

우리집 인기제품

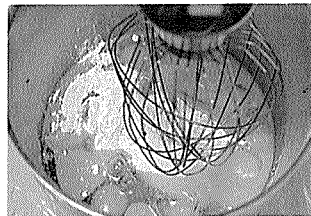
옥수수 밤 롤 케이크





이 제품에는 우유와 식용유의 사용량이 많다. 재료 중 옥수수 가루가 밀가루 보다 2배 정도 수분을 많이 먹기 때문에 그리고 먹을 때 촉촉한 식감을 위해 우유를 많이 사용한다. 또 식용유는 부드러운 맛을 내기 위해 많이 넣는데 오븐 굽기 후 제품이 주저 앉는 경우 식용유 대신 같은 양의 버터를 사용하면 이를 방지할 수 있으나 대신 부드러운 맛은 감소한다. 옥수수 가루는 익히기 전에 넣는 데 이는 덩어리가 생길 염려가 있기 때문이며, 굽기 중 불이 약하면 제품이 주저 앉을 수 있으니 주의가 필요하다.

만드는 법

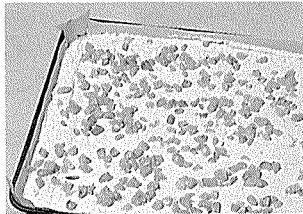


1 계란, 설탕, 중력분, 소금, 베이킹파우더, 유화제를 넣고 80% 정도 믹싱한다.

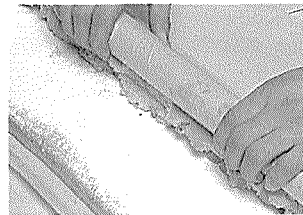


2 ①에 옥수수 가루, 우유, 식용유를 넣고 손으로 골고루 섞는다.

※옥수수 가루를 ①번 믹싱시 같이 넣지 않는 이유는 반죽에 덩어리가 생기기 때문



3 ②를 철판에 팬닝한 후 윗면에 슬라이스 밤을 골고루 뿌리고 윗불 200℃, 아랫불 180℃로 약 15~20분간 굽는다.



4 ③에 버터 크림을 바른 후 롤 형태로 말아서 4등분 한다.

재료 및 원가 계산표(16개 분)

재료	종량(g)	단가(원)	가격(원)	
계란	3,000(60개)	70/개	4,200	
설탕	1,800	666/Kg	1,198	
중력분	600	354/Kg	212	
소금	15	850/Kg	12	
베이킹파우더	30	2,000/Kg	60	
유화제	80	2,800/Kg	224	
옥수수가루	1,000	800/Kg	800	
우유	600	900/l	405	
식용유	400	1,000/Kg	400	
슬라이스 밤	500	2,600/Kg	1,300	
포장지	합계	8,025	1.1/g	8,811
	롤 포장지	16매	10/매	160
총 합 계				10,411

개당 중량	501g
개당 생산원가	650원(포장비포함)
개당 판매가	2,000원
개당 원가비율	30%(포장비포함)

이태원 쉐라톤 베이커리

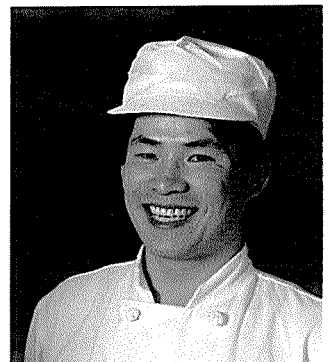


이달의 제품은 이태원 쉐라톤베이커리 (대표 유경오, 공장장 김상희)의 '옥수수 밤 롤 케이크'이다.

쉐라톤베이커리는 중앙 경리단에서 하얏트 호텔로 올라가는 언덕 150m의 삼거리에 유치해 있는데 주택가에 위치해 대중적인 제품의 판매가 높다.

이번 호 제품인 옥수수 밤 롤 케이크는 현재 쉐라톤베이커리에서는 2,000원에 판매하고 있는데 하루 15~20개가 나간다.

보통의 제과점에서 밤 식빵은 대부분 취급하고 있는데 비해 예상 외로 밤 롤 케이크의 제조가 미약한 현실을 감안할 때 소비자에게 밤식빵과 달리 부드러운 식감의 제품을 선보인 차원에서 권해 볼 만한 제품이다.



김상희 공장장