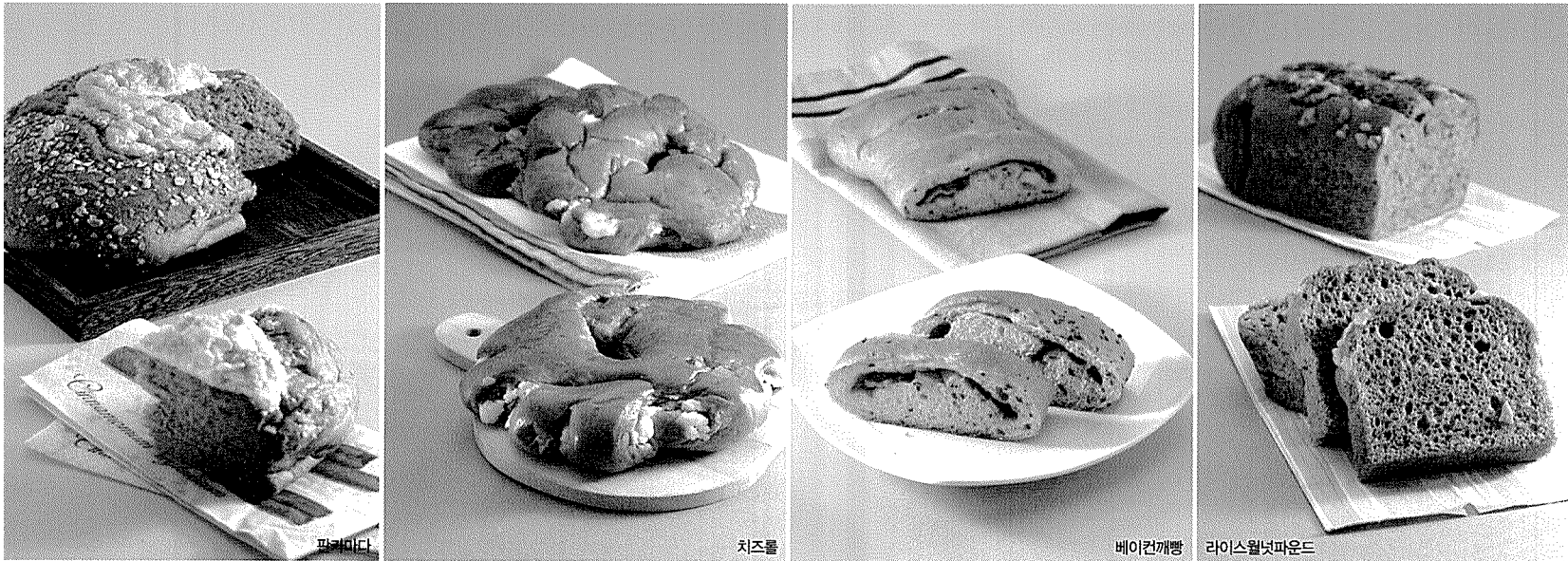


생크림 위에 올려진 견과류 축제 호두 케이크

호두 케이크는 신선하고 달콤한 생크림 케이크 위에 호두, 대추, 밀감, 파인애플이 듬뿍 올려진 선물용 케이크의 베스트셀러다. 부드러운 모카 제누아즈에 생크림을 얇게 샌드해 생크림 케이크가 부담스러운 어른들에게 가벼운 디저트 간식으로 그만이다. 케이크 위에 올려진 다양한 과일이 아이들의 입맛까지 사로잡는다. 진행_김진미 기자·사진_이성우



잡곡과 코코아 파우더로 만들어진 속결이 부드러운 판카마다는 올려진 머랭이 넉넉한 빵 모양을 더욱 폼나게 해주고 달콤함을 더한다. 치즈롤은 잡곡 빵 속에 크림치즈와 생크림으로 만든 담백하고 부드러운 크림이 들어 있다. 베이컨깨빵은 촉촉한 깨 빵 속에 아이들이 좋아하는 피자소스와 베이컨 롤치즈가 들어있어 아이들의 든든한 간식으로 인기를 누린다. 라이스윌넛파운드는 밀가루를 사용하지 않고 흑미가루와 옥수수가루로 만들어서 딱처럼 쫄깃쫄깃하면서 부드럽고 호두가 듬뿍 들어가 씹을수록 고소함이 더해진다.

청주에 새로 들어선 아파트단지 가운데 자리 잡은 꾸쉬꾸메(이대희 대표)는 건강빵과 구움과자를 찾는 고객들로 좁은 매장 안이 늘 북적인다. 지난 8년 동안 빵을 구워오면서 청주지역 주민의 입맛을 사로잡아온 이대희 대표는 지난해 12월 청주시 흥덕구 분평동에 '꾸쉬꾸메'로 둠지를 틀었다.

손님을 가족처럼 생각하는 이대희 대표는 하루만 지나도 맛이 달라지는 빵은 그날 생산해 고객에게 그날 안에 판매하는 것을 원칙으로 한다. 재고로 남는 빵은 안타깝지만 고객이 신선한 빵을 맛보고 그 맛을 기억해 다시 찾아오도록 하는 것이 멀리 내다봤을 때 더 많은 고객을 만날 수 있게 해준다는 것이 그의 지론이다. 따뜻할 때 더욱 깊은 풍미가 느껴지는 빵이 오븐에서 막 나왔다면 먼저 나온 빵을 제쳐두고서라도 손님에게 신선한 빵을 먼저 추천한다. 주변에 아파트 단지와 학원이 많은 입지 조건 때문에 매장을 찾는 고객층은 가족을 위해 빵을 사는 주부와 간식을 사러오는 학생들이 대부분이다. 가족의 건강을 챙기는 주부들은 잡곡류가 들어간 빵을, 젊은 층은 저렴하면서도 치즈, 초콜릿 등 토핑이 올려진 구움과자를 찾는다.

