

우리집 인기제품

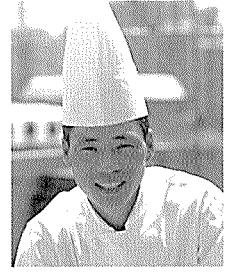


베이글스 과자점

건대입구역 베이글스 과자점(대표 김인덕)은 역세권이라는 뛰어난 입지조건을 가지고 있다. 역에서 걸어나와 횡단보도를 건너는 지점에 위치하고 있어 다양한 유

동인구를 흡수할 수 있기 때문. 작년 1월 오픈한 베이글스 과자점은 차별화된 고객서비스로 그 입지를 굳혀가고 있다.

올해 6월 개발돼 현재 큰 인기를 끌고 있는 '딸기볼 도넛'의 가격은 3개당 1,000원. 하루 140여개 판매된다. 중앙매대에 진열, 출퇴근 길에 20~40대 고객들이 손쉽게 사가도록 하고 있다.



오승주/실연자



■ 제품 특성

1. 크라프트콘과 디어바게트가 첨가돼 맛이 고소하고 건강에 좋은 기능성 제품이다.
2. 표면을 딸기파운드케이크 크림(굵은체에 갈아낸 것)을 입히기 때문에 시각적으로도 우수.
3. 완두배기가 첨가돼 식감이 좋고 단맛이 난다.
4. 팬에 놓고 매장에 진열하면 색상이 좋아 시각적 효과를 극대화 할 수 있다.

■ 제조시 주의사항

1. 반죽이 질어야 한다.
2. 겉 표면에 딸기파운드 가루가 묻어있기 때문에 따로 포장하지 않는다.

■ 재료 및 원가계산표(70개분)

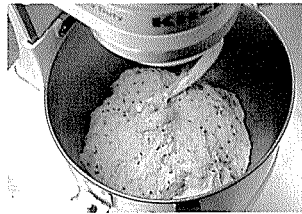
	재료	중량(g)	가격(원)
도넛반죽	강력분	800	382
	크라프트콘(프리믹스)	200	880
	디어바게트(프리믹스)	50	200
	생이스트	35	63
	완두배기	125	250
	검정깨	50	500
	물	650	
딸기파운드	식용유	10	
	박력분	500	232
	버터	500	1,540
	설탕	500	363
	계란	10개	667
딸기광택제	딸기 페이스트	500	833
	광택제	500	1,400
합계		4,920	7,310

· 분할중량 : 14g · 개당 판매가 (베이글스) : 333원
 · 개당 생산원가 : 104원 · 개당 원가비율 : 31%

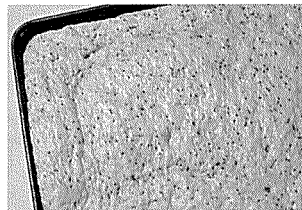
※ 크라프트콘, 디어바게트, 완두배기에 대한 자세한 설명은 138쪽 <재료색인>을 참조.

■ 만드는 법

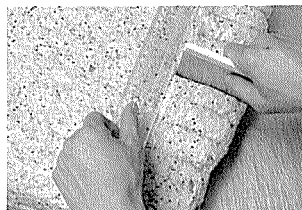
- 1 반죽의 전 재료를 믹싱 볼에 넣고 밀가루가 날리지 않도록 저속으로 1분 정도 믹싱.
- 2 중속으로 변속하여 글루텐이 형성될 때까지 믹싱한다.



- 3 철판에 식용유를 바른 후 반죽을 얇게 퍼서 발효실에 넣고 30분간 발효한다.



- 4 작업대에 덧가루(밀가루)를 충분히 뿌린 후 반죽을 작업대에 얹어서 철판으로부터 조심스럽게 빼낸다.
- 5 반죽표면에 덧가루를 충분히 뿌려준후 직사각(3cm x 4cm)으로 스크래퍼를 사용하여 절단 한다.



- 6 190°C에서 튀긴다.

- 7 딸기파운드를 굵은체에 갈아 굵은 가루로 만든다.



- 8 ⑥을 완전히 식힌 후 딸기 광택제를 바르고, 딸기파운드 크림을 표면 전체에 입힌다.



■ 딸기파운드 크림 만들기

- 1 유지+설탕을 믹싱한다.
- 2 믹싱 70%~80% 단계에서 계란을 서서히 투입하면서 믹싱을 완료한다.
- 3 딸기 시럽을 넣고 색상을 조절한 후 박력분을 넣고 혼합.
- 4 철판에 종이를 깔고 팬닝하여 굽는다. (윗불: 180°C / 아랫불: 160°C)
- 5 굵은체에 갈아 가루를 만든다.

■ 딸기광택제 만들기

· 딸기페이스트 + 광택제를 붙여 넣고 덩어리가 풀릴 때까지 가볍게 굽는다.