

우리집 인기제품

투스드시백





토스트 식빵은 현재 러스크, 화이트브레드 등 다양한 이름으로 불려지고 있다. 그러나 가장 정확한 명칭은 완성된 식빵에 버터, 생크림 등을 발라 한번 더 구워낸 것이기 때문에 '토스트 식빵'이다. 토스트 식빵의 가장 큰 장점은 재고식빵을 이용할 수 있다는 점이다. 따로 식빵을 제조하지 않더라도 판매날짜가 지난 식빵을 삼각형으로 잘라 토스트용 재료를 발라주어 굽는 것도 좋은 방법이다. 이 경우 원가를 더욱 절약할 수 있다. 한편 이 제품을 만들 때 식빵에 발라주는 버터 등은 붓으로 한번 칠하듯이 발라주는 것이 좋다. 지나치게 많이 바르면 오븐에서 굽는 시간이 길어지게 되고 작업성이 떨어지기 때문이다.



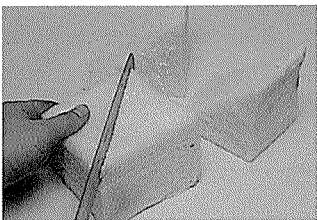
도봉구 상문동 크로와상 베이커리

상문동 신원아파트 상가내에 있는 크로와상베이커리(대표 김충의, 공장장 윤영수)가 오픈한 것은 지난 1월. 그러나 뛰어난 제품 때문에 벌써 많은 단골고객을 확보하고 있다. 규모가 그리 큰 편은 아니지만 신제품 교체가 빠르기 때문에 실증을 잘 내는 소비자들에게 언제나 신선한 느낌으로 다가간다. 신원아파트의 단지규모가 작아(70세대) 처음에는 어려웠지만 이제는 인근의 아파트 주민들도 가까이 길을 건너와 빵을 살 정도로 인기있는 제과점이다. 이곳의 주요고객은 30대 주부들이다. 또 근처에 있는 선덕중·고교 학생들이 방과후에 들러 출출한 배를 달래는 휴게실로도 애용된다.이번에 크로와상베이커리에서 추천한 제품은 토스트식빵. 이 제품의 특징은 날짜를 넘김재고식빵을 이용할 수 있다는 점이다.



(윤영수, 최경열)

만드는 법

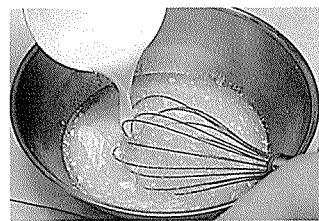
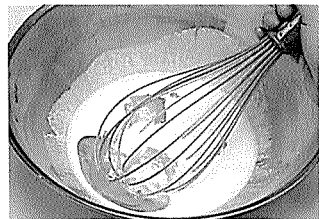


1 식빵의 각면을 깨끗하게 정리한 후 삼각형으로 잘라준다.(우유 식빵틀 500g짜리로 만들 경우 4조각 (125g)이 나온다.)



2 버터를 중탕으로 녹인 뒤 설탕과 섞는다.

3 생크림과 계란을 섞어준다.



4 ②와 ③을 고르게 섞어준다. (이 때 ②의 온도가 80°C를 넘

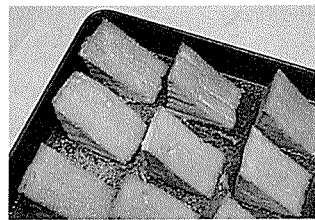
으면 계란이 익기 때문에 주의해야 한다.)

5 ④를 자른 식빵에 고르게 발라준다. (한번씩만 붓칠을 해야만 오븐에서 굽는 시간을 줄일 수 있다.)



6 설탕을 뿌려준다.

7 120°C에서 30분 정도 굽는다. (약한 온도에서 장시간 구워야 완제품의 색깔이 좋다.)



*우유식빵의 총 중량 5,850.3g중 재료 손실분 0.3%(17.55g)를 제외하면 5,832.75g이다. 따라서 500g짜리 틀을 사용할 경우 약 12개의 식빵이 나온다.

재료 및 원가계산표 (토스트 식빵 48개분)

		재료	중량(g)	단가(원)	가격(원)
원	우유식빵(500g 짜리틀사용)	강력분	2,400	386/kg	926.4
		박력분	600	345/kg	207
		설탕	240	566/kg	135.84
		마아가린	240	2,649/kg	635.76
		소금	60	850/kg	51
		계란	6개(300)	70/개	420
		물	1,650		
		이스트	60	5,000/kg	300
		분유	300	7,000/kg	2,100
		S-500	0.3	5,000/kg	1.5
		합계	5,850.3	0.82/g	4,777.5
재료	토스트용 재료	버터	700	6,450/kg	4,515
		설탕	350	566/kg	198.1
		계란	5개(250)	70/개	350
		생크림	50	2,300/l	115
		합계	1,350	3.84/g	5,178.1
		재료 총합계	7,200.3	1.38/g	9,955.6
총합	비닐봉투	48	7/장	336	

개당 중량	약 125g
개당 생산원가	179.5원(포장비포함)
개당 판매가	800원
개당 원가비율	22.4%