

IMF빵



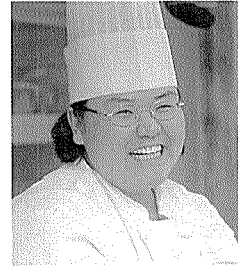


신당동 뽕띠그랑과자점

지난해 6월 중구 신당동 주택가 입구에 개업한 뽕띠그랑(대표 김윤철)은 10평 규모의 조그만 점포이다.

대표 김윤철(37)씨는 늦은 나이에 제과업에 뛰어들어 약 3년간 나폴레옹과자점에서 근무한 후 제과점을 차렸다. 남보다 늦은 시작이었지만 의욕만큼은 남달라 매일 꾸준히 신제품을 개발하고 있다.

지난 1월 초 선보인 'IMF 빵'은 이런 의욕의 산물이다. 소비 심리



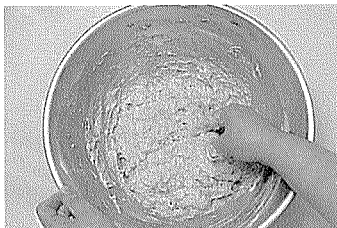
이은정/제품실연

가 극도로 위축되자 원가비율이 낮고 가격이 저렴한 제품의 필요성이 시급히 대두돼 이를 시판하게 됐다는 설명. 이 제품은 5개들이 한 묶음에 2천원에 판매하고 있는데 하루 10봉지 이상 꾸준히 판매되고 있다.

이 업소는 이외에도 특선 할인품목을 선정, 이를 점포 밖에 게시함으로써 고객을 유인하고 있다. 대표적인 할인품목은 식빵, 도넛, 바게트 등으로 월요일, 토요일 등 매주 2차례씩 할인품목을 교체하고 있다.

■ 만드는 법

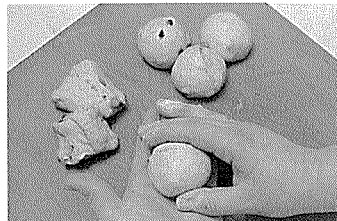
1. 마가린과 토핑물을 제외한 전재료를 믹서에 넣고 저속 3분, 중속 3분간 믹싱한다.



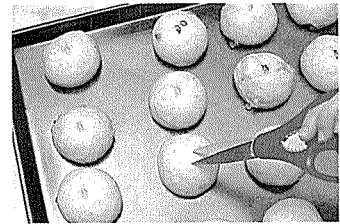
2. 마가린을 넣고 중속 2분, 고속 2분간 믹싱한 다음 토핑물을 넣고 살짝 섞는다.

3. ②를 발효온도 35℃, 습도 80%로 60분간 1차 발효한다.

4. ③을 50g씩 분할한다.



5. ④를 둥글리기해 60분간 2차 발효한 후 위쪽에 가위집을 낸다.



※ 가위집을 낼 때는 반죽 위를 살짝 가위로 집듯이 한다. 가위집을 잘 못 내면 볼륨감이 떨어질 수도 있으니 주의한다.

6. ⑤를 밑불 180℃, 윗불 200℃로 4~5분간 굽는다.

■ 제품특성

1. 제조공정이 매우 간단하고 원가 비율이 낮다(15%).
2. 썩 향과 초코칩, 완두배기의 달콤함이 어우러진 맛이다.
3. 썩과 완두가 섞여 있어 중년층에게 특히 인기가 있다.

- 봉지당 판매가(뽕띠그랑과자점) : 2,000원
- 봉지당 생산원가 : 305원(61원×5개)
- 봉지당 원가비율 : 15%

* 배합표중 %는 밀가루와 썩가루 양을 100%로 기준했을 때 타 재료의 사용량을 비율로 나타낸 것으로 이를 이용하면 원하는 수량만큼 제품을 만들 수 있다.

■ 재료 및 원가계산표(40개분)

	재료	중량(g)	%	가격(원)
반죽	강력분	850	100	560
	썩가루	150		240
	설탕	50	5	56
	소금	20	2	20
	마가린	100	10	330
	이스트	40	4	240
	우유	170ml	17	153
토핑물	물	450ml	45	
	초코칩	50	5	400
	완두배기	180	1.8	464
합계			2,463	