

우리집 인기제품

# 시금치 카스테라





시금치 카스테라는 가을을 준비하기  
에 적합한 제품이다.

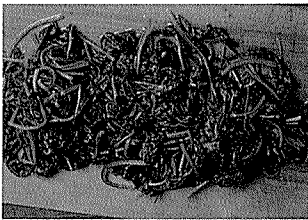
초록의 시금치가 소비자의 눈을  
자극하는 역할을 톡톡히 하지만 여름철은 약  
간의 문제가 있다. 시금치가 수분을 많이 흡수하기 때  
문에 요즘처럼 날씨가 무덥고 습할 때는 변질이 빠르다.

그러나 가을을 준비하는 마음으로 시금치 카스테라를 만들어 봤다.

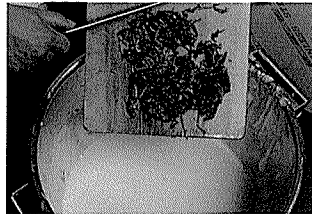
시금치는 '생 것'을 이용하는 것이 좋다. 먹을 때 아삭거리는 식감도 좋고 냄새도 향긋하기 때문이다.  
그러나 생시금치는 유통기한이 짧다는 단점이 있다. 그래서 약간 데친 것을 이용한다. 시금치는 당뇨병에 좋은 건  
강식품이다. 따라서 카스테라 외에도 빵에 응용하면 간편하게 먹는 건강식을 만들 수 있다. 그러나 시금치를 빵에 넣  
을 때는 꼭 생 것을 이용해야 한다. 그리고 밀가루와 혼합할 때 손으로 섞는 것이 좋다.  
부추와 달걀 시금치는 입자가 약하기 때문에 믹서로 반죽하면 시금치 본래 모양을 살릴 수 없다.

### 만드는 법

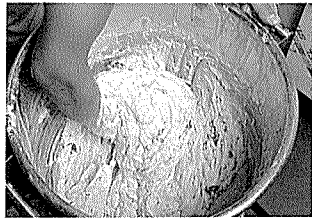
1 시금치를 다듬어서 뜨거운 물에  
살짝 데친다. 이때 소금을 약간  
넣으면 비린 냄새를 제거할 수  
있다.



2 소금, 설탕, 계란을 중탕한 후  
60% 정도 휘핑한다. 그리고 ①  
의 시금치와 섞는다. (빵의 색깔  
을 내기 위해 체리를 썰어서 함께  
혼합하면 좋다)

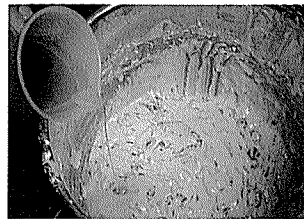


3 ②에 밀가루를 넣고 손으로 살짝  
저어 준다.

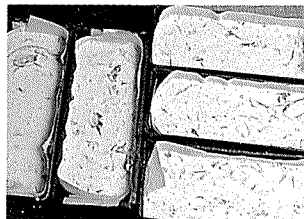


4 ③에 식용유와 메론시럽 섞은 것  
을 붓는다. (메론시럽을 섞는 이

유는 시금치의 초록색을 강조하  
기 위해서다)



5 ④를 틀에 붓는다.



6 윗불 180℃, 아랫불 140℃ 정도  
에서 5분 정도 구운 후 뚜껑을 덮  
고 윗불과 아랫불의 온도를 서로  
바꿔 35분 정도 구워준다.



개당 중량 131g  
개당 생산원가(포장비 포함) 125원+7원(포장비)=132원  
개당 판매가 800원  
개당 원가비율 17%

### 재료 및 원가 계산표(파운드 팬 6개분, 조각판매시 42개분)

재료	중량(g)	단가(원)	가격(원)	
원	계란	1,200(24개)	70/개	1,680
	설탕	1,200	566/kg	679
	소금	20	850/kg	17
	중력분	1,250	340/kg	425
재	강력분	250	386/kg	96
	베이킹파우더	40	2,000/kg	80
료	물	400		
	식용유	200	1,500/l	300
	시금치	2단(800g)	700/단	1,400
	체리	100	4,537/kg	453
	메론시럽	50	2,500/kg	125
합	계	5,510	0.95/g	5,255
포장비	비닐봉투	42	7/장	294
* 총 중량 5,510g 중 재료 손실분 0.3%(16.53g)를 제외하면 5,493.47g이다. 따라서 파운 드 팬 1개에 들어가는 재료의 양은 916g이다. 또 조각 판매시 1개의 양은 131g이다.				

## 서초구 방배동 몽블랑과자점



지하철 2호선 방배역에서 내려 방림  
종합시장 출구로 나오면 시장 입구에 몽  
블랑과자점이 있다.

이 제과점은 파스텔톤의 하늘색 외장  
때문에 보는 이로 하여금 호기심을 느끼  
게 한다. '저곳이 어디지?'

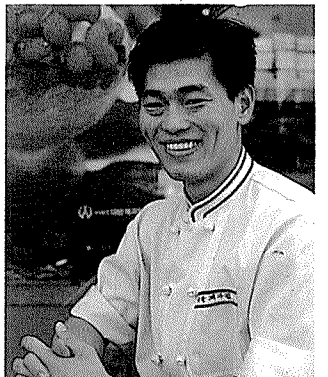
제과점 외장 색깔이 무채색인 이곳 거  
리를 밝게 해주고 있다.

몽블랑과자점을 찾는 주요 고객은 지  
하철을 이용하는 사람과 시장에 오는 주  
부다. 전체 소비자 중 이들이 차지하는  
비율이 70%다.

변덕스런 이들 소비자를 단골 고객으  
로 만들기 위해서는 다양한 변화가 필요  
하다. 제품도 자주 교체해야 하고 서비  
스도 신경을 많이 써야 한다.

항상 '새롭다'는 느낌을 주는 것이 가  
끔 들르는 소비자를 사로잡는 비결이라고.

한편 시금치카스테라를 판매할 때는  
파운드 케이크 형태로 판매하기 보다는  
슬라이스로 썰어 날개 포장을 한다. 몽  
블랑과자점은 7개로 나눠 800원에 판매  
하고 있다.



이훈 공장장