

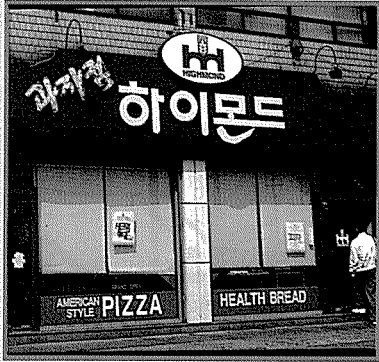
우리집 인기제품

모카 브레드



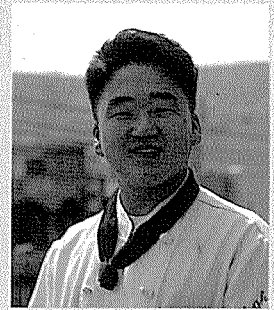
역곡 '하이몬드 과자점'

모카 브레드



역곡 하이몬드 과자점(대표 김정인)은 우선 입지조건 면에서 매우 유리하다. 바로 뒤편에 역곡전철역이 있고, 전방 8차선 도로 건너편이 주택 밀집지역인 역세권이라는 것.

올해 2월 개발돼 최근 '무료시식회'를 통해 높은 호응도를 보인 '모카 브레드'는 달콤한 맛과 촉촉한 식감 때문에 부담 없이 먹을 수 있는 제품. 개당 가격은 2,500원, 1일 평균 40개 정도 판매된다고. 현재 하이몬드는 한달에 한 번 신제품 개발, 두달에 한 번 무료시식회를 개최한다.



김영진 / 공장장

제품특성

1. 3단 모카빵과 2단 카스테라 사이에 모카 크림과 모카시럽이 샌드되므로 맛은 달콤·촉촉, 식감이 좋고,
2. 충전물로는 건포도+밤+호두가 들어가고 아몬드가 코팅되기 때문에 영양가도 우수.
3. 모카빵과 카스테라 사이에 시럽이 샌드되므로 이틀간 매장 진열해도 식감에 큰 변화가 없다.

제조시 주의사항

1. 각 시트를 개별적으로 제조에 직접 손으로 5단 샌드하므로 성형과 절단에 세심함 주의 요.
2. 버터와 시럽 사용에 주의해야 하는 것은 다량 사용할 경우 맛이 느끼해지고 너무 달게 된다.

재료 및 원가 계산표(12개분)

	재료	중량(g)	가격(원)
모카빵	강력분	1,000	477
	설탕	150	102
	버터	150	420
	소금	12	6
	분유	32	239
	계란	4개(240)	320
	우유	360	324
	모카파우더	12	168
	이스트	40	64
	개량제	5	25
	아몬드	소량	
	호두	100	800
건포도	100	192	
밤	100	286	
카스테라	반죽	2,510	2,644

	재료	중량(g)	가격(원)
머랭	계란	4개(240)	320
	설탕	150	102
	중력분	150	70
모카크림	설탕	183	124
	흰자	150	200
	물	57	
	물엿	소량	
	버터	330	924
	모카엑기스	소량	
모카시럽	물	500	
	설탕	150	102
	칼루아리큐르	100	
	모카엑기스	소량	
합계		6,521	7,909

·개당중량:400g
·개당판매가:2,500원
(하이몬드 과자점)

·개당생산원가:695원
·개당 원가비율:28%

■ 만드는 법

■ 카스테라 만들기

1. 기존 카스테라에 사용되는 재료와 만드는 법은 동일.
2. 이를 횡단면으로 얇게 절단할 것.

■ 모카크림 만들기

1. 설탕+물+물엿을 120°C로 끓여 '조청'을 만든다.
2. 믹서에 흰자를 넣고 조청을 서서히 투입하면서 믹싱.
3. 이것이 식은 후 버터크림과 모카엑기스를 넣고 믹싱한다.

■ 모카시럽 만들기

1. 물+설탕을 끓인 후 모카 엑기스와 칼루아리큐르를 섞어서 잘 저어준다.

■ 코팅용 머랭 만들기

1. 계란을 흰자와 노른자로 분리한 후, 흰자에 설탕을 서서히 넣어가며 믹싱한다.
2. 여기서 노른자와 박력분을 넣고 재믹싱한다.

1 모카빵 반죽을 글루텐 상태가 80~90%가 되도록 중속 2분, 고속 7분 믹싱.

2 여기에 호두, 밤, 건포도를 투입하고 믹싱을 완결.

3 믹싱된 반죽을 40분간 1차 발효한 후, 이를 350g씩 분할하여 3호틀에 넣고 약 20분간 2차 발효. 이때 1·2차 모두 발효실 습도는 80% 온도는 33°C.

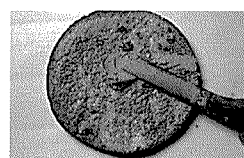


4 3호틀에 넣은 반죽 위에 머랭을 나선형으로 짜준후, 아몬드슬라이

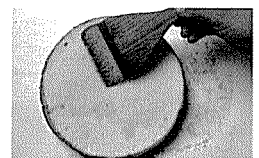
스를 뿌리뒤 오븐에서 윗불 160°C, 아랫불 110°C, 약 25~30분간 굽는다.



5 이를 3토막씩 횡단면으로 절단하고 모카크림을 횡단면에 골고루 발라준다.



6 구워진 카스테라를 횡으로 얇게 절단한 후 모카시럽을 횡단면에 붓으로 골고루 발라준다.



7 모카빵과 카스테라를 5단 샌드하여 종으로 1/2 절단.

