

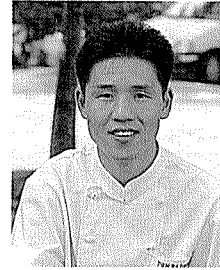
파네토네 마론



상계동 폼파도르 과자점



상계동 폼파도르과자점(대표 소흥주)은 상계 주공아파트 9단지 상가내에 입점해 있으며 배후 3,000세대의 9단지는 물론 주변 7, 8단지에도 많은 고정고객을 확보하고 있다. 노원역과 마들역의 중간 지점이라는 입지조건상 유동인구는 그리 많지 않으나 아파트 단지에 거주하는 가족 이용객이 많아 91년 개업후 지속적인 성장을 거듭하고 있다.



고정훈/공장장

파네토네 마론은 97년 초 개발되어 내점객들에게 큰 인기를 모은 제품이며, 작업 여건상 최근에는 일시적으로 하루 10개씩 한정 생산하고 있다. 개당 가격은 1,500원이며 특히 담백한 맛과 식감이 뛰어나 남녀노소 구분없이 선호도가 높은 것이 특징이다.

■ 제품 특성

1. 부드러운 식감에 고소한 아몬드 맛이 더해져 남녀노소 누구나 부담없이 즐길 수 있다.
2. 비교적 제조 공정이 간단하며 충전물을 다양하게 응용해 변화를 줄 수 있다.

■ 제조시 주의사항

1. 벤치타임이 길어지면 구워낸 제품 내부에 공간이 생기므로 시간을 준수해야 한다.
2. 제품이 충분히 식지 않은 상태로 풍당을 짜면 풍당이 열에 녹아 퍼지게 되므로 주의해야 한다.

■ 재료 및 원가계산표(10개분)

	재료	중량(g)	가격(원)
반죽 1	강력분	250	119
	파네토네 믹스	250	1,300
	설탕	55	40
	버터	70	483
	생이스트	40	72
	소금	10	10
반죽 2	1차 발효된 단과자빵 반죽	250	231
토피ング	슈크림	200	770
	버터	30	207
	설탕	50	36
	아몬드 슬라이스	약간	
	풍당	100	363
총전물	마론크림	200	1,480
	합계	1,305	5,111

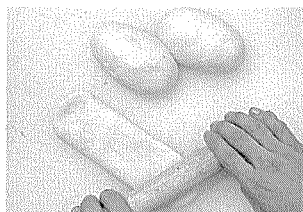
※ 파네토네 믹스는 138쪽 '재료색인' 참조

■ 만드는 법

- 1 반죽 ①을 80%로 믹싱한 후 반죽 ②를 넣고 다시 100%로 믹싱해준다.



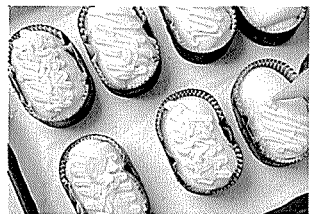
- 2 실온에서 25~30분 1차 발효시킨다.
- 3 10개로 분할한 뒤 실온에서 10~15분간 벤치타임을 준다.
- 4 길이 25cm 정도로 밀어퍼기 한다.



- 5 마론크림을 바르고 모양이 나오도록 밀어 준다.



- 6 27°C, 습도 70%로 30~40분간 2차 발효시킨다.
- 7 슈크림, 버터, 설탕을 고루 섞어 찰주머니로 짠 뒤 아몬드를 뿌려준다.



- 8 밀불 180°C, 윗불 160°C에서 15~20분간 굽는다.
- 9 제품이 충분히 식은 후 풍당을 짜 완성한다.

· 분할중량 : 130g · 개당 판매가 (폼파도르 과자점) : 1,500원
 · 개당 생산원가 : 511원 · 개당 원가비율 : 34%