



제품특성

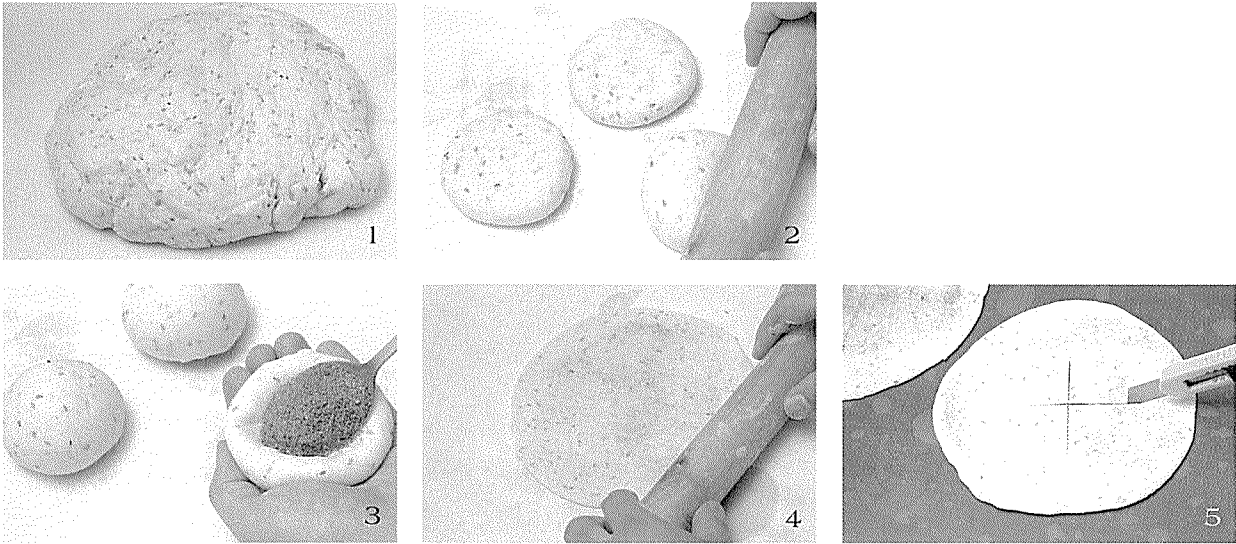
바삭바삭한 빵 반죽과 충전물인 흑설탕의 맛이 잘 어우러진 제품이다.
고소한 참깨와 녹아 내린 설탕의 끈적끈적한 식감이 색다른 맛을 전해준다.
충전물에 계피가루를 첨가하면 산뜻하고 향기로운 맛이 난다.

판매 포인트

'글리앙스베이커리' 에서 800원에 팔고 있는 이 제품은 판매 단가가 낮은 편이기 때문에 타 지역에서는 800원~1,000원에 판매해도 무방하다.

제조시 주의사항

1. 2차 발효 시간을 적절하게 지켜야 반죽을 밀대로 밀어 펴는 과정이 수월해진다.
2. 충전물이 반죽에서 새어나오지 않도록 잘 싸야 한다.
3. 반죽에 십자 칼집을 낼 때 바닥까지 뚫릴 위험이 있으므로 칼로 살짝 그어준다.



만드는 법

1. 전 재료를 80%까지 믹싱해 반죽을 완성시킨 후 10분간 발효한다. <사진 1>
2. ①을 60g 씩 모두 24개로 분할한 후 10분간 벤치타임을 준다. <사진 2>
* 벤치 타임에서 시간이 짧거나 초과되지 않도록 주의한다.
3. 흑설탕과 중력분을 골고루 섞어 '충전물'을 완성한다.
4. ②의 반죽에 '충전물'을 20g씩 넣어 성형한다. <사진 3>
* 충전물은 수저로 2와 1/2큰술 정도의 양을 넣으면 적당하다.
5. 성형한 반죽을 밀대로 밀어 지름 17cm 크기의 납작한 원형모양을 만든다. <사진 4>
6. ⑤의 한가운데에 십자모양으로 칼집을 넣어준다. <사진 5>
* 칼집을 낼 때 반죽 아래면이 찢리지 않게 한다.
7. 윗불 220°, 밑불 170°에서 3~5분간 구워낸다.

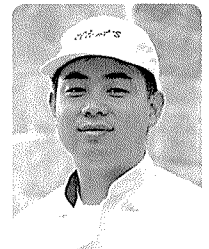
재료 및 중량 24개분 / 개당 판매가 : 800원

	재료	중량(g)
반죽	강력분	1,000
	버터	60
	소금	25
	생이스트	20
	식용유	60
	물	550
	참깨	20
충전물	흑설탕	380
	중력분	40

플리앙스베이커리



분당구 정자동 주공아파트 사거리에 위치한 플리앙스베이커리(대표 방충상)는 97년도에 오픈한 이후 분당 지역 주민들의 발길이 끊이지 않는 점포로 유명하다. 인근에 주공아파트, 공무원 아파트, 주택 단지 등 총 2,500여 세대가 거주하고 있어 유동인구보다는 이 지역 단골이 주고객층을 형성하고 있다.



공장장 / 김영욱

신제품이 가지런히 진열된 매대 위로 쏟아지는 부드러운 간접조명을 받아 제품의 신선함이 더욱 돋보인다. 이곳은 공장과 매장을 합해 40여 평 규모의 점포로 8명의 생산직원이 근무하고 있다. 지역 주민에게 매일 신선한 빵을 공급하기 위해 다품목 소량생산을 실시하고 있는 이 점포의 코요타는 젊은층에게 인기가 높은 제품이다.

<진행 / 임희정 lim@mbakery.co.kr>