

우리집 인기제품

헤이즐넛 비스킷 슈



만드는 법

1. 우유와 버터를 넣고 약한 불 위에서 서서히 녹인다.
2. 헤이즐넛 믹스와 강력분을 공정①에 넣고 고루 섞는다.
3. 계란을 3회에 나눠 투입하며 골고루 섞어준 뒤 철판 위에 찰주머니로 찐다.
4. 소보루를 뿌린 뒤 윗불 170°C, 밑불 150°C로 15분간 굽다가 윗불, 밑불 온도를 각각 40°C씩 내려 10~25분간 더 구워낸다.
5. 충분히 식은 뒤 가로로 절단해 충전물을 짜주고 밀감을 올린다.
슈크림은 슈크림분말과 우유를 1:1의 비율로 섞어 만든다.
6. 나머지 한쪽을 포갠 후 분당을 뿌려 완성한다.



- 개당판매가(이용신과자점) : 800원
- 개당 재료원가 : 382원
- 원가비율 : 47%

재료 및 배합 32개분

	재료	중량(g)	원가
반죽	우유	370	330
	버터	350	2,413
	계란	6개	600
	헤이즐넛 믹스	230	2,300
	강력분	130	77
	베이킹파우더	5	17
충전물	버터	500	3,793
	우유	250	225
	슈크림 분말	250	1,225
	밀감(통조림)	235	1,250
토폭물	소보루	소량	
	분당	소량	
합계		2,740	12,230

제품특성

1. 제조 공정이 간단해 작업에 대한 부담감이 적다.
2. 고객들의 기호에 따라 밀감 대신 과일을 사용해 다양한 맛을 낼 수 있다.

제조시 주의사항

1. 처음 세팅한 온도에서 계속 굽게 되면 제품이 타버릴 우려가 있으므로 반드시 중간에 40°C씩 열을 내린다.
2. 계란은 반죽의 되기에 따라 배합량을 달리해도 무리가 없다.

시흥동 이용신 과자점



금천구 시흥 1동에 있는 이용신과자점(대표 이용신)에 들어서면 우선 여느 대형 제과점 못지 않은 다양한 제품구성이 눈길을 끈다. 인근에 2,000여 세대의 아파트와 중·고등학교가 밀집해 있어 고객층에 따라 선호하는 제품이나 가격대가 다르기 때문이다. 이 때문에 진열대 위에 언제나 수북한 빵들이 맛깔스럽게 진열되어 있으며 좁은

공간을 효율적으로 분할한 인테리어도 눈여겨 볼만 하다.

2달전 처음 선보인 헤이즐넛 비스킷 슈는 이곳에서만 볼 수 있는 신제품으로 남녀노소 누구나 부담없이 즐길 수 있는 고소한 식감이 인기 비결. 작업성이 좋아 손이 많이 가지 않는다는 장점이 있어 소형 제과점의 유인상품으로 추천할 만한 아이템이다. 현재 하루 30개 이상이 판매되고 있다.



김규하 / 공장장