



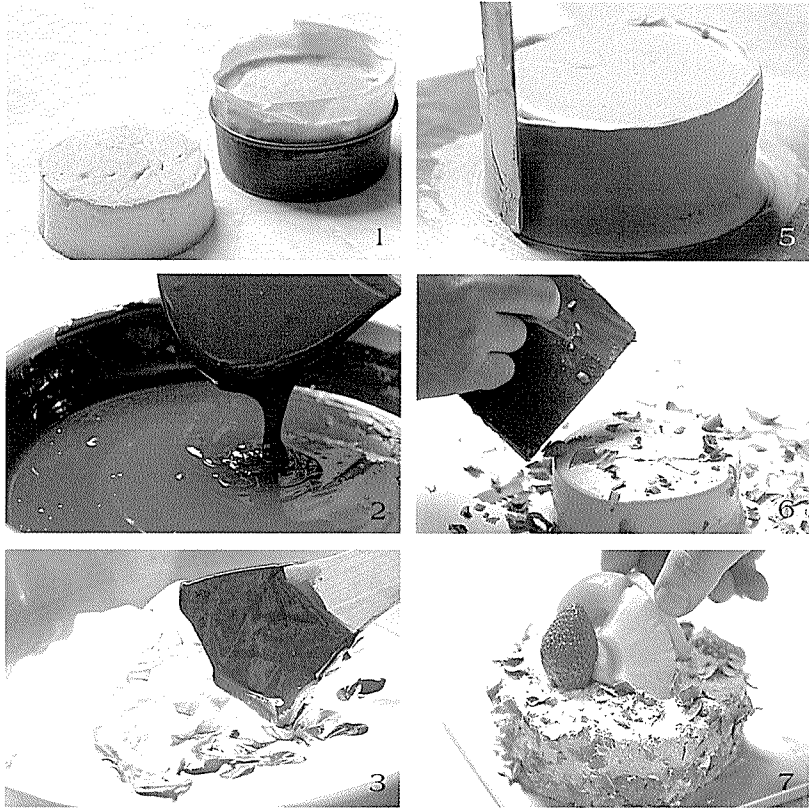
## 초코 생크림케이크

### 제품 특성

생크림과 초콜릿의 부드럽고 달콤함이 잘 어우러진 케이크 제품으로 과일이 토포핑으로 올려져 보기에도 좋을 뿐 아니라 미니 사이즈에 저렴한 가격까지 고객들이 부담 없이 즐겨 찾을 수 있다.

### 제조시 주의사항

1. 초콜릿을 녹일 때는 너무 뜨거우면 초콜릿과 유지가 분리되어 광택이 나지 않으므로 손을 넣어 미지근한 정도의 상태에서 녹이는 것이 좋다.
2. 초코 생크림 제조시 생크림을 지나치게 믹싱하면 펍펍해서 샌드하거나 아이싱 작업할 때 불편하므로 80~90% 정도로 올리는 것이 적당하다.



### 재료 및 배합 (22개분)

	재료	중량(g)	원가(원)
제누아즈	계란	1,000	1,218
	설탕	500	373
	유화제	25	96
	중력분	400	196
	베이킹 파우더	7	11
	버터	200	577
	우유	50	55
초코 생크림	청주	50	194
	생크림a	313	876
	버터	31	79
	다크 초콜릿	406	2,192
	림주	31	248
토피нг(과일)	생크림b	1,500	4,200
	파인애플, 딸기, 황도 키위, 포도 등	적당량	약 8,000
합계			18,315



### 만드는 법

1. 계란, 설탕, 유화제를 넣고 100% 믹싱한 후 중력분과 베이킹 파우더를 체쳐 넣고 섞는다.
2. 녹인 버터를 넣고 섞은 후 우유, 청주를 넣고 마무리한다.
3. 미니팬에 팬닝한 후 철판 위에 올려 윗불 160°C, 밑불 170°C에서 20분간 굽는다. <사진 1>
4. 생크림a와 버터를 중탕에서 60~70°C 정도로 끓인 후 다진 다크 초콜릿을 넣고 녹을 때까지 저어주고 림주를 섞는다. <사진 2>
5. 생크림b를 80~90% 정도 믹싱한 후 ④와 섞는다. <사진 3>
6. ③을 3단으로 슬라이스한 후 시럽을 발라 ⑤로 샌드하고 전체를 아이싱한다. <사진 4, 5>
7. 초콜릿을 갈아 케이크 위에 올린 후 분당을 체쳐 뿌린다. <사진 6>
8. 가운데 크림을 약간 짜준 후 과일을 올려 마무리한다. <사진 7>

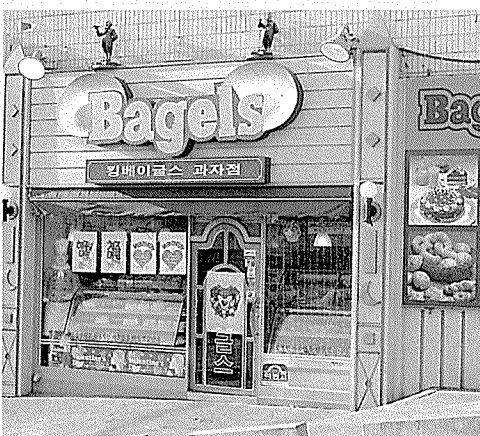
### ■ 개당 판매가

(킹베이글스과자점) : 6,000원

### ■ 개당 재료원가 : 833 원

### ■ 원가비율 : 14 %

### 킹베이글스과자점



부산 사하구 하단2동 동아대학교 입구에 위치한 킹베이글스과자점(대표 김한식)은 1998년 6월에 오픈했다. 공장과 매장을 합쳐 31평 규모의 이 제과점은 주변에 대학과 중·고등학교가 있어 주된 고객층이 학생들이다. 따라서 젊은 층을 타겟으로 한 제품 개발, 생산에 주력하고 있다. 6명의 공장 직원과 김한식 사장이 함께 제품을 생산하고 있는 이 과자점은 특히 케이크 제품 판매율이 높은 편으로 20여 종에 달하는 다양한 맛과 모양의 케이크를 선보이고 있다. 이중 젊은 세대들이 선호하는 독특한 데코레이션의 미니케이크는 10종이나 구비되어 있으며 하루 50여개가 판매될 만큼 제과점의 인기 품목으로 자리잡았다. 초코 생크림 케이크는 미니케이크 중에서도 특히 인기 높은 제품으로 부산지역 고객들이 초콜릿처럼 달콤한 제품을 선호하는 점에 착안하여 생산하게 되었다. 미니 사이즈로 양도 적당하고 저렴한 가격에 부담 없이 구입할 수 있어 학생들이 많이 찾는 제품이다. <진행 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr>



박재후 / 공장장