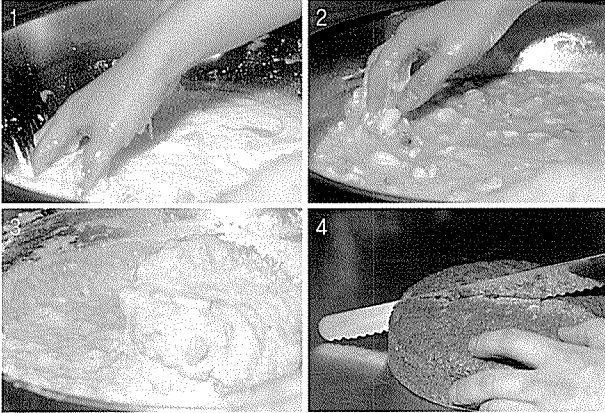


지회지부 추천제품

# 호두 케이크

경기가 어려운 요즘 찬바람까지 불고, 제과인이나 소비자나 위축되기 쉬운 때다.  
재료 원가는 비교적 낮으면서 푸짐한 느낌을 얻을 수 있는 달콤한 호두 케이크로  
고객들에게 성큼 다가서 보자. <취재·허미경 / 사진·안성철>

제품 판매가 : 2호틀 1/2개 2,000원



#### 재료 중량(g)

설탕 1,500, 계란 10개, 식용유 300, 우유 400, 정종 100, 소금 5, 바닐라향 소량, 중력분 1,250, 베이킹 소다 20, 베이킹 파우더 10, 생바나나 1,000, 호두 분태 250, 프루츠 카테일 50

#### 만드는 법

1. 설탕, 계란, 식용유, 우유, 정종, 소금, 바닐라향을 잘 섞어준다. (사진 1)
2. ①에 잘게 썰어둔 생바나나와 호두 분태, 프루츠 카테일을 넣고 골고루 섞는다. (사진 2)
3. ②에 체친 가루재료를 섞은 후 2호 원형틀에 550g씩 팬닝한다. (사진 3)
4. 윗불 180°C, 밑불 150°C에서 굽다가 색깔이 나면 윗불을 150°C로 낮춰 구워낸다(총 굽는 시간 45~50분).
5. 제품을 살짝 식힌 후 적당한 크기로 잘라서 판매한다. (사진 4)

## 성동·광진지회가 추천하는 프랑세즈과자점



부공장장 / 우경택

20여년 전 왕십리의 <세종제과>라고 하면 모르는 사람이 없을 만큼 지역의 명물인 제과점이었다. 그런 <세종제과>의 2세대 경영인 박승환씨가 99년 점포 전체를 리뉴얼해 새롭게 오픈한 점포가 지금의 프랑세즈과자점.

이전 명성을 이어가며, 기술력이나 감각을 업그레이드시키고자 하는 이 점포는 긴 세월의 역사를 자랑하는 만큼 소비자의 마음이나 기술인의 마음을 모두 꿰뚫고 있다. 먼저 소비자들에게는 기본적으로

맛있는 제품을 제공하면서 '친절'을 아낌없이 덤으로 주고 있는 것.

직원들에게는 가장 근본적인 근무 조건인 '작업 시간'을 철저히 지켜주고 있다. 오전 5시 반에 시작하는 생산 업무는 별 다른 일이 있지 않는 한 2시면 끝나고 다음 날의 준비만 마치며 바로 개인 시간을 가질 수 있다.

불경기에 사람 구하는 것이 '하늘에 별따기'라는 요즘에도 장기 근속자들로 걱정 없는 곳. 학생이던 소비자가 학부모가 되어서도 찾아 오는 곳. 가족 같은 분위기로 모두를 편안하게 한다는 점이 이 점포를 찾는 고객들이 꼽는 가장 큰 장점이다.

