무화과 카스텔라

고화원/ 공장장

르 · 메이에르과자점

서울 지하철 2호선 이대역 대흥동쪽 입구에 위치한 르 · 메이에르 과자점(대표 김연섭)은 10평 남짓한 소형 점포이다. 비록 규모는 작지만 매장에 들어서면 바로 정면으로 쇼케이스가 보이고 그 뒤로 분주히 손길을 놀리고 있는 생산직원을 발견하게 된다. '즉석' 과 '신선' 의 이미지가 자연스럽게 전달되는 모습이다.

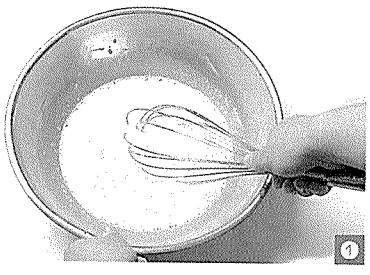
이 점포의 상권은 이대전철역 입구에 위치해 있음에도 유동인구가 그리 많은 편은 아니다. 왕복 6차선 도로가 동서로 가르고 있어 이화여대상권과의 연계성이 떨어지기 때문이다. 따라서 주수요층은 배후 주택가의 소비자들이다. 개업한 지 10년 정도된 이 점포는 개업 당시 상호를 특허청에 등록할 정도로 업주의 꼼꼼함이 곳곳에 배어있다. 기술연수에도 적극적이어서 유럽, 일본, 미국 등 베이커리 선진국의 동향을 살펴 이를 매장 운영에 활용하고 있다.

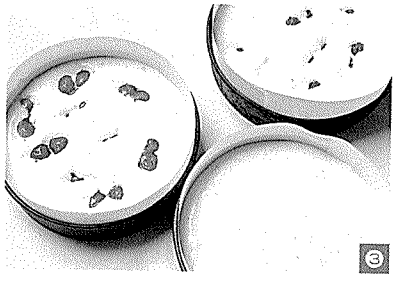
이 제품은 공장장인 고화원씨가 지난해 가을 일본 동경제과학교 기술연수에서 그곳의 점포를 견학하던 중 힌트를 얻어 그해 10월 출시한 제품이다. 우리나라 남부지방에 자생하는 무화과나무 열매를 제품에 활용했는데 독특한 식감으로 출시 이후 꾸준히 인기를 끌고 있다.

<글 · 진행/ 손인수>

만드는 법

1. 계란을 노른자와 흰자로 분리한 후 먼저 노른자와 설탕A, 오렌지주스를 가볍게 섞는다. (사진 1)
2. 나머지 흰자를 믹서 볼에 넣고 휘핑하는데, 거품이 올라오면 설탕B의 1/2를 넣고 머랭이 하얗게 될 때 나머지 설탕B를 넣는다. 고속으로 3~4분이면 70%의 머랭이 만들어진다.
3. ②를 통해 만들어진 머랭 중 1/3을 ①에 섞고 이어 박력분, 아몬드 분말, 베이킹파우더를 체쳐 넣은 다음, 나머지 머랭 2/3와 식용유, 당졸임한 무화과 열매 약간량을 썰어 넣고 혼합한다.(사진 2)
   ※무화과 열매는 건조된 것을 시럽에 넣어 끓여 당졸임한 것으로 하루 전에 준비해 두도록 한다.
4. 2호짜리 틀에 70%만 채워지도록 ③을 넣고 그 위에 당졸임한 무화과 열매를 올려 놓는다.(사진 3)
5. ④를 윗불 170℃, 아랫불 150℃의 오븐에서 25~30분 가량 굽는다. 이 과정중에 제품의 표면상태를 살피고 윗면이 갈색을 띠면 윗불 온도를 150℃로 낮춘다.
6. ⑤의 옆면을 3등분으로 자르고 각각의 윗면에 버터크림 약간량을 바른다. 이어 무화과 열매가 보이도록 자를 때 순서와 반대로 뒤집어 포갠다.(사진 4)





제품특성

1. 새로운 재료로 무화과 열매를 사용한 점이 이채롭다.
2. 무화과 열매의 씹히는 맛이 일품이다.

제조시 주의사항

1. 위 '만드는 법 3번' 의 공정을 지키지 않으면 볼륨있는 제품이 만들어지지 않는다.
2. 식용유 대신 버터를 넣으면 더욱 촉촉한 식감을 얻을 수 있다. 그러나 유통기간이 짧아 하절기에 사용하는 것보다는 동절기에 사용하는 것이 좋다.

재료 및 배합 6개분

	재료	중량(g)	원가
반죽	계란	900(15개)	1,245
	설탕A	300	360
	설탕B	300	360
	박력분	500	280
	아몬드분말	80	900
	베이킹파우더	20	266
	식용유	200	256
	오렌지주스(무가당)	200	333
토핑물	무화과열매(당졸임)	600	3,600
샌드용	버터크림	약간량	
합계			7,600

개당판매가(르 · 메이에르과자점) : 4,000원
개당 재료원가 : 약 1,267원
원가비율 : 32%