

미니 콘 브레드

제품특성

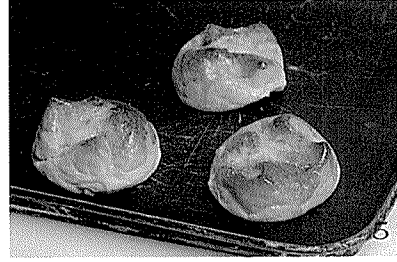
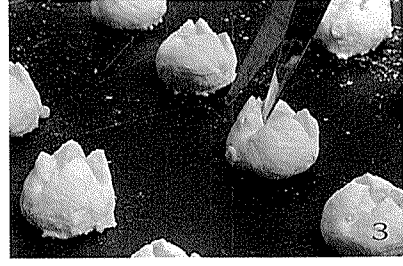
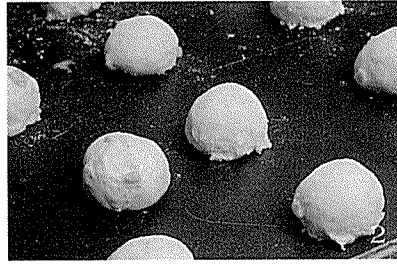
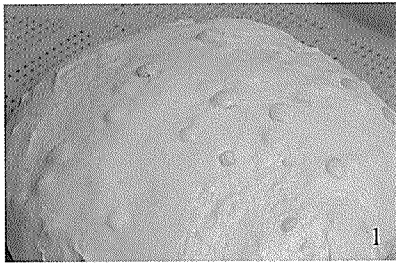
노랑계 구워진 양종맞은 크기의 이 제품은 단백질이 풍부하고 촉촉하며 부드러운 맛이 난다. 한 입 베어 물면 고소한 옥수수콘이 씹혀 단조롭지 않은 식감을 지닌 제품이다.

판매 포인트

미니 콘 브레드는 3개들이 1봉지 당 1,000원에 판매하고 있다. 타 제과점에서는 1봉지 6개들이로 2,000원에 판매하거나 날개 판매해도 무방하다.

제조사 주의사항

1. 성형할 때 동그란 모양 외에 길다란 막대 모양을 만들거나 가위집에 변화를 주는 등 제조공정의 다양화를 모색하면 색다른 모양을 연출할 수 있다.
2. 가위집을 제품의 1/3 정도 깊이까지 넣어야 예쁜 모양이 나온다. 홈이 너무 깊을 경우 오븐에서 구워낸 후 제품이 옆으로 퍼질 우려가 있다.



Shop Data

- 판매시간: am 8:00~pm 11:00
(토,일: 1시간 단축 운영)
- 평균 객단가: 2,000~3,000원
- 판매 포인트: 고객의 특성에 맞는 제품 생산
- 품목: 약 100 여 가지

만드는 법

1. 버터, 옥수수콘을 제외한 전 재료를 볼에 넣고 믹싱한다.
2. 클린업 단계에서 버터를 넣고, 마무리 단계에서 옥수수콘을 살짝 섞어 반죽을 완성한다. <사진 1>
3. 반죽을 40분간 1차 발효한 후 30g씩 분할하여 모닝빵처럼 둥근 모양으로 성형한다. <사진 2>
※ 취향에 따라 다른 모양으로 성형해도 무방하다.
4. 가위를 이용해 윗 부분을 십자모양으로 잘라주고 40~50분 정도 2차 발효한다. <사진 3>
※ 가위집은 반죽의 1/3 정도 깊이가 적당하다.
5. ㉠ 위에 노른자를 칠한 후 설탕을 적당량 뿌려준다. <사진 4>
6. 윗불 190℃, 밑불 160℃에서 10~12분간 굽는다. <사진 5>

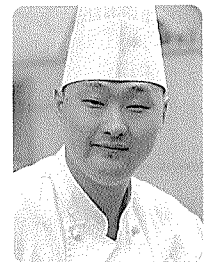
재료 및 배합 (68개분)

	재료	종량(g)
반죽	강력분	700
	옥수수가루	300
	설탕	250
	버터	250
	소금	20
	분유	100
	생이스트	40
	계란	2개
	우유	400
	물	200
	옥수수콘	200

빵굽는 작은마을



중구 충무로 매일경제 건물 옆 빵굽는 작은 마을은 작년에 오픈한 점포이다. 고층 빌딩들이 밀집한 도심 한가운데에 위치해 있어 주변 지역에서 근무하는 회사원들이 많이 찾는다. 이 점포에서는 젊은 고객의 취향에 맞는 고급스럽고 담백한 맛을 지닌 제품이 인기리에 판매되고 있다.



공장장 / 김영덕

'베이커리+커피전문점'의 복합매장을 운영 중인 이 점포는 공장을 분업화해 사용하고 있다. 제품을 판매하는 1층 공장에서는 일반빵, 조리빵 등 대부분의 제품이 만들어지며, 커피전문점이 위치한 2층 공장에서는 케이크, 무스 등 낮은 온도의 작업 환경이 필요한 제품을 생산하고 있다.

<진행 / 임희정 lim@mbakery.co.kr>