오랫동안 꾸준히 인기몰이를 하고 있는 제품은 건조과일이 듬뿍 올려진 호두 케이크이다. 생크림 케이크가 부담스러운 중장년층을 위해 개발된 호두 케이크는 모카 제누아즈 사이에 생크림을 얇게 샌드하고 케이크 위에

호두, 대추, 밀감, 파인애플 등을 풍성히 올려 어린이뿐 아니라 어른의 입맛까지 바짝 당겨 가족 모임이나 선물용으로 특히 인기가 높다. 케이크 옆면의 폭신한 화이트 제누아즈가 생크림 모카 제누아즈와 어울려 만들어내는 촉촉함을 고객들이 좋아한다고.

최근에는 웰빙 먹거리에 대한 관심이 고조되면서 잡곡이 들어간 제품이 강세를 보이고 있다. 건강한 밥상의 인기재료인 흑미를 넣어 만든 쫄깃쫄깃한 '라이스윌넛파운드'와 잡곡을 넣었으면서도 부드럽고 폭신한 속결과 열대과일의 풍미를 자랑하는 '판카마다'는 건강을 꼼꼼히 챙기는 고객이 단골로 찾는 제품이다. 또한 아이들이 좋아하는 피자소스와 베이컨이 들어간 '베이컨깨빵'과 한 입 베어 물면 부드러운 크림치즈의 담백함이 확 느껴지는 '치즈롤'도 좋은 반응을 얻고 있다.

꾸쉬꾸메의 이대희 대표는 치즈, 견과, 과일 등의 재료를 아끼지 않고 듬뿍 넣은 다양한 제품을 시도하고 싶지만 지역특성상 빵 값을 올릴 수 없어 파운드케이크와 소형 구움과자를 다양화시킴으로써 고급 제품으로 자리잡아가고 있다. 고객의 반응도 좋아서 밤·치즈·초코 파운드와 오렌지 마멀레이드 파이는 매대에 내놓자마자 베스트셀러에 올랐고, 소형 쇼콜라·레몬·크림치즈 등의 구움케이크가 젊은 고객의 사랑을 듬뿍 받고 있다.



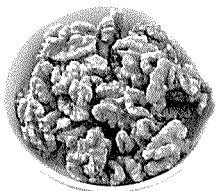
Chef 윤병선

호두케이크를 개발한 윤병선
공장은 다양한 재료를 연구하고
응용하여 고객의 변하는 입맛을
단숨에 사로잡는다. 지난 20년 동안
'기본에 충실한 빵을 만들자'라는
철칙으로 꾸준히 한길을 걸어온
윤병선 공장은 언제나 똑같은
품질과 정성의 빵 맛으로 고객이
신뢰할 수 있는 제품을 만들기 위해
최선을 다한다.



about... 호두

호두 속 오메가-3 지방산은
혈관벽을 보호하고 심장질환을
예방해주는 훌륭한 영양소제지
만 우리 몸에서 만들어지지 않
으므로 반드시 음식을 통해 섭
취해야 한다. 호두에 풍부한 비
타민 E는 혈액이 엉어리지는
혈전을 막아준다.



호두 케이크

모카 제누아즈

Ingredients 설탕 500g 계란 1,000g 유화제 25g 박력분 450g
버터 100g 우유 50g 식용유 100g 커피 엑기스 15g

호두 분태 적당량

How to make

- 1 계란, 설탕, 유화제를 휘핑하고 체친 박력분을 섞는다.
- 2 중탕한 버터, 우유, 식용유, 커피 엑기스를 ①에 혼합한 다음 원형 3호틀에 팬닝한다. 3 호두 분태를 뿌리고 윗불 190°C, 밑불 160°C에서 20분 동안 굽는다.

화이트 제누아즈 - 60cm×40cm 철판 4개분

Ingredients 계란 1,580g 설탕 810g 소금 5g 물엿 90g
중력분 650g 식용유 300g 물 140g

How to make

- 1 계란, 설탕, 소금, 물엿을 휘핑하고 체친 중력분을 섞는다.
- 2 식용유, 물을 ①에 혼합한 다음 철판에 팬닝한다.
- 3 윗불 180°C, 밑불 130°C에서 10분 동안 굽는다.

시럽

Ingredients 설탕 500g 물 1,000g 물엿 200g 커피 엑기스 40g
레몬 1개 트리플 색 50g

How to make 4등분으로 자른 레몬과 설탕, 물, 물엿을 끓여 식힌
다음 레몬을 건져내고 커피 엑기스와 트리플 색을 섞는다.

마무리

Ingredients 호두, 대추, 밀감, 파인애플 각각 적당량
생크림, 버터 크림

How to make

- 1 3단으로 자른 '모카 제누아즈'에 '시럽'을 바르고 휘핑한 생크림을 샌드한다.
- 2 '화이트 제누아즈'에 '시럽'을 바르고 버터 크림(또는 딸기잼)을 얇게 발라 4단으로 샌드한 다음 2mm 두께로 자른다.
- 3 생크림으로 ①을 아이싱한 다음 ②를 버터 바른 단면이 세로가 되도록 재단해 옆면에 두른다.
- 4 윗면을 호두, 대추, 밀감, 파인애플로 장식한다.