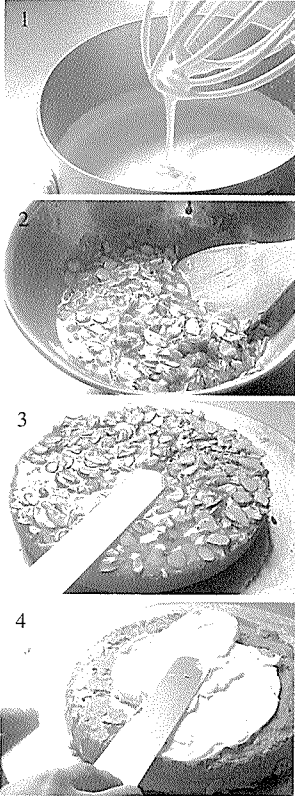


우리집 인기제품

아라비안 허니

조밀한 스펀지 속에 부드럽게 스며들 꿀의 달콤함이 촉촉하다. 아낌 없이 토핑한 크로칸트가 제조 포인트로 다양한 고객층에게 사랑 받는 리옹 프랑스의 개성이 톡톡 묻어나는 제품. 3호 사이즈 1/2 크기가 4,500원에 판매된다.





아라비아안 허니

스폰지 / 재료 종량(g)

계란 24개, 설탕 1,000, 박력분 1,200, 베이킹 파우더 20, 마가린 600, 생크림 200

만드는 법

1. 계란과 설탕을 40°C로 중탕한 후 휘핑해 90% 정도 거품을 올린다. <사진 1>
2. ①에 체친 가루 재료를 넣고 가볍게 섞은 후 마가린과 생크림 중탕한 것을 섞는다.
3. 3호 사이즈의 원형팬에 반죽을 50% 정도 팬닝한 후 윗불 180°C, 밑불 150°C에서 20분 정도 구워낸다.

크로칸트 / 재료 종량(g)

마가린 800, 황설탕 1,000, 물엿 200, 꿀 800, 슬라이스 아몬드 1,000

슬라이스 아몬드를 제외한 전 재료를 끓여 청을 잡은 후 불을 끄고 슬라이스 아몬드를 섞어준다. <사진 2>

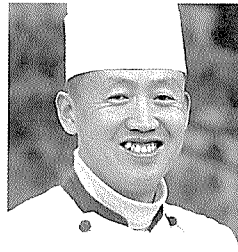
마무리하는 법

1. 구워낸 '스폰지' 2개를 식힌 후 각 윗면에 '크로칸트'를 듬뿍 발라준다. <사진 3>
2. 실리콘 페이퍼를 깔 철판에 ①을 올려 윗불 180°C, 밑불 150°C에서 5분 정도 구워낸다.
3. 구워낸 2장의 스폰지 사이에 미리 준비해 둔 초코 스폰지를 넣어 버터 크림으로 3단 샌드한다. <사진 4>

리용 프랑스

경기도 광주에 맛있는 빵 맛과 더불어 입소문 한번 자자한 제과점이 있다. 2,000여 세대가 입주해 있는 탄벌동의 리용 프랑스(대표 차형석)가 바로 그 곳. 점포 정면에 떡하니 버티고 있는 대형 루돌프 아치를 비롯해 행사철이면 형형 색색 도배되는 POP와 현수막들이 그들의 제품에 대한 자신감을 대변하고 있는 듯 하다.

그러나 3년전 오픈 당시만 해도 지금의 명성은 꿈도 못 꾸었던 일. 한치의 주저함도 없이 적극적인 마케팅을 펼쳐온 사장과 이를 뒷받침해 온 생산 직원들의 제품력이 지금의 유명 점포를 만들었다. 이 곳은 열심히 만들면 알아줄 것이라는 수동적인 자세가 아니라 고객들에게 직접 다가가는 적극적인 마케팅으로 불경기에도 매출 급신장하는 매출을 보이고 있다.



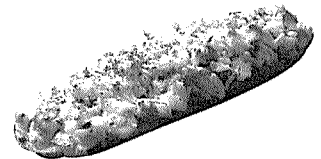
생산 책임자 / 이승진



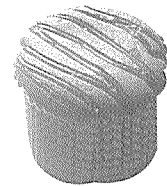
좋은 재료로 만든 제품을 제 값에 공급하는 것이 멀리서부터 찾아주는 고객들을 위한 보답이라고 말하는 이곳은 눈앞의 이익만을 바라지 않고 장기적인 안목으로 점포 만들기에 주력할 계획이다.

<진행 · 허미경 / 사진 · 안성철>

또 다른 '인기 제품'



△ 주문진에서 직송해 오는 오징어를 사용한 '오징어 피자 바게트'. 개당 3,500원



△ 새콤한 마요네즈가 감칠맛 나는 '마요네즈 머핀'. 개당 800원.



△ 무게를 달아 판매하는 쿠키류는 종류도 다양하고 맛도 좋아 고객들의 호응을 얻고 있다.