

# 건포도 파운드 케이크





## 면목동 백합베이커리

7호선 사가정 역세권에 포함되는 백합베이커리(대표 김철익)는 지하철 출퇴근 인구나 인근 주택가 고객들의 이용이 많은 곳이다. 건포도 파운드 케이크는 원래 유동고객을 위한 선물용으로 개발되었으나 최근에는 중장년층 고객의 간식용으로도 폭넓게 사랑받고 있다. 부드러운 식감과 부담없는 맛이 인기 비결. 개당 4,000원에 판매되고 있다.



이병국/공장장

### ■ 재료 및 원가계산표(8개분)

	재료	중량(g)	가격(원)
반죽	마가린	537	2,134
	쇼트닝	320	848
	흑설탕	514	874
	트리올린	80	229
가루재료	박력분	600	355
	강력분	342	210
	B.P	22	73
	계란	28개	280
	건포도	628	2,355
	럼주	200ml	5,000
	호두	200	2,987
시럽	물	285ml	
	설탕	171	217
	레몬	1/2	150
	럼주	57ml	1,425
계		3,984	17,137

### ■ 제품특성

- 호두와 건포도가 어우러져 담백한 맛을 내며, 식감이 부드러워 중장년층의 선호도가 높다.
- 흑설탕의 풍미가 살아있으며 단맛이 그리 강하게 느껴지지 않는다.

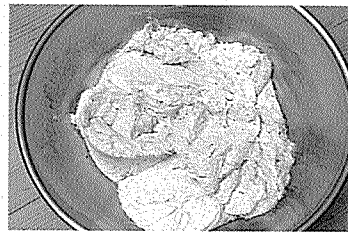
### ■ 제조시 주의사항

- 계란을 한꺼번에 전량 투입하면 거품이 제대로 살지 않아 식감이 떨어진다.
- 건포도를 충분히 럼주에 절이지 않으면 촉촉한 식감이 살아나지 않는다.
- 굽기 전에 카스텔라 틀을 덮지 않으면 제품이 갈라질 우려가 있다.

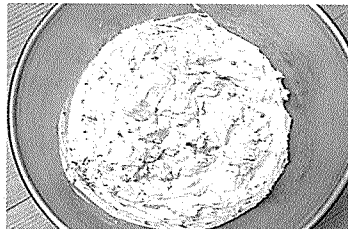
· 개당 판매가(백합 베이커리) : 4,000원  
· 개당 재료원가 : 2,142원 · 개당 원가비율 : 54%

### ■ 만드는 법

- 반죽 재료를 섞은 뒤 계란을 3~4회 나누어 투입하며 거품이 완전히 올라오도록 믹싱한다.
- ①에 가루재료를 넣고 고루 섞는다.

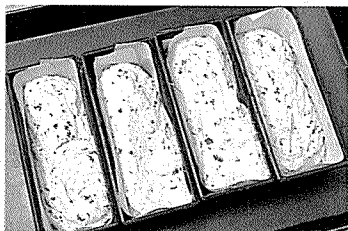


- ②에 럼주에 절인 건포도를 섞고 반죽이 모두 마무리되었을 때 호두를 넣는다.



#건포도는 잘게 다진 뒤 럼주에 2시간 이상 적혀둔다.

- 찜주머니를 이용해 틀의 70%까지 팬닝한다.



- 카스텔라 틀을 덮어 윗불 170°C, 밑불 170°C에서 45분 간 굽는다.

- 제품 윗면에 끓인 시럽을 골고루 바른다.

#역이 식으면 시럽이 제품에 고추 스며들지 않는다.