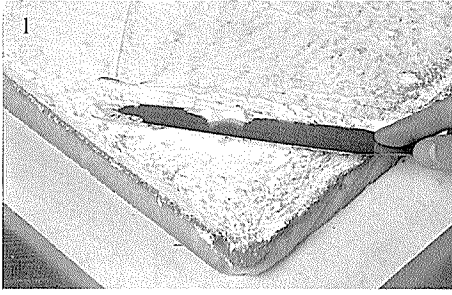


참쌀 카스텔라



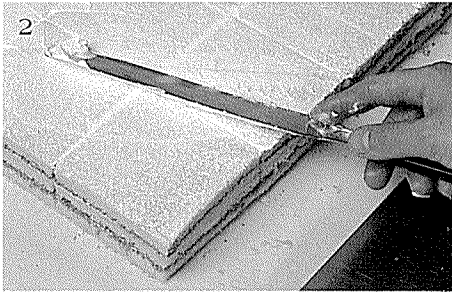


반죽 / 재료 중량(g)

계란 1,500, 설탕 600, 박력분 450, 베이킹 파우더 25, 유화제 50,
소금 12, 식용유 350, 물 350, 찹쌀가루 600

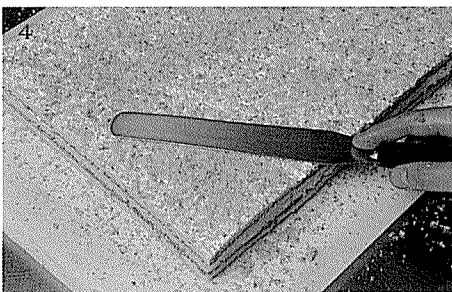
* 찹쌀가루는 미리 물에 불려 받은 것을 사용

샌드 및 토핑용 재료 버터크림 적당량, 찹쌀 카스텔라 가루 적당량



만드는 법

1. 계란을 믹싱하면서 설탕과 가루 재료, 소금을 넣고 100% 믹싱한다.
2. ①에 식용유, 물을 넣고 살짝 섞어준다.
3. ②에 찹쌀가루를 넣고 골고루 섞어준다.
4. 철판에 팬닝해 오븐에서 굽는다.
5. 3단 슬라이스한 후 '버터크림' 을 샌드한다. <사진 1>
6. ⑤의 뒷면을 '버터크림' 으로 아이싱한다. <사진 2>
7. ⑥ 위에 찹쌀 카스텔라 가루를 체에 내려 뿌려준다. <사진 3>
8. ⑦의 찹쌀 카스텔라 가루를 스페툴라로 고르게 정리한다. <사진 4>
9. ⑧을 가로 10cm, 세로 9cm 크기로 절단한다.



제품 특징

1. 반죽에 찹쌀가루, 토핑용으로 찹쌀 카스텔라 가루를 사용해 고소하고 찹진 맛이 난다.
2. 기존 카스텔라 제품에 찹쌀가루만 첨가하면 되므로 제조가 간단하다.

판매 포인트

1. 투명 사각 케이스에 넣어 날개로 판매한다.
2. 기존 제품과 외관상 구별되지 않으므로 시식을 통해 신제품임을 알린다.

진해 프랑스베이커리



경남 진해의 신시가지인 녹산지구에 위치한 프랑스베이커리(대표 이선구)는 1년전 타 점포를 인수해 오픈한 점포이다. 1,800여 세대 아파트 단지를 끼고 있는 프랑스베이커리는 당일 생산 당일 판매 방식을 통한 뛰어난 제품력을 바탕으로 진해에서도 손꼽히는 매출을 자랑하는 점포로 성장했다.



이영희 공장장

상권 특성상 빵류 중심의 이 점포에서 가장 판매가 많은 제품은 도넛류. 하지만 올해 초 처음 선보인 '찹쌀 카스텔라'도 고소하고 찹진 식감으로 하루 30~40여개가 팔릴 정도의 인기 제품이다. 프랑스베이커리에서는 가로 10cm, 세로 9cm 크기의 이 제품을 개당 1,500원에 판매하고 있다.

<진행 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>