

# 사과 카스텔라



## 이동희 과자점



서울 강서구 등촌 3동 SBS공개홀 뒤 대림아파트 상가 1층에 위치한 이동희 과자점(대표 이동희)은 95년 9월에 오픈해 현재까지 인근 아파트 단지 주민들에게 꾸준한 신뢰를 얻고 있다. 이 제과점은 인근에 위치한 1200세대의 대림아파트를 비롯하여 등촌 주공, 부영, 동성아파트 등 약 5,000세대에 이르는 폭 넓은 고객을 확보, 안정된 수익을 바탕으로 제품개발과 서비스 향상을 도모하고 있다. 공장 7평, 매장 12평의 규모로, 2층에 위치한 공장에서 4명의 기술자들이 매일 신선한 제품을 공급하고 있다. 고객의 80% 정도가 단골인 이 제과점에서는 옥수수빵과 각종 야채빵 등이 많이 판매되고 있다. 사과 카스텔라는 선물용으로도 인기가 높아 하루 10개 이상 꾸준한 판매가 이루어지고 있다.



최재원 / 공장장  
서비스 향상을 도모하고 있다. 공장 7평, 매장 12평의 규모로, 2층에 위치한 공장에서 4명의 기술자들이 매일 신선한 제품을 공급하고 있다. 고객의 80% 정도가 단골인 이 제과점에서는 옥수수빵과 각종 야채빵 등이 많이 판매되고 있다. 사과 카스텔라는 선물용으로도 인기가 높아 하루 10개 이상 꾸준한 판매가 이루어지고 있다.

〈진행 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr〉

### 재료 및 배합 (8개분)

	재료	중량(g)	원가(원)
반죽	계란(8개)	480	580
	설탕	500	360
	사과다이스	1,250	3,125
	건포도	250	800
	우유	150	180
	중력분	850	370
	강력분	350	164
	계피가루	소량	
	베이킹파우더	20	32
	베이킹소다	20	32
	식용유	400	2,570
합계		4,270	8,213

### 제품 특성

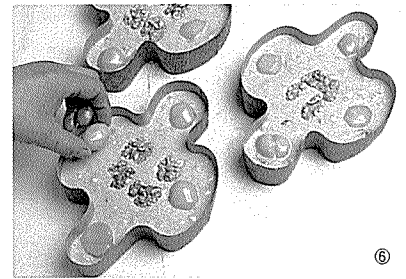
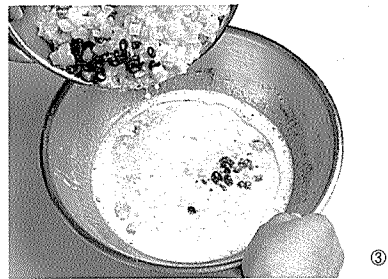
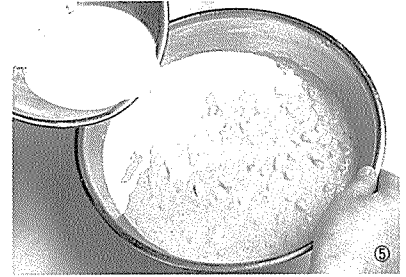
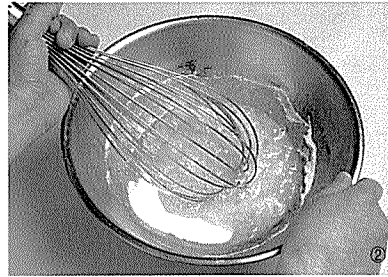
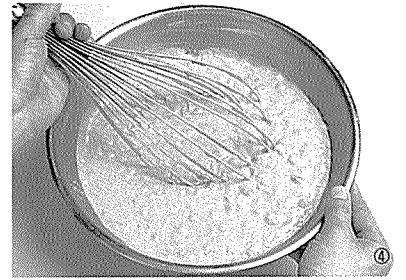
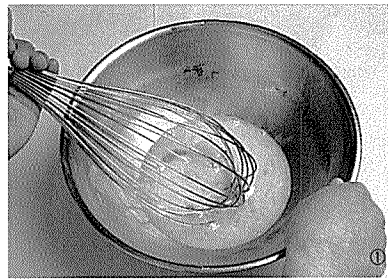
흔히 먹는 카스텔라 맛에서 벗어나 사과와 밤, 호두 등 충전물이 들어가 맛 뿐 아니라 영양도 높은 제품이다. 계피가루가 첨가돼 계피 특유의 독특한 향을 내며 달지 않으면서도 사과의 담백한 맛을 즐길 수 있다. 연세가 드신 분들이나 아이들 간식으로 적합하며 공정과정이 쉬워 누구나 쉽게 만들 수 있다.

### ■ 개당 판매가

(이동희 과자점) : 3,500원

### ■ 개당 재료원가 : 1,027원

### ■ 원가비율 : 29%



### 만드는 법

1. 계란 8개를 볼에 넣고 풀어준다. <사진1>
2. 설탕을 넣어 흰 거품이 일 때까지 풀어준다. <사진2>
3. 사과 다이스와 건포도를 ②에 섞어준다. <사진3>
3. 강력분, 중력분, 베이킹 파우더, 계피, 소다를 체에 내려 ③에 넣은 후 골고루 섞어준다. <사진4> (이때 반죽은 50%정도 올린다.)
4. 식용유, 우유를 ④에 넣는다. <사진5>
5. 500g 썩 8개 분량으로 분할한 후 밤과 호두를 올린다. <사진6>
6. 윗불 170°C, 밑불 140°C에서 25~30분간 굽는다.