



.....
우리집 인기제품

현미 건강과배기



수원 정자동

성심 바게트

고소하고 쫄깃쫄깃하면서도 단백한 맛이 일품이라며 우리집 인기제품으로 현미 건강과배기를 추천한 곳은 수원 정자동에 위치한 성심바게트(대표 강승엽·공장장 박재홍).

현미찹쌀을 하루 동안 불려서 가루를 내어 밀가루·일 반찹쌀과 섞어 사용한 현미 건강과배기는 이름 그대로 건강식에 속한다. 기술인 출신인 강사장이 1년여 전에 직접 아이디어를 짜내 배합을 조정한 결과 고객들로부터 좋은 호응을 얻었다는 것. 점포의 일일 매출에 큰 영향을 주는 품목은 아니지만, 재료를 넉넉히 사용해 맛있는 제품을 만드는 점포라는 이미지를 심어주는데 큰 역할을 했다고 한다. 특히 계란을 사용할 때 다른 제품 작업시 남겨진 흰자 만을 계란 대신 이용할 수도 있어 원가절감에 도움이 된다.

이 과배기의 작업은 2차발효가 지나치면 완성품이 쪼글 쪼글해 질 수 있어 발효작업에 특히 주의해야 한다.

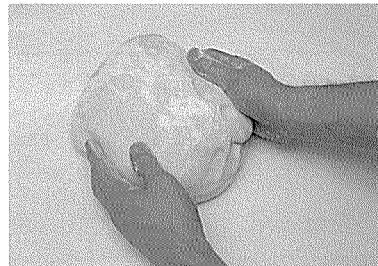


10여개월 전 처음 상품화했을 때 하루에 찹쌀 4kg(300여개분)을 쓸 만큼 인기가 좋았다고 한다. 포장은 즉석빵처럼 그냥 진열하는데 3개를 1,000원에 판매하고 있다. 다소 마진폭이 적더라도 고객서비스 차원이라는 생각으로 가격을 올리지 않고 있으나, 찹쌀가격·인건비 상승 등을 고려하면 개당 400원이 적정할 것같이 가격인상을 고려 중이라고.

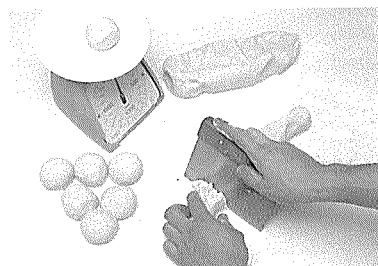
만드는 법



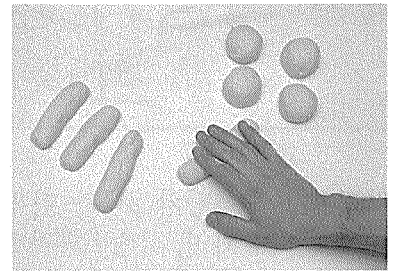
1 전 재료를 믹서볼에 넣고 중속6분간 믹싱한다.



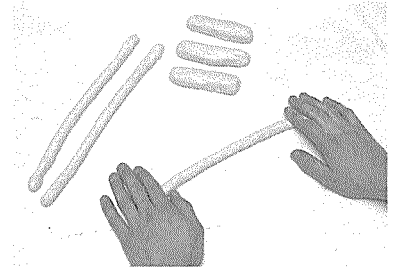
2 완성된 반죽을 30분 가량 1차발효한다.



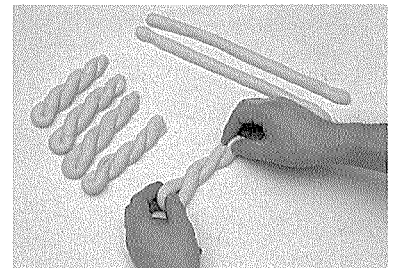
3 ②를 55g씩 분할한다.



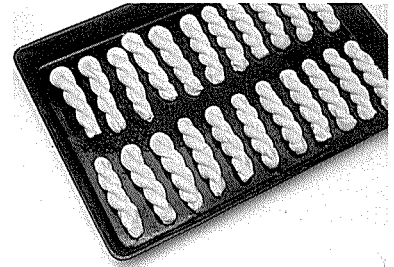
4 ③을 봉상형으로 밀어 잠깐동안 휴지시킨다.



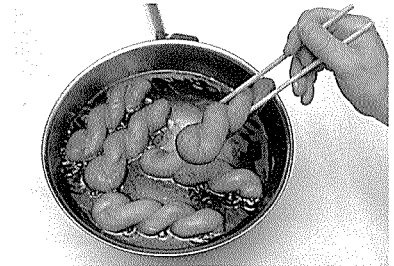
5 ④를 손가락끝기로 길게 밀어 손바닥을 이용해 양쪽으로 끈다.



6 꼬인 ⑤의 양끝을 잡고 파베기 모양을 낸다.



7 기름을 칠한 철판에 ⑥을 팬닝하고 37℃에서 3분 가량 2차발효시킨다.



8 ⑦을 190℃ 가량의 기름에서 색깔이 날 때까지(3분 가량) 뒤집으면서 튀겨낸다.



9 ⑧의 한쪽면에 설탕을 묻혀내 완성한다.

재료 및 원가계산표 (39개분)

재료	중량(g)	단가(원)	가격(원)
현미찰쌀	500	3,500/kg	1,750
일반찰쌀	500	3,800/kg	1,900
강력분	250	386/kg	97
중력분	250	346/kg	87
중백당(혹은 설탕)	200	567/kg	113
소금	12.5	500/kg	6
가공버터	100	6,070/kg	607
이스트	45	1,800/kg	81
계란	150(3개)	1,800/30개	180
물(조절가능)	175		
총합계			4,821